

: لقد تم دراسة تأثير أنواع من العسل المحلي والمستورد على النمو الميكروبي وذلك باستخدام مجموعة من الأوسال المحلية التي تم الحصول عليها من عدد من المناحل مباشرة من جنوب المملكة العربية السعودية واليمن بالإضافة الى عدد من الأوسال المتوفرة في أسواق مدينة جدة وكان منها الطبيعي والمعياً تجارياً على بكتريا اشريشبا كولاري ، ستافيلوكوكس اوريس ، ستربتوكوكس بيوحيتر ، سالمونيلا تيفيموريم ، سيدوموناس ارجينوزا ، وخميرة كانديدا البيكانز عند التركيز ١٠٠% ، ٥٠% ، ٢٥% من العسل المستخدم بطريقة عمل ثقب في بيئة الاجار (طريقة الأبار) . ووضع العسل بها بعد تلقيح الأجار بالميكروب وتحضينه عند ٣٧ م لمدة ٢٤ ساعة ومن ثم تم قياس منطقة التثبيط بالمللمتر . وقد أظهرت النتائج تأثير العسل على درجة التثبيط باختلاف نوع العسل ونوع الميكروب كما تم دراسة تأثير العسل المضاد للميكروبات في بيئة المرق المغذي حيث أن للعسل أثراً يتناسب طردياً مع التركيز على انخفاض أعداد الميكروبات في البيئة المضاف إليها العسل بتركيزات (١٠٠% ، ٥٠% ، ٣٠% ، ٢٠%) وأظهرت النتائج أن للعينات المستخدمة من العسل تأثيراً قاتلاً (إبادياً) للميكروبات خلال فترات التحضين ٢٤ ، ٤٨ ، ٧٢ ساعة . كما تم استخلاص بعض مضادات النمو البكتيري من الأوسال قيد التجربة باستخدام عدد من الأطوار المتحركة التي استخدمت لتأكيد وجود تلك المضادات ، وتم عمل مقارنة بين مضادات النمو البكتيري المتحصل عليها مع عقار التتراسيكلين والاكسيتتراسيكلين والدوكسيسيليكين القياسية باستخدام تقنية الفصل الكروماتوجرافي الرقيق الطبقة وتقنية كروماتوجرافيا الطبقة الرقيقة العالية الأداء وعلى ضوء ذلك تم فصل عدة مضادات النمو البكتيري المتحصل عليها ووجد أن بعض هذه المستخلصات تحتوي على مواد لها معدل انسياب مطابق لمعدل انسياب كل من عقار تتراسيكلين و اوكسيتتراسيكلين باستخدام تقنية الفصل الكروماتوجرافي.

: د. نبيه باعشن ، د. سعد المسعودي

: ٢٠٠١

المشرف  
سنة النشر