

ISSN 2073-9524



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة ديالى
كلية الزراعة

مجلة ديالى للعلوم الزراعية

عدد خاص

بالمؤتمر العلمي الاول للبحوث الزراعية
كلية الزراعة - جامعة ديالى

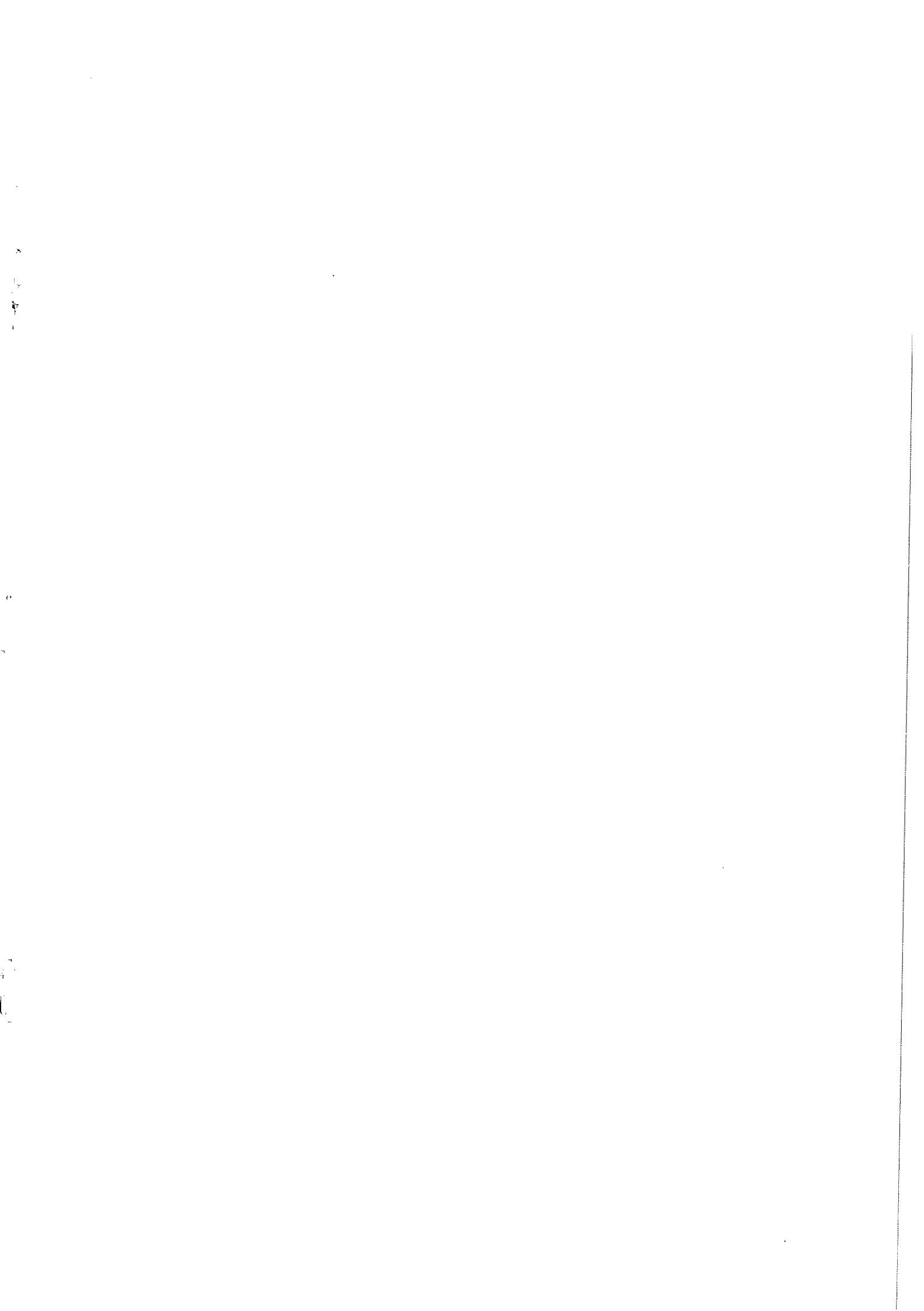
٢٠٠٩ - ١٥ اذار



٢٠٠٩

العدد (١)

المجلد (١)



ISSN 2073-9524



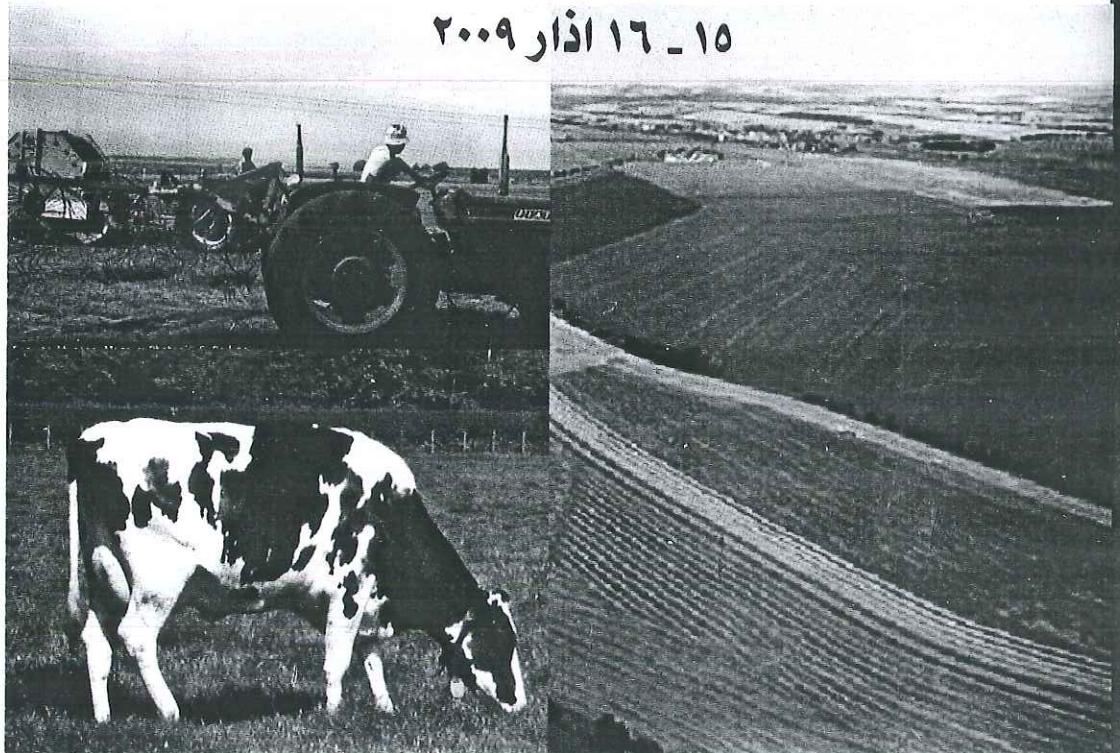
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة ديالى
كلية الزراعة

