





الخصائص المورفولوجية لبعض أنواع الفطريات المعزولة من بعض منتجات الألبان في محافظة الفيوم

حسام الدين محمود مصطفى الجارحي ، هبة الله ابو الحبال ، نعمت علي عليو ، ايهاب جلال Egypt. J. Food. Sci. accepted for publish (2020)

تم تجميع 80 عينة من منتجات الألبان المختلفة من الأسواق المختلفة في محافظة الفيوم. ولقد أختبرت العينات من حيث وجود الفطريات من عدمه. حيث تم عزل 35 عزلة من الفطريات المختلفة ثم عرفت مور فولوجياً. حيث إعتمد التعريف المور فولوجي للفطريات المعزولة أساساً على (اللون والتركيب) والمظهر تحت الميكروسكوب والذي يشمل الشكل وتفرع الـ conidiophores ووجود أو غياب الـ metulae وشكل الـ Sabouraud Dextrose Agar (SDA) وخيراً تركيب الكونديا. ولقد عزلت الفطريات على بيئة (Czapek Yeast Extract Agar (CYA) وأستخدمت بيئة (CYA) للتعريف المور فولوجي لمستعمرات الفطريات وأستخدمت بيئة المعزولة. بينما أستخدمت صبغة الملاكتوفينول قطن الزرقاء Czapek Yeast فطن الزرقاء الميكروسكوبية بكاميرا رقمية من نوع الميكروسكوبية للتجهيز للفحص الميكروسكوبي. ولقد تم أخذ الصور الميكروسكوبية بكاميرا رقمية من نوع كانون 66 على قوة تكبير 1000 مرة. وأخيراً أشارت النتائج إلى أن جميع السلالات التى تم عزلها (35 سلالة) وجد انها تنتمى الى خمسة أنواع من الفطريات والتي قسمت إلى (أربعة تابعة لـ Aspergillus terreus ، تسعة تابعة لـ Aspergillus ripar ، ثمانية تابعة لـ Penicillium corylophilum ، ثمانية تابعة لـ Penicillium corylophilum .