**المستخلص عربي :**

تم في هذا البحث تقدير التوزيع الكمي والنوعي للخمائر في بعض الفواكه والأغذية بأسواق جدة بالمملكة العربية السعودية ، كما تم توضيح الصفات المورفولوجية الفسيولوجية للخمائر المعزولة بالإضافة إلى نشاطها الحيوي . ودرس أيضاً تأثر النمو ومعاييره لهذه الخمائر بالحرارة ودرجة الأس الهندروجيني ومصادر الكربون والنيتروجين ، وقد أوضحت النتائج أن كثافة الخميرة تختلف باختلاف نوع الفاكهة أو الغذاء متوقفاً لذلك على درجة الأس الهيدروجيني ومحتواها من السكر ، وقد وجدت الخميرة المخمرة على الفواكه مثل العنب والتين والكريز والمشمش ، بينما وجدت الخميرة المؤكسدة في المخللات ، وتبعت الخمائر السائدة خميرة السكاروميسيس ، سرفيا ، هانسنيولا أنومالا ، وهانسنيا سبورا ، وهانسنيا سبورا ، كانديدا تروبيكاليس ، والرودوتوريولا ، وقد أظهرت هذه الخمائر اختلافات واضحة في كفاءتها في تحليل السكريات المختلفة ، وقد نمت عند مدى واسع من الحرارة (15 – 40م ) ، ودرجة الأس الهيدروجيني ( 3-8 ) ، وكان لخميرة السكاروميسيس سرفيا ( s15) قابلية عالية للاستفادة من الجلوكوز كمصدر وحيد للكربون مقارنة بمصادر الكربون الأخرى ، حيث كان ثابت التركيز Ks= 0.144 ملليمول / 100 مل

وضحت النتائج المستخلصة من هذا البحث أن الخمائر من الكائنات الحية الدقيقة واسعة الانتشار على كثير من المواد الغذائية التي يتناولها الإنسان ، وتتوقف أعداد وأنواع الخمائر باختلاف نوع الغذاء وطبيعته ومحتواه من المواد السكرية . استنتج من هذا البحث أن الخمائر باختلاف نوع الغذاء وطبيعته ومحتواه من المواد السكرية . استنتج من هذا البحث أن الخمائر المخمرة والمؤكسدة تتواجد بنسب مختلفة على الفواكه وبعض الأغذية المختبرة ، وتزداد نسبة مخمرات السكر عن مؤكسداته في الفواكه ذات المحتوى العالي من السكر مثل العنب والمانجو والمشمش وغيرها . لذا فإنه يجب العناية بالفواكه الطازجة وخصوصاً الحامضية منها وتداولها برفق وتخزينها عند درجات حرارة منخفضة ، حتى تمنع أو تقلل من نشاط هذه الخمائر التي تؤدي إلى فساد هذه الفواكه خلال فترة وجيزة .

**Abstract:**

In this research estimate the quantitative and qualitative distribution of yeasts in some fruits and food markets, Jeddah, Saudi Arabia, was also clarified morphological characteristics of yeasts isolated physiological as well as its activity is vital. And studied also affected growth and standards of the yeast heat and the degree exponent Hindrugeni and sources of carbon, nitrogen, and the results showed that the density of yeast vary according the type of fruit or food-dependent so the degree of pH and sugar content, have found yeast fermented fruits such as grapes, figs, cherries, apricots, while found yeast oxidized in pickles, followed by yeasts predominant yeast Alskaromitis, Cervia, Hansenyola Onumala, and Hansnaa Spora, and Hansnaa Spora, Candida Trubikales, and Alrodotoriola, has shown this yeast are clear differences in the efficiency in the analysis of sugars different, it has grown at a wide range of temperatures (15 - 40 m), and pH (3-8), and had a yeast Alskaromitis Cervia (s15) the ability to take advantage of high glucose as the sole source of carbon compared to other carbon sources, where the constant focus Ks = 0.144 mmol / 100 ml

Explained the findings from this research that the yeast of the micro-organisms are widespread on many of the foodstuffs covered by the rights, and stop the numbers and types of yeasts according to the type of food, nature and content of sugars. Concluded from this research that the yeast according to the type of food, nature and content of sugars. Concluded from this research that the yeast fermented and oxidized at different rates found on fruits and some of the food tested, and increases Maxdath brewers sugar in fruits with high sugar content such as grapes, mangoes, apricots, and others. So, care must be taken with fresh fruit, especially citrus and traded them gently and stored at low temperatures, so that prevents or reduces the activity of these enzymes that lead to the corruption of these fruits in a short period.