مجلة ديالى للعلوم الزراعية

عدد خاص

بالمؤتمر العلمي الاول للبحوث الزراعية
كلية الزراعة - جامعة ديالى

٢٠٠٩ - ١٦ اذار



٢٠٠٩

العدد (١)

المجلد (١)

هيئة تحرير المجلة :

المشرف على هيئة التحرير
 رئيس التحرير
 سكرتير التحرير
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 أمين سر تحرير المجلة

- 1- أ.م.د. عبد الخالق صالح مهدي
- 2- أ.د. عادل نوري جمعة
- 3- أ.م.د. خالد حامد حسن
- 4- أ.م.د. حميد صالح حماد
- 5- أ.م.د. صبيح عبد الوهاب عنجل
- 6- أ.م.د. ضياء عبد محمد
- 7- م.م. ماجد حميد رشيد

الهيئة الاستشارية للمجلة :

عضو
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا
 عضوا



- 1- أ.د. ضياء حسن الحسني
- 2- أ.د. حازم جبار الراجي
- 3- أ.د. سعد عبد الحسين ناجي
- 4- أ.د. مدحت مجید الساھوکی
- 5- أ.د. رقیب عاکف العانی
- 6- أ.د. شاکر عبد الامیر العطار
- 7- أ.د. بناطق حمید القدسي
- 8- أ.م.د. وسام مالک داود
- 9- أ.م.د. نجم عبد الله جمعة
- 10- أ.م.د. عماد خلف عزيز

المحتويات

البحث باللغة العربية

بحوث الثروة الحيوانية

الصفحة	عنوان البحث و أسماء الباحثين	الترتيب
21 - 1	تأثير الماء المغнет في بعض صفات البلازما المنوية لديكا هاي لайн النبي . عطف عبد الرحيم عزيز حازم جبار الدراجي	1
32 - 22	دراسة الهيئة الكروموموسومية لطيور الدجاج المحلي والكمورن الأبيض . إيمان حسن هادي الأنباري عيسى حسين المشهداني إسماعيل كاظم شبر	2
44 - 33	استخدام أملاح الصوديوم لتحضير مركز بروتين رؤوس أسماك الجري و دراسة تركيبه الكيميائي و خواصه الفيزائية . محمود محمد احمد البياتي بتول عبد الرحيم احمد عبد الرحيم	3
57 - 45	استخدام عسل النحل في تثبيط نمو البكتيريا المعزولة من المرضي المصايبين بالحروق . سندس عادل ناجي عباس عبد فرحان احمد غالون الشيسى	4
65 - 58	التغيرات النسجية والعيانية في جلد الماعز المحلي المصابة بحلم الحرب في بغداد . حليم حمزة حسين	5
74 - 66	اختبار فاعلية بعض الأحياء المجهرية في ادمصاص السم T2 و ابطال سميته . عدي نجم إسماعيل الحديثي رقيب عاكف العاني	6
82 - 75	دراسة تحديد و علاقة أنواع الترانسفيرين مع بعض الصفات الإنتاجية و الفسلجية في أفراخ الدجاج المحلي . شكر محمود ياسين	7

بحوث الإنتاج النباتي

الصفحة	عنوان البحث و أسماء الباحثين	الترتيب
94 - 83	تأثير الشد الرطobi و عملية تقسيمة البذور والسماد البوتاسي على الصفات الكمية والنوعية لمحصول الذرة الصفراء . عبد الخالق صالح مهدي حسين عزيز محمد	8
107 - 95	تأثير بعض نظم الحراثة والتسميد في نمو وحاصل محصول زهرة الشمس <i>Helianthus annuus</i> . عبد الرزاق عبد اللطيف جاسم محمد مبارك علي مكية كاظم علاء	9
116 - 108	تأثير بعض المستخلصات النباتية في القابلية الخزنية لدرنات البطاطا (<i>Solanum tuberosum L</i>) صنف ديري . بيان حمزة مجید محمد قاسم الجبوری	10
122- 117	مسربات تلف ثمار الطماطة و الخيار الفطريه تحت ظروف الخزن المبرد (4 سليزية) محمد صادق حسن محمد يوسف صباح محمد جميل	11
137 - 123	تأثير تجزئة السماد البوتاسي في الصفات الحقلية و الفسلجية للذرة الصفراء . مكية كاظم علاء كريمة محمد وهيب هناء خضرير الحيدري	12
149 - 138	الأهمية الاقتصادية لبعض حشرات التربة على محصول البطاطا في وسط العراق . رضا صكب الجوراني فربال حسوني صادق	13
161 - 150	استجابة بعض صفات القطن <i>Gossypium Hirsutum L</i> لنظم الحراثة والأسمدة . محمد مبارك علي عبد الرزاق عبد اللطيف جاسم رجاء مجید حميد	14
171 - 162	أثر اتجاه الخطوط وتوزيع النباتات في صفات نمو الذرة الصفراء (<i>Zea mays L</i>) . وسام مالك داود نجم عبد الله جمعة سعاد خيري عبد الوهاب	15

المحتويات

البحوث باللغة العربية

بحوث الثروة الحيوانية

الصفحة	عنوان البحث و أسماء الباحثين	الترتيب
21 - 1	تأثير الماء الممغنط في بعض صفات البلازما المنوية لدكمة هاي لайн النبي . حازم جبار الدراجي عطوف عبد الرحيم عزيز	1
32 - 22	دراسة الهيئة الكروموموسومية لطيور الدجاج المحلي واللكرهون الأبيض . إيمان حسن هادي الأنباري عيسى حسين المشهداني إسماعيل كاظم شبر	2
44 - 33	استخدام أملاح الصوديوم لتحضير مركز بروتين رؤوس أسماك الجري و دراسة تركيبه الكيميائي و خواصه الفيزيائية . محمود محمد احمد البياتي بتول عبد الرحيم احمد عبد الرحيم	3
57 - 45	استخدام عسل النحل في تثبيط نمو البكتيريا المعزولة من المرضى المصابين بالحرق . سندس عادل ناجي عباس عبود فرحان احمد علوان القيسى	4
65 - 58	التغيرات النسجية والعيانية في جلد الماعز المحلي المصابة بحلم الدرج في بغداد . حليم حمزة حسين	5
74 - 66	اختبار فاعلية بعض الأحياء المجهرية في ادمصاص السم T2 و ابطال سميته . عدي نجم إسماعيل الحديثي رقيب عاكل العاني	6
82 - 75	دراسة تحديد و علاقة أنواع الترانسفيرين مع بعض الصفات الإنتاجية و الفسلجية في أفراخ الدجاج المحلي . شكر محمود ياسين	7

