

صب البيئات الغذائية في أطباق بتري

- بعد تعقيم الأوساط الغذائية يمكن صبها في أطباق بتري معقمة وفقا للكمية المطلوبة
- ينبغي تنظيف طاولة العمل بمطهر ويجب غلق النوافذ وأبواب المختبر لتقليل التيارات الهوائية
- يتم إشعال لهب موقد بنزن لمدة عشر دقائق، وتتبع الطريقة التالية:

- ١- يؤخذ الدورق الذي يحتوي على البيئة الغذائية المسالة والمبردة لدرجة ٤٥°م ويمسك بوضع مائل، وتوضع أطباق بتري بالقرب من حافة طاولة العمل
 - ٢- تنزع السدادة القطنية باليد الأخرى من فوهة الدورق بعد أن يلف للتأكد من عدم التصاق القطن بفوهة الدورق
 - ٣- تمرر فوهة الدورق على اللهب
 - ٤- باستخدام اليد الأخرى، يرفع جانب من جوانب غطاء الطبق إلى حد يتسع لإدخال فوهة الدورق ومن ثم تتمكن من عملية الصب
 - ٥- يرجع الغطاء لوضعه الأصلي في الحال ثم يدار الطبق بلطف على هيئة رقم ٨ لتوزيع البيئة توزيع متساوي في أسفل الطبق
 - ٦- تترك البيئة تبرد ويتصلب الإجار قبل استخدامها
- س: للتأكد من عدم حدوث تلوث خلال عملية صب الأطباق ماذا تفعلين؟

تحفظ الأطباق أنفة الذكر في أكياس بلاستيكية وتوضع بالثلاجة منعا لجفافها لحين استخدامها.

عزل البكتيريا من مصادر مختلفة Isolation of Bacteria from Different

الهدف: التعرف على مدى انتشار البكتيريا بالطبيعة

- عند تعريض وسط غذائي (مثل الاجار المغذي) معقم للهواء الجوي أو نقل إليه مقدار من معلق تربة ثم وضع الطبق في حضان incubator عند درجة حرارة مناسبة لفترة زمنية معينة، يمكن ملاحظة عدد من المستعمرات الميكروبية نامية على سطح البيئة (قد تكون مستعمرات لبكتيريا- فطريات- اكتينومايسيتات..).

- هذه النتيجة تعتبر مؤشر واضح ومباشر لانتشار الأحياء الدقيقة بالطبيعة
- عند اجراء مثل هذه التجربة لابد من تعقيم البيئة والأدوات المستخدمة وتجنب تلوثها وذلك باتباع الطرق البكتيريولوجية الصحيحة أثناء العمل.
الأدوات المطلوبة:

أطباق بترى محتوية على بيئة الاجار المغذي المعقمة والجاهزة للعزل
مسحات قطنية معقمة Cotton Swabs
كحول ٧٠% - ديتول ٥٠% - قطن-لهب بنزن- ابر تلقيح- مقص-ملقط

مصادر مختلفة للعزل .

طريقة العمل:

- ١- كل مجموعة تأخذ ٣ أطباق بترى محتوية على وسط الاجار المغذي المعقم الجاهز للاستخدام، وعلى حافة الطبق السفلية تدون المعلومات الخاصة بالمجموعة (مصدر العزل حيث أن كل مجموعة سوف تعزل من مصدر معين وتعزل من عينة بكتيرية معروفة - رقم المجموعة- اسم المقرر- تاريخ العمل). ويستخدم الطبق الثالث للمقارنة Control
- ٢- تعقم طاولة العمل Bench بالديتول ٥٠% ويتم تشغيل اللهب قبل العمل بعشر دقائق تقريبا
- ٣- عند العزل من الهواء الخارجي أو جو المعمل، يفتح الطبق المحتوي على الاجار المغذي في الجو لمدة من ١٠-١٥ دقيقة ثم يغطي الطبق بعد فترة التعريض
- ٤- للعزل من (ماء الحنفية- ماء المجاري- معلق التربة- اللبن- الماء المعدني) تحت ظروف التعقيم وباستخدام اللهب المباشر تعقم ابرة التلقيح ذات العقدة ثم ينقل مقدار مليء عقدة من كل مصدر على حده ثم ينشر على سطح الاجار المغذي بطريقة التخطيط البسيط
- ٥- للعزل من (البنشات- أرض المعمل- الأنف- اللعاب - فروة الرأس) يستخدم ممسحة قطنية Cotton swab معقمة مبللة بماء معقم ويؤخذ عينة من المصادر السابقة على حدة وتوزع على سطح البيئة وذلك تحت ظروف التعقيم
- ٦- للعزل من (الجلد- الأظافر- والشعر) يؤخذ عينة من الشعر بواسطة ملقط أو مقص معقم بالتلبيب الكحولي ووضعها على الطبق، وأخذ عينة من الأظافر ووضعها في طبق آخر، وبالنسبة للجلد يمكن لمس سطح البيئة بطرف الاصبع أو بواسطة الممسحة القطنية.

- ٧- للعزل من المكسرات أو البذور، يمكن وضع حبة بذرة أو مكسرات بواسطة ملقط معقم ووضعها على البيئة
- ٨- تحضن الأطباق مقلوبة عند درجة حرارة ٣٧-٢٥ °م لمدة من ٢٤-٤٨ ساعة
- ٩- تفحص الأطباق في الدرس القادم
- * وصف أشكال المستعمرات البكتيرية وطبيعة نموها ولونها
- * تدون الملاحظات ويعلق عليها وتكتب النتائج في الجدول المرفق

المصدر	النمو		
	ممتاز	جيد	ضعيف
			لا يوجد نمو