

دراسة تركيز عنصر الرصاص والتلوث الميكروبي لعضلات وأعضاء الأبقار والأغنام المستهلكة في مناطق البصرة

عالية زيارة هاشم فليحة حسن حسين علاء رياض عبد الستار

قسم علوم الاغذية، كلية الزراعة ، جامعة البصرة، البصرة، العراق.
(الاستلام 13 اذار 2011، القبول 18 نيسان 2011)

الخلاصة

أجريت الدراسة على نوعين من اللحوم الحمراء هما لحوم الأبقار والأغنام وبعض الأعضاء الداخلية (الكبد والقلب) المتوفرة في اسواق مدينة البصرة (الجمهورية، العشار، خمسة ميل والقبلة) وفحصت ميكروبيولوجيا لتقدير درجة التلوث اذ قدر لو غار يتم الاعداد الكلية للبكتريا وبكتريا القولون الكلية واعداد الخمائر والاعفان وقد تبين من الدراسة أن هنالك اختلافاً في لو غار يتم الاعداد الميكروبية مابين لحوم كلا النوعين فقد سجلت عينات سوق الجمهورية ارتفاعاً في لو غار يتم العد الكلي للبكتريا وبكتريا القولون الكلية واعداد الخمائر والاعفان في حين انخفض لو غار يتم العد الكلي للبكتريا وبكتريا القولون الكلية واعداد الخمائر والاعفان في عينات سوق خمسة ميل لكلا النوعين من اللحوم . أما نتائج الاختبارات الميكروبية للأعضاء الداخلية للأبقار (الكبد والقلب) فقد أعطت قيمة مرتفعة من لو غار يتم العد الكلي للبكتريا وبكتريا القولون الكلية واعداد الخمائر والاعفان في عينات سوق الجمهورية أما أقل لو غار يتم كان في عينات سوق خمسة ميل . بينما تفاوت مقدار التلوث في كبد وقلب الأغنام فكان أعلى لو غار يتم عائداً لعينات سوق خمسة ميل والجمهورية وأقل لو غار يتم لعينات سوق القبلة لكل من العد الكلي للبكتريا وبكتريا القولون الكلية واعداد الخمائر والاعفان . وأختبر تركيز الرصاص الذي يعد أحد المعادن السامة في لحوم وأعضاء الأبقار والأغنام ، اذ ظهر أعلى تركيز للرصاص في عينات لحم الأبقار التابعة لسوق الجمهورية (2.41 $\mu\text{g/kg}$) وأقل تركيز (1.86 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق خمسة ميل والعشار. أما بالنسبة لعينات لحم الأغنام فكان التركيز الأعلى (1.97 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق العشار، وحدد التركيز المنخفض في عينات سوق الجمهورية (1.69 $\mu\text{g/kg}$) . بينما لوحظ ان أعلى تركيز لعنصر الرصاص في أعضاء الأبقار (2.29 و 2.21 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق القبلة وأقل تركيز (1.54 و 1.73 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق العشار للكبد والقلب على التوالي . أما التركيز الأعلى لعنصر الرصاص في أعضاء الأغنام (2.21 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق القبلة وأقل تركيز (1.78 $\mu\text{g/kg}$) في عينات سوق خمسة ميل للكبد والقلب على التوالي .