بحوث الإنتاج النباتي

الصفحة	عنوان البحث و أسماء الباحثين	الترتيب
94 - 83	تأثير الشد الرطوبى وعملية تقسيمة البذور و السمام البوتاسي على الصفات الكمية والنوعية لمحصول الذرة الصفراء . عبد الخالق صالح مهدي حسين عزيز محمد	8
107 - 95	تأثير بعض نظم الحراثة والتسميد في نمو وحاصل محصول زهرة الشمس <i>Helianthus annuus</i> . عبد الرزاق عبد اللطيف جاسم مكية كاظم عاك	9
116 - 108	تأثير بعض المستخلصات النباتية في القابلية الخزنية لدرنات البطاطا (<i>Solanum tuberosum L</i>) صنف ديزى . بيان حمزة مجید محمد قاسم الجبورى	10
122- 117	مسربات تلف ثمار الطماطة و الخيار الفطرية تحت ظروف الخزن المبرد (4 سليزية) محمد صادق حسن محمد يوسف يوسف صباح محمد جميل	11
137 - 123	تأثير تجزئة السماد البوتاسي في الصفات الحقلية و الفسلجية للذرة الصفراء . مكية كاظم عاك كريمة محمد وهيب هناء خضير الحيدري	12
149 - 138	الأهمية الاقتصادية لبعض حشرات التربة على محصول البطاطا في وسط العراق . رضى صكب الجورانى فريال حسونى صادق	13
161 - 150	استجابة بعض صفات القطن <i>Gossypium Hirsutum L</i> لنظم الحراثة والأسمدة . محمد مبارك علي عبد الرزاق عبد اللطيف جاسم رجاء مجید حميد	14
171 - 162	أثر اتجاه الخطوط وتوزيع النباتات في صفات نمو الذرة الصفراء (<i>Zea mays L</i>) . وسام مالك داود نجم عبد الله جمعة سعاد خيري عبد الوهاب	15

استخدام عسل النحل في تثبيت نمو البكتيريا المعزولة من المرضى المصابين بالحرق .

سندس عادل ناجي	عباس عبود فرحان	احمد علوان القيسي
كلية التربية - الرازى - جامعة ديالى	كلية التربية الأساسية - جامعة ديالى	

الخلاصة

أجريت هذه الدراسة خلال المدة من 2003/11/15 إلى 2004/7/15 وشملت 70 مريضاً رافقاً في زرفة الحرائق / مستشفى عام بعقوبة والذين يعانون من حروق ذي درجات مختلفة وذلك لعزل البكتيريا المسببة لأخماق الحرائق بعد زرع 126 مسحة مأخوذة من المرضى على أوساط زرعية ملائمة للعزل والتشخيص ثم اختبرت فعالية تراكيز مختلفة من العسل (طريقة الانتشار في الأغار) ضد 18 عزلة للأجناس البكتيرية قيد الدراسة أما حساب التركيز المثبط الأدنى للعسل فقد أجري للعزلات كافة .

أظهرت نتائج الفحوص الزراعية إن (101)(80.16%) من المسحات حوت على نمو بكتيري في حين كانت (25)(19.84%) سالبة. وقد كانت أعداد ونسب العزلات البكتيرية كالتالي :

Enterobacter spp. (35)(%34.66), *Pseudomonas aeruginosa* (24)(%23.76) , *Staphlococcus aures* (21)(%20.79) , *Escherichia coli* (8)(%7.92) , *Klebsiella spp.* 8(%7.92) , *Proteus mirabilis* (5)(%4.95).

أظهرت نتائج اختبار فعالية العسل ضد (18) عزلة بكتيرية عائدة للأجناس *Ps.aeruginosa* (1) عزلة بكتيرية عائدة للأجناس *Enterobacter spp.*, *Staph aureus*, *Klebsiella spp.* و *E.coli* عند التراكيز (20,100,80,60,40,20)% إن معدلات قطرات مناطق التثبيط على الوسط الزراعي للعزلات البكتيرية كانت (9, 6,4, 0,0) ملم، (10,7,4,3,0) ملم ، (15,6,5,4,0) ملم ، (20,11,9,5,0) ملم، (25,22,20,6,0) ملم على التوالي. أما قيمة التركيز المثبط الأدنى (MIC) للعسل لعزلات *E.coli*, *Staph. aureus*, *Ps.aeruginosa*, *Enterobacter spp.* قد كانت (. *Pr.mirabilis*, *Klebsiella spp.*) (25,30)% لعزلات (. *Pr.mirabilis*, *Klebsiella spp.*) (40)% لعزلات .



المقدمة

الحروق Burns هي الأذى الحراري المباشر لخلايا الجلد والتركيب الأساسي نتيجة التعرض المفرط للتسخين بفعل الحرارة أو الكهرباء أو المواد الكيميائية. إذ تكون الحروق في البدء معقمة ولكنها تتطور إلى احماق مختلفة بعد ساعات قليلة Rook وأخرون، 1968) فالالتلوث بالبكتيريا يتغير من وقت لآخر أما عدد البكتيريا فيزداد متتجاوزاً المستوى الحرج عندها يصبح العلاج الموضعى غير مؤثر فيحدث موتاً موضعاً للنسيج الحي بفعل غزو منطقة الحرق من البكتيريا المستوطنة في ردهات الحروق إذ تصبح البكتيريا السالبة لصبغة كرام مهيمنة ومسطرة غالباً ما تكون بكتيريا *Pseudomonas* هي السائدة(Polk ، 1982).

وقد أصبحت مقاومة البكتيريا لمضادات الحياة مشكلة ذات أهمية كبيرة وخاصة عندما تحل العتر المقاومة محل العتر الحساسة عندها يصبح العقار المستخدم عديم الفائدة و إن تيسر العقار الفعال في المستقبل يتطلب أن يكون العقار المطور محتفظاً بنسبة تقدم على العقار المقاوم (Bennett ، Laurence و 1992). ومن الآليات التي تستطيع من خلالها الأحياء المجهرية أن تظهر مقاومة لمضادات الحياة إنتاج العصيات السالبة لصبغة كرام المقاومة لمجموعة Aminoglycoside أنزيمات مثبطة لهذه المجموعة وهي Adenylylating enzyme ، Phosphorylating enzyme ، Acetylating enzyme ، Brooks (2001) . كما تستطيع البكتيريا السالبة لصبغة كرام مقاومة المضادات من خلال التغير في التركيب الكيميائي للغشاء أو الاختزال في عدد الثقوب الموجودة مما يؤدي إلى تغير نفاذيته وبالتالي تصبح مقاومة للمضاد (Jacob и Sutton ، 1985).

أما بكتيريا *Staphylococcus aureus* فتستطيع مقاومة مضادات البيتا لاكتام (البنسلينات والسيفالوسيورينات) من خلال إفراز أنزيمات B-Lactamase خارج الخلية البكتيرية وبكميات كبيرة (Livermore ، 1995) وتقليل الألفة للمضاد من خلال تقليل فعالية الأنزيمات المحللة الموجودة ذاتياً في المضاد (skurray و Lyon ، 1987).

كما تظهر بعض البكتيريا مقاومة لعمل المضاد من خلال تغير في مسارها الكيموحياتي وكذلك تطور أنزيمات متغيرة تؤدي وظيفة إضافية واقل تأثرا بالعقار (Jawetz و Levinson ، 1989).

