

مجلة كلية التربية / بابل

مجلة محكمة تصدرها كلية التربية - جامعة بابل



المجلد الثاني العلوم الصرفة

مجلة كلية التربية/بابل

عدد خاص ببحوث المؤتمر العلمي الثالث لكلية التربية - جامعة بابل

للمدة من 24-25 آذار 2009

المجلد الثاني - العلوم الصرفة

رقم الصفحة	عنوان البحث
1-6	An Asymptotic Expansion for Each of the Two Non-Central Gamma and B Distributions Assist. Prof. Dr. Kareema Adull Kadim Mohammed Falih Hani AL-Morsheeh
7-11	On Fuzzy Feebly irresolute Functions Yiezi K.AL-Talkany Hassana'a H. Shaheed
12-19	The Local Connectivity Of The Mandelbrot Sets Of $M(Q_\lambda)$ Hassanein Qassam Zeidan AL-Salami
20-29	Constructing a Membership Functions by Composite Way Bushra Hussien Aliwi
30-36	Cryptographic System Based on Bivariate Polynomial Reconstruction Prob (BP) Dr. Eng. Sattar B. Sadkhan Ruma K. Ajeena
37-40	α^* Some Note on α -Set and C-Sets in bitopological space Zahir DobeasAl- Nafie
41-47	وتصميم نظام محوسب للمكتبة المركزية بجامعة كربلاء إحسان مزهر رشيد
48-57	Wavelet-Based Watermarking Technique Najla'a Abd Hamza AL-Mayahee, Enas Hamood Mohaissn AL-Saadi and L Hamood Mohaissn AL-Saadi
58-64	Hybrid Coding of Speech Signals Amera.Abdul.Wohid Funjan AL.Tayee

74-

5-80

1-88

9-95

الكشف عن الملوثات البكتيرية الهوائية لمياه المجاري لمستشفى التعليمي العام في الديوانية
م.م. غصون محمد علي وداي لجين إبراهيم حسين محمد كاظم خوين

استعمال الكليوتين (التراب الجاف) والمولاس كأوساط زرعية جديدة لتنمية الفطريات المرضية
م.م. سولاف حامد تيموز محمد كاظم خوين

An Improvement Approach To Vocoders: Linear Prediction Vocoder (LP Vocoder)

Enas Hamood Mohaissn Al-Saadi Lamis Hamood Mohaissn Al-Saadi

and Najlaa Abd Hamza Al-Mayahee

إعداد وتصوير :: (باحث أسيد كسر فاجي)

استعمال الكليوتين (التراب الجاف) والمولاس كأوساط زرعية جديدة لتنمية الفطريات المرضية

م. باحث بايولوجي محمد كاظم خوين
جامعة القادسية / كلية العلوم / علوم الحياة

م.م. سولاف حامد تيموز
جامعة القادسية / كلية العلوم / وحدة البيئة



الخلاصة

استهدفت هذه الدراسة إيجاد مادة ذات قيمة غذائية لها القدرة على تنمية الفطريات وحفظها وبالتحديد الفطريات المرضية للنبات *Fusarium solani* و *Fusarium oxysporium* و *Aspergillus flavus* و *Aspergillus niger* و *Aspergillus fumigatus* و *Penicillium italicum* و *Rhizopus stolonifex* و *Pythium aphanidermatum* و *Helminthosporium sp.* و *Alternaria alternata* . إذ تضمن البحث عزل وتشخيص تلك الفطريات من النباتات المصابة من خلال زراعتها على الوسط القياسي PDA وعلى مجموعة من الأوساط المصنعة والمتمثلة بقشور الذرة وعجينة قشور الذرة والكليوتين أو ما يسمى بالتراب الجاف وجميعها نواتج عرضية لمعمل النشا والدكسترين في قضاء الهاشمية / محافظة بابل بالإضافة الى مادة المولاس والتي تنتج من صناعة السكر في معمل سكر ميسان والتي تعتبر من المواد ذات القيمة الغذائية العالية إذ إن تلك النواتج تطرح الى الأراضي والمبازل والتي تعتبر من ملوثات البيئة لكونها مأوى لكثير من الأحياء المجهرية والحشرات وغيرها وما تصدره من روائح غير مرغوب فيها . لذلك وجدنا طريقة لتدوير تلك المواد بأنواعها واستغلال فائدتها ، إذ صنعت منها أوساط تخميرية والتي كان لها الأثر الإيجابي في حفظ وتنمية الفطريات المعزولة نتيجة لما تحتويه تلك المواد من بروتينات وكاربوهيدرات ونسب من الأملاح بالإضافة إلى وجود مادة المولاس في الوسط والتي دخلت بنسبة (2%) والتي زادت من القيمة الغذائية للأوساط التخمرية . إذ شكل الوسط الذي استعمل فيه الكليوتين والمولاس فروقا معنوية عالية من حيث نمو الفطريات واعداد سبوراتها الكونيدية بعد عملية الحضان لغرض ملاحظة النمو وعملية الحفظ لتلك الأوساط وملاحظة اعداد السبورات الكونيدية عليها وهذه النتائج مقرونة بنتائج النمو الشعاعي واعداد السبورات الكونيدية على قشور الذرة وعجينة قشور الذرة والمولاس.