المقدمة

تعتبر لحوم الابقار والاغنام والجاموس المصدر التجاري للحوم المستهلكة اما الاجزاء الاخرى من النسيجة مثل الكبد والقلب والكلية والطحال مهمة للانسان الان اهميتها تختلف من بلد الى اخر (2). فاللحوم غنية بالبروتينات والاحماض الامينية والمعادن والفيتامينات ومنها B-complex لذلك فهي مصدر غني بالعناصر الغذائية التي توفر بيئة ملائمة لنمو الميكروبات اذ يعكس التلوث الميكروبي للحوم الحيوانات اثناء عملية الذبح اللحوم المستهلكة (13). يحصل التلوث الميكروبي للحوم الحيوان بصورة رئيسية خلال عملية الذبح كنزع الجلد والاحشاء ونشرها في المسلخ (15). او من محتويات الاحشاء الداخلية التي تعتبر مصدرا رئيسيا لتلوث والتي يمكن ان تصل الى اللحوم بصورة مباشرة او غير مباشرة اثناء عملية التنظيف او الادوات والاجهزة المستخدمة في عملية الذبح والسلخ والتقطيع وتماس ايدي العمال وملابسهم للحوم الحيوان وكذلك الهواء (12). وعند ذبح الحيوان تتعرض اللحوم الى التلوث من الدم المتدفق لان الدم واللف ولسطان لانتشار البكتريا في اللحوم وكذلك الاحشاء الداخلية التي تكون بيئة ملائمة لتلوث اللحوم (16). تعد المعادن السامة من المركبات التي تتواجد في البيئة والتي من الممكن ان تتراكم في التربة وتنتقل الى النباتات ثم الى الحيوان وان تلوث غذاء الحيوان بالمواد السامة يكون له تأثير على صحة الحيوان والانسان (22). كما ان عمر الحيوان من العوامل المهمة في التراكم البيولوجي للمعادن كالرصاص الذي يعتبر من المعادن السامة اذ تثير مسالة التلوث البيئي قلقا كبيرا في جميع انحاء العالم وبالتالي تلوث الاغذية نظرا لدورها في مجال الصحة والتغذية البشرية وتعد المعادن خطرة جدا على صحة الانسان اذا تعرض الى مستويات تتجاوز تحمله (9). وان سمية الرصاص ترتبط بمعدل التعرض له والى نسب تواجهه في الغذاء والى الامتصاص المتكرر له و معدل ذلك الامتصاص والى امكانية وكفاءة طرحه وافراده (20). لذا هدفت الدراسة الى تقييم درجة التلوث الميكروبي للحوم الابقار والاغنام والبعض من اعضائها الداخلية، كما قيم مستوى تلوث العينات المد روسة بعنصر الرصاص الذي يعد احد المعادن السامة والتي تشكل خطرا على صحة الانسان.

المواد وطرائق العمل

- جمع وتحضير العينات.

جمعت عينات لحوم الابقار والاغنام الطازجة والبعض من اعضائها الداخلية المتضمنة (الكبد والقلب) من الاسواق المحلية لمدينة البصرة (الجمهورية، خمسة ميل، العشار والقبلة). حضرت العينات بأخذ 10 غم من اللحم او الاعضاء ووضع في 90 مل من محلول التخفيف (0.1% peptone water) ثم حضرت مجموعة من التخفيف المستخدمة في الدراسة من 10^{-1} ولغاية 10^{-5} ثم أخذ 1 مل من كل تخفيف ووضع في أطباق معقمة وأضيف له الوسط الزرعي المناسب ورج الطبق وترك ليتصلب ثم حضنت الأطباق على درجة الحرارة والفترة الزمنية الملائمة لنمو الميكروبات المدروسة، اذ استخدمت الاوساط plate count agar macConky agar , malt extract agar.

- الفحص الميكروبي: اجريت الاختبارات الميكروبية من العد الكلي للبكتريا وبكتريا القولون الكلية والخمائر والاعفان وفقا للطريقة الواردة في (8).



- التحليل الكيميائي: قدر تركيز عنصر الرصاص في لحوم وأعضاء الأبقار والأغنام باتباع الطريقة الواردة في (7) وذلك بأخذ 0.5 من كل عينة من العينات المجففة والمطحونة وهضمت باستعمال 10 ml من خليط (1:2) HNO_3+HCL (v/v) مركز وسخن الخليط حتى أصبح المحلول رائقا ثم رفعت المادة المهضومة وخففت إلى 100 ml باستعمال الماء المقطر، بعد ذلك تم قياس عنصر الرصاص باستعمال جهاز الامتصاص الذري .