تستخدم معالجات صيدلانية مختلفة لعلاج الحروق ومنها مرهم Povidone-iodine وهو من المواد مانعة للتعفن واسعة الطيف إذ يقتل أو يمنع نمو الأحياء المجهرية ومن تأثيراته الجانبية إنتاجه أيض ذي أس حامضي عند استخدامه في معالجة الحروق الكبيرة وأضعافه الوظيفة الكلوية فضلاً عن امتصاص الأبودين من المرهم قد يتداخل مع وظيفة الغدة الدرقية (Steen ، 1993).

وقد استخدمت علاجات مختلفة ومنها العسل الذي ذكر الله سبحانه وتعالى عنه ابن (فيفي شفاء للناس) وكان ذلك قبل وجود المعامل والعلوم الدنيوية فأمن بذلك صحابة رسول الله (صلى الله عليه وآله وسلم) بدون تردد وبدون طلب أدلة أو إثباتات (بن محمد ، 1981).

يتكون العسل من سكريات ثنائية مختلفة ومنها Lactose, sucrose, Maltose وسكريات معقدة منها Dextrose وسكريات عديدة أخرى ومنها Gentibiose, Btrehalose, Nigerose كما يحتوي على معادن مختلفة ومنها البوتاسيوم والسليكا والسليلكون والحديد وغيرها، ومن أنواع الإنزيمات التي يحتويها العسل Amylase و Catalase و Saccharase وأنواع أخرى من الإنزيمات كما يحوي العسل على أحماض أمينية عدة ومنها Spatic ,Glutamic acid, Alanine وأحماض أمينية Proline , Hydroxyproline , Isoleucine , Aminobutyric acid, acid ، Riboflavin ، Thiamin ، B ، Ascoribc acid ، Nicotinic acid ، Pantothenic acid, Pyridoxine على نسبة عالية من فيتامين C تفوق نسبتها في معظم الخضروات والفواكه Atkins وآخرون ، 1986 : عبد اللطيف ، 1974 .

المواد وطرق العمل

جمعت (126) مسحة من المرضى الراغبين في ردهة الحروق التابعة لمستشفى بعقوبة العام للفترة من 2003/11/15 ولغاية 2004/7/15 وطيلة مدة رقادهم في الردهة وجرى استبانتها على أوساط تفريقية انتخابية متمثلة بوسطي أغار الدم و الماكونكي وحضرت الأطباق بدرجة (37)° لمدة (24) ساعة. وبعدها أجريت الاختبارات التشخيصية للعزلات النامية وبالاعتماد على طريقة Cruicshank و آخرون ، (1975) و Baron و آخرون ، (1994) .

يتصف العسل المستخدم في الدراسة انه عسل غير متببور وتشكل أزهار الحمضيات المصدر الأساسي له فهو يتميز بلونه الأصفر الفاتح وهو عسل نقى (100%) ولم تضاف له أي مادة أخرى وقد تم تقدير بعض المكونات الرئيسية له من الجهاز المركزي للتنفس والسيطرة النوعية.

كما تم التأكد من إن العسل معقم وخالي من التلوث الميكروبي وحسب ما ورد في Subrahmanyam وآخرون ، (2003) وقد بينت نتائج اختبار عدم تلوث العسل بالبكتيريا وذلك لعدم وجود أي نمو بكتيري على وسطي MacConkey,s agar, Blood agar بعد مضي (48) ساعة على الحضن بدرجة (37)° وكذلك عدم تلوثه بالفطريات المرضية وغير المرضية إذ لم يلاحظ أي نمو فطري على وسط Sabouraud agar بعد مضي ثلاثة أسابيع على حضنه بدرجة (37)° وكذلك لم يلاحظ نمو فطري على هذا الوسط بعد مضي ثلاثة أسابيع على حضنه بدرجة حرارة الغرفة .

حضرت تراكيز تصاعدية من العسل (V/V) (20%, 40%, 60%, 80%) باستخدام الماء المقطر المعقم وكذلك العسل غير المخفف (100%) لدراسة تأثيرها على العزلات البكتيرية باعتماد طريقة النشر (Spreading) (الحديبي و السميري ، 1993).

قيمة التركيز المثبط الأدنى للعسل Minimum inhibition Concentration (MIC) استخدمت طريقة Subrahmanyam و آخرون ، (2001) و Khalil و آخرون ، (2001) لتقدير التركيز المثبط الأدنى (MIC) للعسل وذلك بتحضير تراكيز مختلفة من العسل ضمن الوسط الزراعي (أغار مولر - هنتون) بإضافة العسل بأحجام مختلفة إلى أحجام مختلفة من الوسط ومزجت معاً في درجة

حرارة (56) م لاعطاء التراكيز النهائية للعسل (%40, %30, %25, %20, %15, %10, %5) ثم لقحت الأطباق (1) مل من العالق البكتيري بعمر (24) ساعة والمنمى في وسط المرق المغذي (بعد موازنته بمحلول ماكفرلاند) ولكافحة العزلات البكتيرية وعملت أطباق سيطرة موجبة تحتوي على المزروع البكتيري على الوسط الغذائي (آغار مولر-هنتون) الذي لم يضف إليه العسل ثم حضنت الأطباق في درجة (37) م ولمدة (24) ساعة وبعدها لوحظ وجود النمو من عدمه.

النتائج والمناقشة

يوضح الجدول (1) أن عدد العينات الموجبة الملوثة للحروق بعد زرع المسحات المأخوذة من المرضى المصابين بالحروق على الأوساط الزرعية المختلفة وتشخيصها (بالفحوصات المختلفة) كانت (101) مسحة من مجموع (126) مسحة أما العينات السالبة للتلوث البكتيري فكانت (25) عينة.

جدول 1. العزلات البكتيرية المعزولة من 70 مريضاً مصاباً بالحروق.

العزلات	العدد	%
<i>Enterobacter spp</i>	35	34.66
<i>Ps.aeruginosa</i>	24	23.76
<i>Staph.aureus</i>	21	20.79
<i>E. coli</i>	8	7.92
<i>Klebsiella spp.</i>	8	7.92
<i>Pr.mirabilis</i>	5	4.95
مجموع العينات الموجبة	101	80.16
مجموع العينات السالبة	25	19.84
المجموع الكلي للعينات	126	100

كما يوضح الجدول إن أعلى نسبة للتلوث كانت ببكتيريا *Enterobacter spp.* تليها بكتيريا *Ps. aeruginosa* ثم بكتيريا *Staph. aureus* إذ كانت نسبة التلوث {35}(%)34.66، {24}(%)23.76، {21}(%)20.79، {8}(%)7.92، {5}(%)4.95، {25}(%)19.84، {101}(%)80.16، {126}(%)100، على التوالي أما الأنواع الأخرى فكانت {8}(%)7.92، {8}(%)7.92، *Pr.mirabilis*، *Klebsiella spp.*، *E. coli* على التوالي.

توضح نتائج هذه الدراسة إن أعلى نسبة للتلوث تعود لبكتيريا *Enterobacter spp.* وهذا يتفق مع ما ذكره الباحث Shah وآخرون ، (2002) الذي ذكر إن بكتيريا *Enterobacter spp.* هي واحدة من الأنواع الأكثر شيوعا في إصابات الحروق المعقّدة.

