دراسة الاحياء المجهرية في اللحوم الحمراء

يعد اللحم وسط غذائي مثالي للعديد من المايكروبات لارتفاع نسبة الرطوبة فيه واحتوائه على نسبة بروتين عالية بالاضافة الى احتوائه على مركبات نتروجينية و كاربوهيدراتية ومعادن واملاح. كذلك فان الدالة الحامضية مناسبة وملائمة لنمو البكتريا المجهرية خصوصا التي تسبب تغيرات حيوية غير مرغوب بها في اللحم لكلا نوعيه غير المقطع والمفروم.

المواد وطريقة العمل:

اولا : تقدير التلوث السطحي للحوم

تاخذ العينة بطريقة المسحة باستخدام swab وتزرع بطريقة التخطيط على وسط blood agar ثم تحضن الاطباق بدرجة 37° م لمدة 24-48 ساعة.

ثانيا: تقدير العدد الكلي في اللحوم

يؤخذ 10 غم من اللحم ويضاف له 90 مل من الماء المقطر فيتحول الى مستحلب وتجرى عليه سلسلة من التخافيف بعد ذلك يتم زرع 0.1 مل من احدى التخافيف عادة 10^{-4} و 10^{-5} على الاطباق:

1. **وسط ماكونكي اكار للتحري عن وجود بكتريا *E. coli***
2. **Nutrient agarوذلك لتقدير عدد الجراثيم الكلي**
3. **Mannitol sault agar للتحري عن وجود بكتريا *S. aureus***

تحضن جميع الاطباق بدرجة حرارة 37 °م لمدة 24-48 ساعة.