النتائج والمناقشة

تظهر نتائج الجدول (1) لوغاريتم أعداد الميكروبات في عينات لحوم الأبقار والأغنام التي تم الحصول عليها من بعض أسواق مدينة البصرة إذ كانت الأعداد الكلية للبكتيريا مختلفة ما بين عينات الأسواق المدروسة فكان أعلى تلوث في عينات اللحم التابعة لسوق الجمهورية التي أعطت نتيجة عالية من التلوث الميكروبي بينما بلغ أقل لوغاريتم (3.30 و 4) في لحوم الأبقار والأغنام في سوق خمسة ميل على التوالي. وتقاربت النتيجة مع (3) عند دراسته لمستوى تلوث لحوم المعازز المشتراة من القصاب تحت ظروف السوق المحلية ببكتيريا القولون والأعداد الكلية للبكتيريا وأعداد الخمائر والأعفان . وبين (23) أن تجاوز أعداد البكتيريا الكلية عن 10^5 cfu/gm في الأغذية المنتجة فذلك مؤشرا خطيرا على تلوثها . أما بالنسبة إلى لوغاريتم أعداد بكتيريا القولون الكلية فقد سجلت قيمة مرتفعة في عينات سوق القبلة فكان أعلى لوغاريتم (5.18) وأقل لوغاريتم (3) في عينات لحم سوق خمسة ميل. وقد وضح (23) أن ارتفاع أعداد بكتيريا القولون الكلية في الغذاء المنتج عن 10^2 cfu/gm دليل على تلوثه، إذ تمثل الماشية وبيتها مصدرا مهما لبكتيريا *Escherichia Coli* المرضية (17). ويبدو أن لوغاريتم أعداد الخمائر والأعفان تراوح ما بين الارتفاع والانخفاض فكان أعلى لوغاريتم في عينات سوق الجمهورية (5.10 و 4.75) للحوم الأبقار والأغنام على التوالي بينما أنعدمت أعداد الخمائر والأعفان في عينات سوق خمسة ميل لكل من لحوم الأبقار والأغنام وجاءت النتيجة متقاربة مع نتيجة (3). ودراسة (18) المتعلقة بإيدي العمال والأدوات والأجهزة المستعملة التي تعتبر مصدرا لتلوث اللحوم. وقد يعود الارتفاع في أعداد الميكروبات الملوثة للحوم إلى ترك اللحم بدرجة حرارة الجو أثناء العرض ولفترات طويلة إذ ترتفع درجة حرارته ويصبح وسطا ملائما لنمو وتكاثر الميكروبات إذ تلعب الظروف البيئية دورا واضحا في انخفاض النوعية لكونها تؤثر في سرعة العمليات المسببة للتلف والنتيجة بفعل الأحياء المجهرية إذ يتناسب مقدار الانخفاض مع زيادة درجة الحرارة وطول التعرض لها ، فالارتفاع بدرجة الحرارة يؤدي إلى قصر الفترة الزمنية لتكاثر وتطور أعدادها وبالتالي قصر فترة التلف ، وتساهم عملية النقل وما تستغرقه من وقت مع امكانية ارتفاع درجة حرارة اللحم في توفير فرصة ملائمة لنمو الميكروبات ، أو قد يعود السبب إلى الاختلاف في الأعداد الأولية للميكروبات الملوثة للحوم معتمدة على درجة التلوث الحاصل أثناء وبعد الذبح والتجهيز، إذ تنتقل الميكروبات عن طريق صوف الأغنام إلى سطح اللحم عند إزالة الجلد (11) . إذ سجل (6) مستوى عال من التلوث الميكروبي على مواقع من قطع اللحم خلال عملية إزالة الجلد وأثناء التنظيف ومن الأدوات المستعملة وإيدي العمال وملابسهم ومن الهواء .



جدول (1) لوغاريتم أعداد الميكروبات الملوثة للحوم الأبقار والأغنام
لحوم الأبقار

لحوم الأغنام			لحوم الأبقار			النسبة المئوية للميكروبات
Mold and Yeast	Total Coliform bacteria	Total plate Count	Mold and Yeast	Total Coliform bacteria	Total plate Count	
4.75	4.52	*	5.10	4.83	*	
-	3	3.30	-	-	4	
*	5.45	5.49	3.95	4.47	4.34	
4.26	*	5.43	3.85	5.18	5.56	