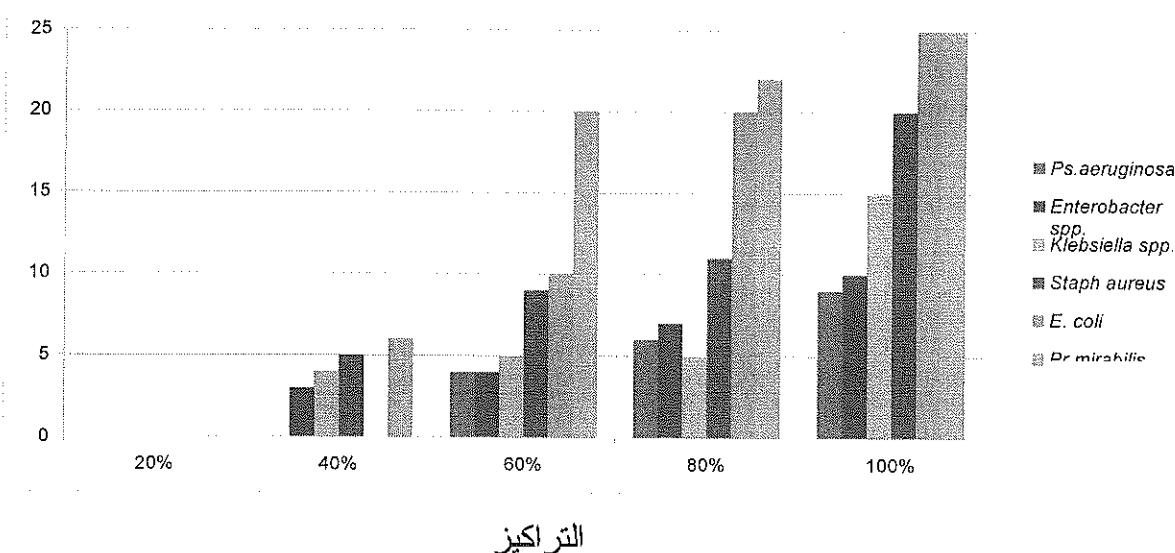
وقد عزا الباحث Gorbach وآخرون ، (1998) سبب ازدياد الإصابة بهذا النوع البكتيري في السنين الأخيرة يعود إلى كونها بكتيريا انتهازية ومتعددة الموروثات وبشكل واسع في البيئة الإحيائية فضلاً عن مقاومتها لعدد كبير من مضادات الحياة. كما وجد Caton و آخرون ، (2002) إن هذه البكتيريا واحدة من أهم مسببات الإصابات البكتيرية المكتسبة في السنوات الأخيرة وقد عزى ذلك إلى إنتاجها لأنزيم البيتا لاكتاميز واسع الطيف (ESBL) المسئول عن مقاومة هذه البكتيريا لمضادات الحياة وتسبب هذه البكتيريا الإصابة في وحدة الحروق.

قد تكون الإصابة بهذه الأنواع البكتيرية مصدرها داخلي المنشأ (Endogenous) إذ إن بعض الأنواع توجد على الجلد وفي الأمعاء والجهاز التنفسي أو قد يكون خارجي المنشأ (Exogenous) ومصدره الأشخاص الآخرين (كالعاملين ضمن الكادر الطبي أو الزائرين) أو الشراف والأغطية فضلاً عن بيئه المستشفى (Shah وآخرون ، 2002 : 2000).

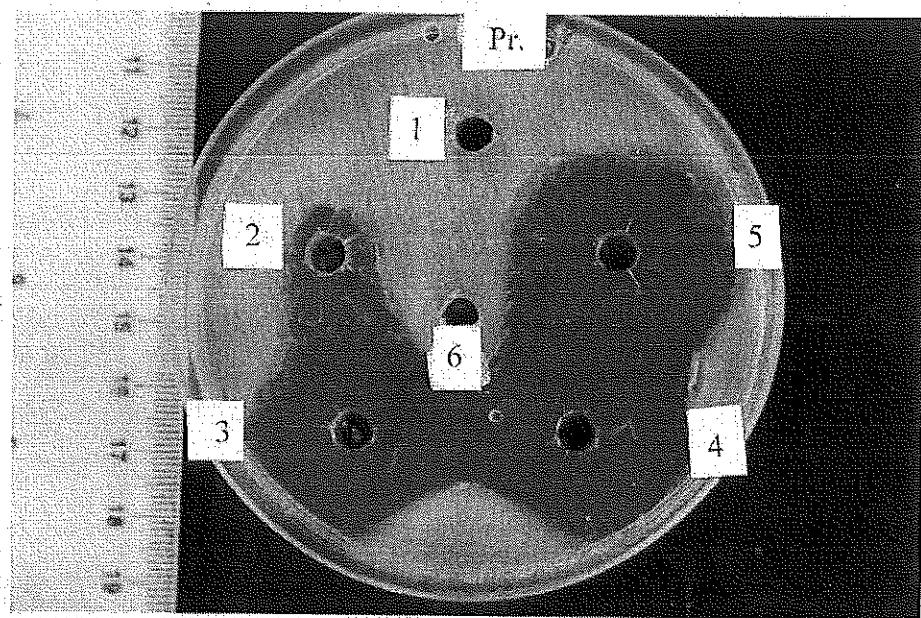
وقد أظهرت نتائج دراسة تأثير تراكيز مختلفة من العسل على البكتيريا المعزولة من إصابات الحروق بطريقة الحفر وباستخدام وسط مولر هنتون الصلب ، يتضح في الشكل (1) إن أعلى معدلات قطر التثبيط بلغت (9،12،10،25،20،9) ملم لبكتيريا *E.coli*, *Pr.mirabilis* عند التركيز *Ps.aeruginosa*, *Enterobacter spp.*, *Klebsiella spp.*, *Staph.aureus*, 100% وقد وجد الباحث Khalil وآخرون ، (2001) إن معدلات قطر التثبيط لبكتيريا *Staph aureus* و *E.coli* (27،16) ملم على التوالي عند استخدامه لعسل الخردل الخام. أقل معدل لأقطار التثبيط كان (6،5،3،2) ملم لبكتيريا *Enterobacter spp.*, *Staph.aureus*, *Pr.mirabilis* وقد ذكر الباحث Opal *Klebsiella spp.* وآخرون ، (1990) إن تركيز العسل 40% فأكثر يقلل من نمو العزلات البكتيرية أما العسل غير المخفف فيمتلك التأثير الأكبر على نمو العزلات البكتيرية لكن التركيز 30% فأقل لا يبطئ نمو البكتيريا قيد الدراسة. إن عملية التثبيط لتراكيز العسل فسرت على أساس امتلاك العسل خواص مضادة لمختلف أنواع البكتيريا الموجبة والسلبية لصبغة كرام ومن هذه الخواص المحتوى السكري ذا التركيز العالي الذي يسبب زيادة الضغط التناذري وبالتالي حصول عملية البلزمة وكذلك الأس الهيدروجيني الذي يميل للحامضية التي من شأنها أن تؤثر بشكل أو بأخر على نمو الخلية البكتيرية من خلال تأثيرها على عمل الأنزيمات البكتيرية المشتركة في الفعاليات الايضية ، وكذلك فعالية بيروكسيد الهيدروجين (H_2O_2)المضاد للبكتيريا فضلاً عن احتواء العسل على بعض المواد الكيميائية ذات التأثير السمي القاتل للعديد من الأنواع البكتيرية ، ومواد كيميائية ذات أصل نباتي تدعى Phytochemical component كما تحتوي بعض أنواع العسل على العديد من المركبات التي تمتلك خواص مضادة لنمو البكتيريا ومن هذه المركبات الفلافينوны (Flavonoids) وكذلك أحماض فينولية (Phenolic acids) Subrahmayam (2001)

