

## الملخص العربي

يعتبر اللبن ومنتجاته من الأغذية الهامة التي يحتاج إليها الإنسان ولا سيما الأطفال في مراحل نموهم المختلفة والشيوخ وترجع أهميته الغذائية إلى أنه يستخدم كوجبة غذائية كاملة حيث أنه يحتوي على نسبة عالية من البروتين الحيواني والدهن إلى جانب احتوائه على معظم العناصر الغذائية اللازمة للجسم وخصوصا الفيتامينات والأملاح هذا بالإضافة إلى سهولة هضمه.

ويعتبر اللبن من أكثر الأغذية عرضة للتلوث بالعديد من الميكروبات سواء من الحيوان الحلوب أو من البيئة المحيطة أثناء إنتاجه أو من الأدوات المستخدمة في إنتاجه مما يجعله مصدر لعدوى المستهلك بالكثير من الأمراض إضافة إلى سرعة فساده وتلفه نتيجة لنمو وتكاثر هذه الميكروبات.

لذلك كان من الأهمية بمكان القيام بهذه الدراسة لمعرفة عوامل الخطر التي تؤثر في إنتاج لبن ذا جودة عالية.

اشتملت هذه الدراسة على فحص 56 عينة من اللبن المجمع في المزرعة ، تم تجميعها أسبوعيا لمدة سبعة شهور (يناير - يوليو) من مزرعتين بواقع 28 عينة من كل مزرعة إضافة إلى 8 عينات ماء و 8 عينات من الأدوات المستخدمة في الحليب و 16 مسحة من أيدي الحلابين تم تجميعها أيضا من كل مزرعة. كما تم فحص 25 عينة جمعت عشوائيا من 25 مزرعة من مزارع الفلاحين. تم تقسيم الفترة المفحوصة إلى موسمين (برودة وحرارة).

فحصت العينات لتحديد العدد الكلي للميكروبات والعدد الكلي للميكروبات المقاومة للبيسترة و العدد الكلي للميكروبات المحبة للبرودة والعدد الاحتمالي لميكروب القولون و بكتريا القولون البرازية وميكروب الايشريكية القولونية وعدد الميكروب العنقودي الذهبي وميكروب الايرومونات وميكروب الباسيلس سيربوس وأخيرا العدد الكلي للخلايا الجسمية في اللبن.