العلامة (-) تشير إلى انعدام النمو

العلامة (*) تشير إلى كثافة النمو

توضح نتائج جدول (2) لوغاريتم الأعداد الميكروبية لكبد وقلب الأبقار والأغنام . بالنسبة للأبقار لوحظ من النتائج أن عينات سوق الجمهورية أعطت كثافة في نمو الأعداد الكلية للبكتيريا لكل من كبد وقلب الأبقار على التوالي. بينما بلغ أقل لوغاريتم من الأعداد الكلية للبكتيريا (4.54 و 4.72) في عينات سوق خمسة ميل و القبلة للكبد والقلب على التوالي . أما بالنسبة إلى لوغاريتم أعداد بكتيريا القولون الكلية فقد لوحظ بأن أعلى لوغاريتم كان ظاهراً في عينات سوق القبلة والجمهورية (4.61 و 4.66)، أما أقل لوغاريتم لوحظ في عينات سوق العشار وخمسة ميل (3.47 و 3.48) للكبد والقلب على التوالي . وكان أعلى لوغاريتم من أعداد الخمائر والاعفان ظاهراً في عينات سوق العشار والجمهورية (5.43 و 5.45) وأقل لوغاريتم (3.78 و 3.71) في عينات سوق خمسة ميل والقبلة للكبد والقلب على التوالي. وعند دراسة لوغاريتم الأعداد الميكروبية في الأعضاء الداخلية للأغنام لوحظ أنها أعطت قيم متباينة بتيابن عينات الأسواق فبلغ أعلى لوغاريتم للأعداد الكلية للبكتيريا في عينات سوق القبلة وخمسة ميل (5.46 و 5.42) وأقل لوغاريتم في عينات سوق الجمهورية (4.04 و 2.28) للكبد والقلب على التوالي . أما نتائج لوغاريتم أعداد بكتيريا القولون الكلية فقد تفاوتت ما بين أعلى لوغاريتم لعينات سوق خمسة ميل (4.11 و 4.63) وأقل لوغاريتم (3.4 و 4.08) في عينات سوق القبلة والعشار بينما انعدم النمو في عينات سوق القبلة للكبد والقلب على التوالي. وشكل لوغاريتم أعداد الخمائر والاعفان أعلى قيمة له في عينات سوق القبلة (4.92 و 4.97)، وأقلها في عينات سوق العشار (3.85 و 3.30) للكبد والقلب على التوالي. وقد يعود سبب تلوث هذه الأعضاء إلى ظروف المحيط المؤثرة في تنشيط الميكروبات كنتائج الحرارة إذ يتميز فصل الصيف بارتفاع درجات الحرارة وخاصة في محافظة البصرة و التي تعمل على توفير الظروف الملائمة لنمو وتضاعف أعدادها ، وتساهم في عملية التلوث طريقة العرض وطول مدته كان تعرض في أماكن معرضة للهواء

بحرارة الجو ولفترات طويلة او قد تكون معروضة بمعزل عن الهواء وحرارة الجو كما يعزى السبب الى
الاجرات المستعملة في الذبح والسلخ والتقطيع والى ايدي العاملين وكمية الدم المتدفق فكلما كان تدفق الدم كاملا
قل عدد الميكروبات الملوثة او قد تكون تلوثت بمحتويات الجهاز الهضمي اثناء التنظيف فكلما كان العدد
الميكروبي في محتويات الكرش اكبر كلما كان التلوث اكبر (1) اذ تعد منطقة الهضم بيئة مناسبة للتلوث
بالميكروبات (16) .

الفحوصات الميكروبية لأعضاء الأغنام						جدول (2) لوغاريتم أعداد الميكروبات الملوثة لأعضاء الأبقار والأغنام					
القلب			الكبد			القلب			الكبد		
Mold and Yeas	Total Coliform bacteria	Total plate Count	Mold and Yeast	Total Coliform bacteria	Total plate Count	Mold and Yeast	Total Coliform bacteria	Total plate Count	Mold and Yeast	Total Coliform bacteria	Total plate Count
4.90	-	2.28	4.56	-	4.04	5.45	4.66	*	5.15	4.53	*
4.91	4.63	5.42	4.72	4.11	5.37	4.26	3.48	5.13	3.78	-	4.54
3.30	3	4.86	3.85	-	4.15	4.72	4.52	5.11	5.43	3.47	5.36
4.97	3	5.03	4.92	4.08	5.46	3.71	-	4.72	4	4.61	5.71

العلامة (*) تشير الى كثافة النمو

العلامة (-) تشير الى انعدام النمو



جدول (3) تركيز عنصر الرصاص $\mu\text{g/kg}$ في عضلات وأعضاء الأبقار والأغنام

نوع العينة	الأبقار			الأغنام		
	لحم	كبد	قلب	لحم	كبد	قلب
الجمهورية	2.41	2.01	2.13	1.69	2.01	1.94
البحر	1.86	1.78	1.78	1.78	1.78	1.78
البحر	1.86	1.54	1.73	1.97	1.97	1.97
البحر	2.21	2.29	2.21	1.78	2.21	2.21