يتضح من خلال الصور 1 ، 2 ، 3 ، 4 ، 5 و 6 تأثير تراكيز العسل على الأنواع البكتيرية قيد الدراسة.

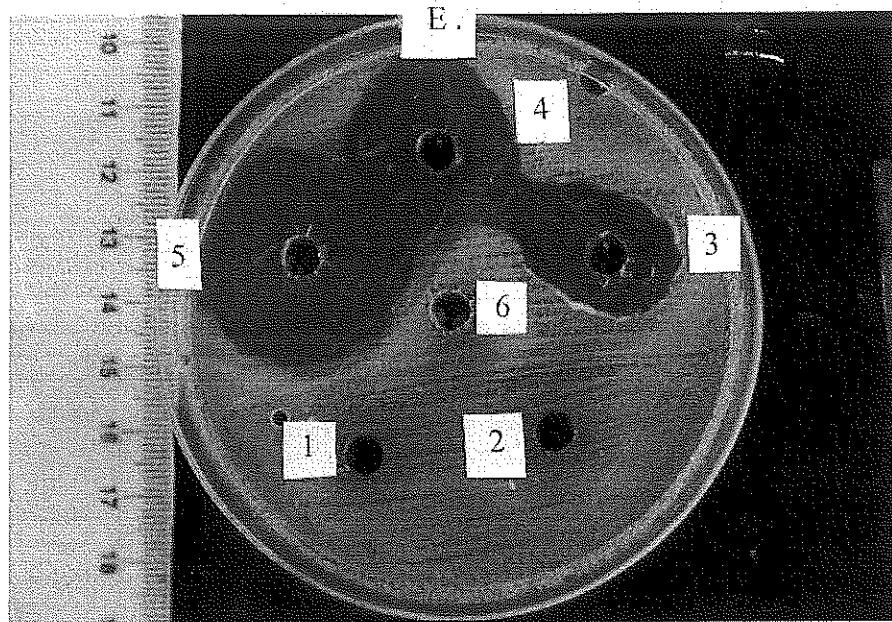
معدلات أقطار التثبيط (بالملم)



شكل 1 . مقارنة تأثير تدرج تراكيز العسل في تثبيط نمو الأنواع البكتيرية.



صورة 1 . توضح التأثير التثبيطي لتراكيز العسل على نمو بكتيريا *Pr.mirabilis*

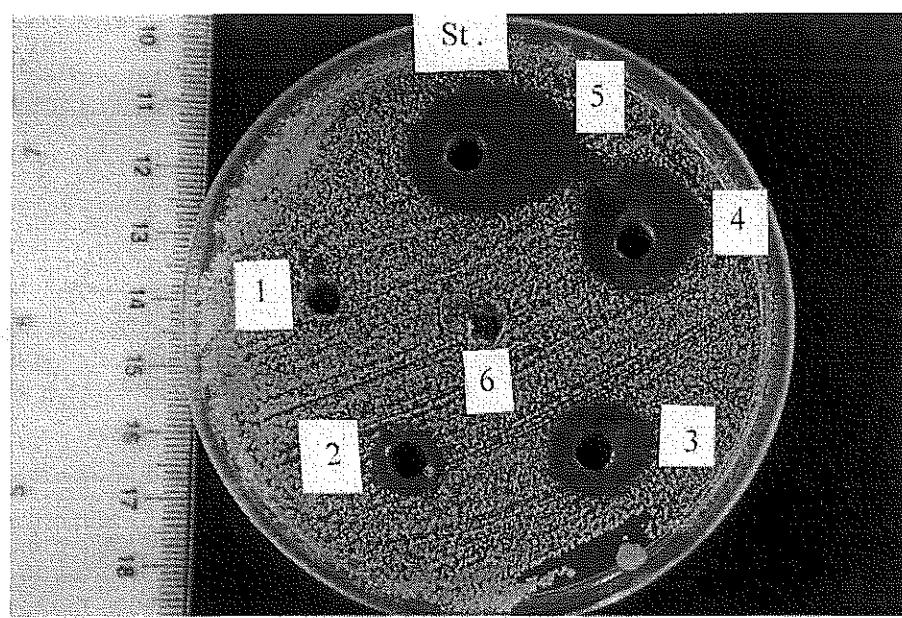


صورة 2 . توضح التأثير التثبيطي لتراكيز من العسل على نمو بكتيريا *E.coli*

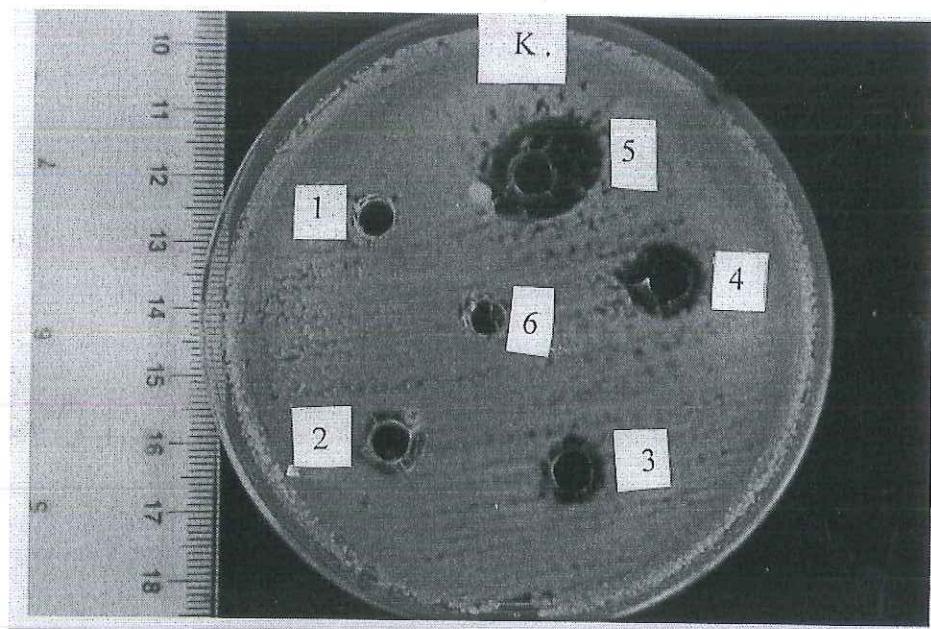
$Pr.$ = *Pr.mirabili*

% 20	-1
%40	-2
%60	-3
%80	-4
%100	-5
سيطرة	-6

$E.$ = *E.coli*



صورة 3 . توضح التأثير التثبيطي لتراكيز من العسل على نمو بكتيريا *Staph.aureus*



صورة 4 . توضح التأثير التثبيطي لتراكيز من العسل على نمو بكتيريا *Klebsiella.spp.*