يُضح من نتائج جدول (3) أن التركيز العالي للرصاص ظهر واضحاً في عينات لحوم الأبقار والأغنام المجموعة من سوق الجمهورية والعشار (2.41 و 1.97 $\mu\text{g/kg}$ على التوالي، بينما تطابق التركيز في عينات سوق خمسة ميل والعشار للحوم الأبقار (1.86 و 1.78 $\mu\text{g/kg}$ وفي عينات سوق خمسة ميل والقبلة إلا أن التركيز الأقل للرصاص ظهر في لحم الأغنام لسوق الجمهورية (1.69 $\mu\text{g/kg}$. وعند تحديد تركيز الرصاص في الأعضاء المستهلكة للأبقار والأغنام وجد أن أعلى تركيز كان في عينات سوق القبلة (2.29 و 2.21 $\mu\text{g/kg}$ للكبد والقلب على التوالي وتطابق التركيز في كبد الأبقار والأغنام لعينات سوق الجمهورية (2.01 $\mu\text{g/kg}$ وكان تركيز الرصاص في قلب الأبقار مرتفعاً (2.13 $\mu\text{g/kg}$ عما هو عليه في قلب الأغنام (1.94 $\mu\text{g/kg}$ وأعطت عينات سوق خمسة ميل تطابقاً في التركيز (1.78 $\mu\text{g/kg}$ لأعضاء الأبقار والأغنام، وفي الوقت نفسه تطابق التركيز في عينات سوق العشار لأعضاء الأغنام (1.97 $\mu\text{g/kg}$ وأعطت عينات سوق العشار لأعضاء الأبقار أقل تركيزاً للرصاص (1.54 و 1.73 $\mu\text{g/kg}$ مقارنة ببقية تراكيز العينات المدروسة. ومن الواضح أن تركيز الرصاص في هذه الدراسة كان مرتفعاً عما هو عليه في دراسة (5) التي وجد أن تركيز الرصاص في لحوم الأبقار والأغنام المجموعة من منطقة القاهرة منخفضاً (0.103 و 0.090 $\mu\text{g/kg}$ للأبقار والأغنام على التوالي، بينما أنخفض تركيز الرصاص في هذه الدراسة عن (21) في تقييم درجة التلوث للحوم الأبقار بالعناصر السامة (Cd, Pb, As) فكان تركيز الرصاص في عضلات الأبقار (8.14 $\mu\text{g/kg}$ ، كما ارتفعت قيم الدراسة عما توصل إليه (5) إذ وجد أن تركيز الرصاص في كبد وقلب الأبقار (0.623 و 0.232 $\mu\text{g/kg}$ وفي كبد وقلب الأغنام (0.510 و 0.100 $\mu\text{g/kg}$ على التوالي . وقد يعود سبب التفاوت في تركيز الرصاص إلى التلوث البيئي وهو المسألة التي تثير قلقاً كبيراً في جميع أنحاء العالم وبالتالي تلوث الأغذية وخاصة اللحوم التي تكون معرضة للهواء الجوي أثناء العرض معتمدة على طريقة العرض وطول مدته، إذ يتواجد الرصاص في الجو بسبب العديد من المصانع فالوقود المحترق يعتبر المصدر الرئيسي لتلوث البيئة بالرصاص وكذلك البنزين المحترق من المركبات يحتوي على كميات مرتفعة من الرصاص والذي يعد السبب الرئيسي للمستوى العالي من الرصاص في غبار الشوارع (14) . ونظراً لكون الأسواق المأخوذة منها العينات بعضها يقع في المناطق الشعبية والبعض الآخر يقع في مركز المدينة، فالبعض من الأسواق الشعبية يكون قريباً من مناطق صناعية أو في أماكن مفتوحة معرضة للتربة والغبار، كما تلعب مولدات التيار الكهربائي دوراً مهماً في تواجد الرصاص في الهواء الناتج عن احتراق الوقود، وتساهم الفترة الشرائية في طول بقاء اللحم معروضا في الأسواق فالأسواق التي تقع في مركز المدينة يكون الإقبال فيها على شراء اللحم أكثر مما هو عليه في أسواق المناطق الشعبية وبالتالي تقل فترة تعرض اللحم أو أعضائها للتلوث. ينتقل التلوث عن طريق مباشر للحيوان كالمياه الملوثة والمحاصيل المزروعة والمروية بمياه الصرف الصحي والتغذية على النفايات والنفايات الصناعية والذبح في الأماكن الملوثة (19) . أو قد يعود السبب إلى الاختلاف في تغذية الحيوان أو تكون الحيوانات قد تعرضت إلى الهواء الملوث بالرصاص فترة طويلة مما أدى إلى تراكم الرصاص (4) إذ أن تواجد الرصاص في البيئة يكون بسبب مصادر تطور الإنسان (10) . إذ تشير المواصفة النوعية لمنظمة الصحة العالمية إلى تواجد الرصاص في الهواء يجب أن يتراوح بين 0.5 – 1 $\mu\text{g/m}^3$ (24) . وقد يكون نتيجة للرياح القادمة من المنطقة الصناعية المحملة بكمية من الرصاص مشابهة لما هو عليه في المنطقة الصناعية أو المعمل . وعليه أن تحديد الرصاص في الغذاء يعتبر ضرورياً حتى وإن تواجد بتركيز منخفضة فمن الممكن أن يقود إلى التسبب بتأثيرات سمية .

الاستنتاج
ظهرت نتائج الدراسة تباينا في تركيز عنصر الرصاص ودرجة التلوث الميكروبي للحوم الابقار والاغنام وعضلات المستهلكة (الكبد والقلب) وان هذا التباين نتج عن العديد من العوامل التي اشير اليها سابقا الا ان تركيز عنصر الرصاص ودرجة التلوث الميكروبي كانت ضمن الحدود الموصى بها من قبل منظمة الصحة العالمية كما سارت مع نتائج البحوث الاخرى .

STUDY LEAD CONCENTRATION AND MICROBIAL CONTAMINATION MUSCALES AND ORGANS OF CATTLE AND SHEEP CONSUMED IN BASRAH

.Alia,Z.H

Faleeha,H.H.

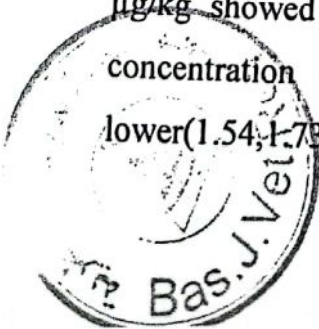
Alaa,R.A.

Department of Food Science, College of Agriculture ,University of

Basrah,Basrah,iraq

ABSTRACT

Two kinds of red meat (cattle and sheep) and edible organs (liver and heart) available in Basrah markets (AL-Jemhoriaa ,AL-Ashar,Kimsameel and AL-Kebila)The microbial analysis to evaluate the degree of contamination to estimate logarithm total bacterial, total Coliform , molds and yeasts count.The study showed a high differences in logarithm total microbial count between two kinds samples from Al-jemhoria market recorded high logarithm in total bacterial, total Coliform , molds and yeasts count, while there was decrease in these count in Kimsameel market for two kinds of meats. The microbial analysis edible organs (liver and heart) of cattle gaved high logarithm of total bacterial, total Coliform , molds and yeasts count in samples from Al-jemhoria market, the low logarithm count in Kimsameel samples. The edible organs (liver and heart) sheep showed a high logarithm in Kimsameel and Al-jemhoria samples and lower logarithm was Al-keplia samples in total bacterial ,total Coliform ,molds and yeasts count. Lead is one of the highly toxic metals in meats and organs (cattle and sheep), cattle meat showed high concentration Al-jemhoria market(2.41) $\mu\text{g/kg}$ and lower (1.86) $\mu\text{g/kg}$ in Kimsameel and AL-Ashar market . A high concentration in sheep meat (1.97) $\mu\text{g/kg}$ showed Al-Ashar market and lower in Al-jemhoria (1.69) $\mu\text{g/kg}$.The high lead concentration cattle organs (2.29,2.21) $\mu\text{g/kg}$ showed Al-keplia market and lower(1.54,1.73) $\mu\text{g/kg}$ in AL-Ashar market for(liver and heart) respectively. The



high lead concentration sheep organs (2.21) $\mu\text{g/kg}$ Al-keplia market and lower (1.78) $\mu\text{g/kg}$ in Kimsameel market for(liver and heart) respectively.