St.= *Staph.aureus* % 20 -1

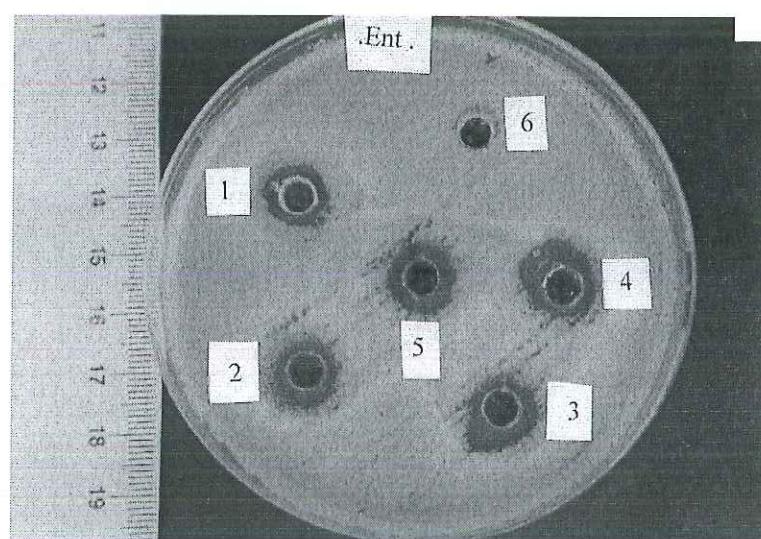
K. = *Klebsiella.spp* %40 -2

%60 -3

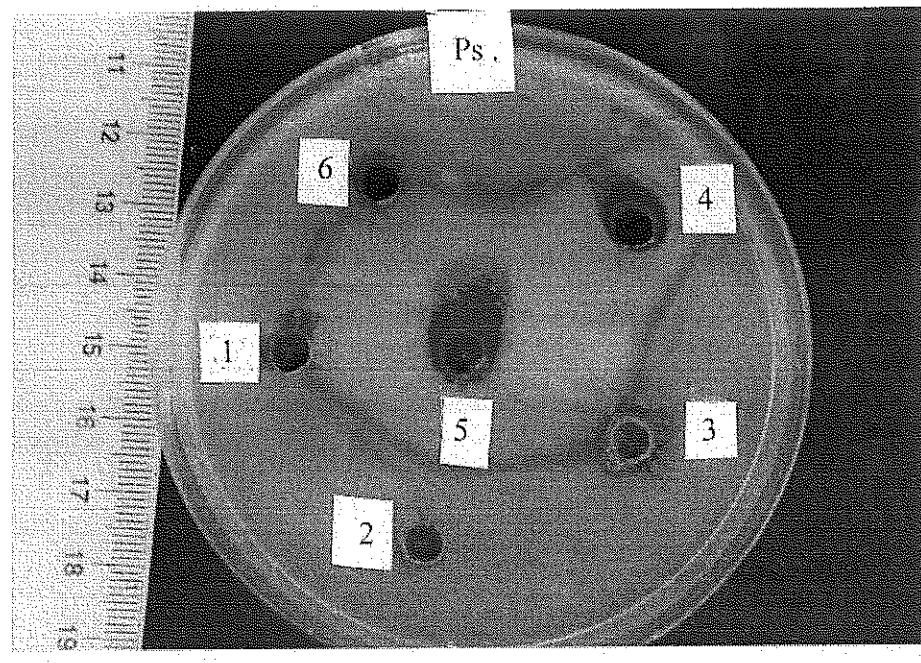
%80 -4

%100 -5

سيطرة -6



صورة 5 . توضح التأثير التثبيطي لتراكيز من العسل على نمو بكتيريا *Enterobacter spp*



صورة 6 . توضح التأثير التثبيطي لتراتيز من العسل على نمو بكتيريا *Ps.aeruginosa*

Ent.= *Enterobacter spp.*

%20-1

Ps.=*Ps.aeruginosa*

%40-2

%60-3

%80-4

%100-5

٦-سيطرة

جدول 2 . قيم (MIC) للعسل المتبطة لعزلات البكتيرية .

عدد ونسبة العزلات المتبطة ببراكير العسل المحضر في وسط أغار مولر- هنتون							العزلات المختبر ة
%40	%30	%25	%20	%15	%10	%5	وعددها
35 %100	29 %82.85	20 %57.14	16 %45.71	3 %8.57	2 %5.71	0 0	<i>Enterobacter</i> (35)spp.
24 %100	22 %91.66	21 %87.5	20 %83.33	6 %25	5 20.83 %	0 0	<i>Ps.aeruginosa</i> (24)
21 %100	16 %76.19	11 %52.38	6 %28.57	3 %14.28	2 %9.52	1 %4.76	<i>Staph.aureus</i> (21)
8 %100	7 %87.5	5 %62.5	4 %50	0 0	0 0	0 0	<i>E.coli</i> (8)
8 %100	8 %100	5 %62.5	4 %50	1 %12.5	0 0	0 0	<i>Klebsiella</i> spp. (8)
5 %100	5 %100	5 %100	4 %80	0 0	0 0	0 0	<i>Pr.mirabilis</i> (5)

أظهرت الدراسة إن قيم الـ (MIC) المتبطة لجميع عزلات *Klebsiella spp.*, *E.coli*, *Staph.aureus*, *Ps. aeruginosa*, *Enterobacter spp.* على التالى كما موضح في الجدول (2). وقد تقارب هذه النتيجة مع الباحث Willix وآخرون ، 1992 الذي وجد أن قيمة MIC للعسل النيوزلندي والمتبطة لجميع عزلات *E.coli* (%) في حين لم تتفق هذه النتيجة مع نتيجة الباحث Cooper وآخرون ، (1999) وقد وجد الباحث Subrahmanyam وآخرون ، (2003) إن قيمة التركيز المتباط الأدنى (MIC) للعسل

الذي استخدمه في تثبيط عزلات *Ps.aeruginosa* هي (25%) والذي أشار إلى إن قيمة MIC للعسل النيزلندي كانت (3-2) % المستخدم في تثبيط عزلات بكتيريا *Staph.aureus*.

المصادر

الحديشي، هديل توفيق والسيمرى، إحسان عيدان 1993 . علم البكتيريا العملى. الطبعة الثانية دار الكتب للطباعة والنشر. جامعة البصرة.

بن محمد، أبو حذيفة إبراهيم . 1981 . التداوى بعسل النحل . دار التربية للطباعة والنشر بغداد. عبد اللطيف ، محمد عباس وابو النجا، احمد محمود 1974 . عالم النحل ومنتجاته. دار المطبوعات الجديدة.

Atkins , E . L .,R. Banker ,C.G. Butler ,G.H. Cule , E. Crane ,E.,C.C.

Dadant , W.J. Diehnelt ,A. Dietz , E. Furgala ,N.E. Gary , T.A. Gonchnauer ,C.E. ; Killion , R.C. Martin ,R.E.

Snodgrass , W.A. Stephen , G.F. Townsend , J.W. White , P.C. Witherell , and H.F.York. 1986. The hive and the honey bee. Revised ed Dandant and Sons Hamiton , Illinois. American bee journal .

Baron ,E.J., L.R. Peterson and S.M. Finegold. 1994. Diagnostic Microbiology . 9th ed . Balley and Scotts . Mosby .

Brooks, G.F., J.S. Butel and S.A. Morse. 2001 . Medical Microbiology. 22th ed.Appleton and Lange.

Caton, R.,A. Oliver, T.M. Coque, M.D.C. Varela and J.C. Diaz. 2002. Epidemiology of Extended-spectrum B-Lactamase producing *Enterobacter* isolates in Spanish hospital during 12-year period.

Cooper , R.A,P.C. Molan and K.G. Harding. 1999. Antibacterial activity of honey against strain of *Staphylococcus aureus* from infected wounds . *Journal of the Royal Society of Medicine* , 92:283- 285.

Cruicshank , R.,J.P. Ouguid , B.P. Marmion and H.A. Swain.1975 . Medical Microbiology . 12th ed . Great Britain .

Gorbach , S.L.,J.G. Bartlett , and N. Blacklaw. 1998 . Infection diseases . 2th ed . W.B.Saunders . Phelaelphia .

Jacoby , G.A and L. Sutton. 1985 . β . lactamses and β - lactam resistance in *Escheichia coli* . *J.Antimicrob . Agent . Chemother.* . 28(5) : 703 – 705 .

Khalil , M.I ,M.A. Motallib , A.S. Anisuzzaman ,Z.S. Sathi , M.A. Hye and M. Shahjahan. 2001. Antibacterial activities of different brand of unofloral honey available at northeren region on Bangladesh .*The sciences* , 1(6): 389 – 392.

Kzeer, E.G. 2000. Bacteriological monitoring for burn patient. Thesis submitted to the University of Al – Mustansiryah.

J.Clinic. Antimicrob 40: 1237-1243

Laurence, D.R, and P.N. Bennett. 1992. Clinical pharmacology. 7th Ed. Churchill Livingston. London.

- Levinson ,W. and E. Jawetz. 1989 .Medical Microbiology and Immunology .
6th ed. Appleton and Longe . U.S.A .
- Livermore , D.M . 1995 . β -lactamases in laboratory and clinical resistance
. *Clinical Microbrology Reviews* , 8 (4): 557 – 584
- Lyon , B.R . and R. Skurray. 1987. Antimicrombial resistance of
Staphylococcus aureus. *Microbiological reviews*,51(1) 88-134.
- Opal, S.M ,A.S. Cross, P. Genski and L.W. Lyhte .1990 . Aerobactin and
hemolysin as virulence determinants in *Eschericha coli* Isoated from
human blood, Urine and stool. *J. Infect , Dis.* 161 : 794-796.
- Polk , H.C.1982. Infection and the Surgical patient . Vol 4. Churghill
living stone New York .
- Rook A. ,D.S. Wil kinson , and F.J.G. Ebling . 1968 . Text book of
Dermatology . 3th ed . Vol1. Great Britain , spottis woode
ballantyne . Ltd .
- Steen, M. 1993. Review of the use of povidone-iodine (PVP-1) in the
Treatment of burns. *Postgrad. Med. J.* 69: 84-92.
- Shah , A.A. ,F. Hasan and A. Hameed. 2002. Study on the prevalence of
entrobacteriacae in hospital a cquired and community acquired
infections . *J. Med . Res.* 41(1): 1-7 .
- Subrahmanyam , M ,A.G. Shahapure , N.S. Nagane, V.R. Bhagwat and
J.V. Ganu. 2003. Free radical control the mechanism
of the action of honey in burns . *Annals of burns and fire
disasters* , XVI (3):1-4.
- Subrahmayam, M. ,A. Hemmady and S.C. pawar. 2001. Antibacterial
activity of honey on bacteria isolation from wounds. *Annals of
burns and fire disasters*, XIV(1):1-4 .
- Willix , D.J.,P.C. Molan and C.J. Harfoot. 1992. Acomparsion of the
sensitivity of wound infecting species of bacteria to the antibacterial
activity of manuka honey and other honey . *Journal of Applied
Bacteriology*, 73: 388-394 .

Use of Bees honey for inhibition of bacterial growth which isolated from Burn patients .

Sundus Adel Naji *

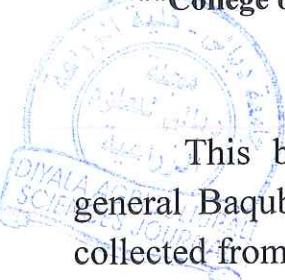
Abbas Aboud Farhan**

Ahmed Alwan Al-Kaisi**

* College of Fundamental Education / Diyala University .

**College of Al-Razi Education / Diyala University .

ABSTRACT

 This bacteriological study was conducted in department of burns of general Baquba Hospital to assess the bacterial of burns , (126) swabs were collected from(70) patients with burns the period from 15/11/2003 to 15/7/2004. The swabs were cultured on suitable media for isolation and diagnosis of bacteria. Different concentrations of honey were tested against 18 isolates from bacterial genera in this study (by diffusion in agar) whereas , the determination of Minimum Inhibitory Concentration (MIC) for honey were done for all isolates .

The result of cultures showed that 101(80.16%) of the burns swabs yielded bacterial growth while 25 (19.84%) were negative. The number and percentage of bacterial isolates were as follow: *Enterobacter spp.* 35(34.66%) *Pseudomonas aeruginosa* 24 (23.76%), *Staphylococcus aureus* 21 (20.79%) , *Escherichia coli* 8(7.92%) , *Klebsiella spp.* 8(7.92%) , *proteus mirabilis* 5(4.95%).

The diameters of inhibition zones of different concentration of honey(20,40,60,80,100)%.. against *Ps. aeruginosa* , *Enterobacter spp* ., *klebsiella spp.*, *Staph .aureus* , *E.coli* and *Pr . mirabilis* at aconcentration were (0,0,0,4,6,9) mm, (0,0,3,4,7,10) mm, (0,0,4,5,6,15) mm, (0,0,5,9,11,20) mm, (0,0,0,10,20,25) mm and (0,0,6,20,22,25) mm respectively. Whereas the (MIC) of honey for *Enterobacter spp.*, *Ps. aeruginosa*,*Staph. aureus* and, *E. coli* was (40%) while the (MIC) for *Klebsiella spp.*, *Pr. mirabilis* were (30and25)% respectively .