المصادر

- 1- الدليمي،خلف صوفي (1978). مايكروبايولوجيا الاغذية ،رقم الايداع في المكتبة الوطنية ببغداد .(1380).
- 2 - الطائي ، منير عبود جاسم (1986). تكنولوجيا اللحوم والاسماك. دار الكتب للطباعة والنشر، جامعة البصرة .
- 3 - Abdalla,M.A.; Siham,E.S.and Bakhiat,A.O.(2010).Method for reducing contamination of indigenous cattle carcasses during slaughtering. Assiut Vet . Med . J,56(125):86-93.
- 4 -Abou-Arab,A.A.K. (2001).Heavy metal contents in Egyptian meat and the role of detergent Washing on their Levels.Food and Chemical Toxicology,39:593-599.
- 5-Abou-Donia.,(2008).Lead concentration in different animals muscles and consumable organs at specific Localities in cairo.Global Veterinaria ,2(5):280-284.
- 6-Ali,A.A.(2007). Prevalence of bacterial contamination of public health concern on bovine carcasses of Khartoum state. Sudan. M.S.C. thesis Sudan University of Science and Technology, Sudan.
- 7-A.O.AC (Association Offical Analytical Chemists). (1980). Offical methods of analysis 13th ed.Washington.
- 8-A.P.H.A (American Public Health Association).(1984). Compendium of methods for microbiological examination of foods. Zend,M.and Speek (eds.) Washington,D.C.
- 9-Bath,R.V.and Moy,g.g.(1997).Monitoring and assessment of dietary exposure to chemical contamination .WHO,Geneva. Report ,50:132-149.
- 10.Beavington,F.;Cawes,P.A.,and Wakenshaw,A.(2004).Comparative studies of atmospheric trace smelters.Total Environmental Science and Technology,16:20-23.



11. Bell, R.G., Harrison, J.C.L. and Roger, A.R., (1993). microbial contamination on Lamb and beef carcasses. Meat industry Research institute of new Zealand Technical Report NO ,927. Hamilton, new Zealand.
- 12- Borch, E. and Arinder, P. (2002). Bacteriological safety issues in beef and ready_to_eat meat products, as well as control measures. meat Sci. Savoy, 62(3):31-39.
- 13- Dickson, J.S. and Anderson, M.E. (1991). Control of Salmonella of beef tissue surfaces in model system by preand post evisceration washing and sanitizing, with and without spray Chilling. J. Food prots, 54:514-518.
- 14- Durands, M.L. and Aragon, S.R. (1982). Atmospheric lead in downtown Guatemala City. Environmental Science and Technology, 16:20-23.
- 15- Gill, C.O. (1998). Microbiological contamination of meat during slaughter and butchering of cattle, sheep and pigs. In Davies, A., Boaro, R. (Eds). The Microbiology of meat and poultry. London: Blackie Academic and professional, 118-157.
- 16- Gill, C.O. and Jones, T. (1999). The Microbiological effects of breaking operation on hanging beef carcass sides. Food Res In., 32:453-459.
- 17- Hancock, D-D.; Besser, T.E. and Rice, D.H. (1998). Ecology of *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157: H7 in cattle and impact of management practices, P.85-91. In J.B. kaper and A.D.O, Prien(ed.) *Escherichia coli* O157: H7 and other shiga toxin-producing E. coli strains. ASM prss, Wachington, D.C.
- 18- Jeffery, B.; Donald, A.B. and Gill, C.O. (2003). Implementation of Validated HACCP system for the control Microbiological Contamination of pig carcasses at samall abattoir. Can. Vet. J. 44:1.
- 19- Khurshid, S.R. and Qureshi, I.H., (1984). The role of inorganic elements in human body. Sci. Tech. Dev, 9:30-34.



- 20-Mertz, W.E.(1986). Trace elements in human and animal nutrition .vol.1 and II ,Sth ed .Academic press , New York.
- 21-Miranda, M.; Lopez-Alonso, M.; Castillo, C.; Hernadz, J. and Benedito, J.L.(2005). Effects of moderate pollution on toxic and trace metal Levels in calves from apolluted area of northern Spain. *Enviroment International*, 31:543-548.
- 22-SCAN (Scientific Committee on Animal Nutrition).(2003).
Opinion of the undesirable substances in feed(<http://europa.eu.int/commn/food/fs/sc/scan/out126-bis-en.pdf>).
- 23-Solberg, M.; Miskinuri, D.K.; Martin, B.A.; page, G.; Golderer, S. and Libfied, M.(1986). What do Microbiological indicator tests tell Us about safty of foods. *food.Prod.Dev.*, 10:27-30.
- 24-WHO,(1992). Revision of the WHO guidelines for drinking water quality. Report of the find task group meating. Geneva, W.



Ministry of Higher Education
& Scientific Research
University of Basrah
College of Veterinary Medicine



BASRAH JOURNAL OF VETERINARY RESEARCH

**A Referred Scientific Journal Published
By The College Of Veterinary Medicine
University of Basrah**

ISSN 1813 - 8497