المقدمة.....

هناك العديد من المواد التي تكون بطبيعتها غذائية استعملت لتنمية وحفظ العديد من الفطريات سواء كانت مرضية أو غير مرضية فمنها قطع الثمار كالبطيخ والجزر والبطاطا إلا أنها لفترة معينة تتلف هذه المواد وتصبح PDA قليلة الفائدة إلا أنه بعد ذلك صنعت العديد من الخلطات والنااتجة من مواد طبيعية أحيانا كأوساط زرعية والاكار المغذي وغيرها من الأوساط إلا أنها بعد أيام تتشقق وتتكسر حتى ولو حفظت في ظروف مثالية . ونتيجة لتلك المساوي فقد دعا بعض الباحثين البيئيين إلى استعمال فضلات العمليات الزراعية والصناعية واستثمارها من خلال إيجاد طرق لتدوير هذه المواد لتصبح ذات فائدة بدلا من التلوث الذي ينتج عنها من خلال طرحها إلى الأراضي الزراعية والمبازل أو تبقى متكلسة في مكان ما فتسبب ضررا بيئيا . كذلك فقد كانت هناك عدة دراسات خلال السنوات العشرة الأخيرة جاءت من قبل الباحثين وتوجههم واهتمامهم بهذا مجال إذ كان محور تلك الدراسات كيفية الاستفادة من المخلفات بأنواعها سواء كانت صناعية أو زراعية فمنهم من استخدمها كمحسنات للتربة نتيجة لما تمتلكه من المادة العضوية التي يستفاد منها النبات ومنهم من استخدمها كمواد حاملة لبعض الأحياء المجهرية وبالذات الأحياء المجهرية التي لها أهمية في المقاومة الحياتية إذ إن تلك المواد ساعدت الأحياء على التجزئ وتكوين السبورات الكونيدية وإطالة فترة حفظها مع زيادة السبورات الكلاميدية التي تمثل الفطر عند إطالة فترة الحفظ ونفاذ المادة الغذائية . فمن بين المواد المستعملة في هذا الجانب هي قشور الرز ومخلفاته ومخلفات الشعير مع نسب من مادة المولاس والتي تعتبر مصدر كاربوهيدراتي يعتمد عليه الكائن المجهرية في غذائه بالإضافة الى قيامه بتحليل المادة السيليلوزية الموجودة في تلك المخلفات وتحويلها لصالحها خلال فترة الحفظ . كذلك وجد بعض الباحثين طريقة لحفظ سبورات الفطريات المرضية على وجه الخصوص كاستعمال رمال الشاطئ الجافة إذ حملت عليها سبورات أنواع من الفطريات المرضية كفطر *Penicillium italicum* والفطر *Pythium aphanidermatum* والفطر *Fusarium solani* إلا إن هذه الطريقة كانت تعاني من التلوثات ببعض أنواع الفطريات التي تتداخل معها عند زراعتها على الأوساط فيظهر أكثر من جنس لتلك الفطريات كذلك استعملت الأوساط الجافة المنمى عليها الفطريات والتي تطحن وتسحق إلا إن تلك الطريقة أيضا تعاني من التلوثات ببعض أنواع الفطريات ونتيجة لذلك فقد هدف البحث الى تدوير مخلفات نبات الذرة (قشور الذرة والكليوتين وعجينة الذرة) كنواتج عرضية لصناعة النشا ومادة المولاس كناتج عرضي لصناعة السكر من قصب السكر أو البنجر السكري من خلال إيجاد مادة يمكن استعمالها لحفظ الفطريات المرضية لحين استعمالها في الأوساط الزراعية.

-4
A
تم
واحد
على
B
نأ
تكون
الموا
لكل
النسب
الى
الدوا
ولكل
المنت
tus
um
حر

من استعمال الأوساط الروتينية. وبالتالي يكون هدف البحث قد تضمن اتجاهين الأول هو التقليل من التلوث الناتج من هذه المواد والثاني هو تصنيع أوساط تخميرية لتنمية الفطريات المرضية. المواد وطرائق العمل



1- جلب عدد من النواتج العرضية من معمل النشا في محافظة بابل :

جلبت عدد من العينات من معمل النشا والدكستريين في محافظة بابل والتي كانت (قشور الذرة ، الكليوتين عجيبة الذرة) اذ كانت جميع تلك المواد محللة من قبل جهاز التقييس والسيطرة النوعية في المعمل والمصانع عليها من قبل جهاز التقييس والسيطرة النوعية في محافظة بغداد. وضعت تلك العينات في أكياسا نظيفة ووضعت في الثلاجة لحين اجراء البحث. والجدول التالي يوضح التحليل الجزئي للمخلفات المجلوبة من معمل النشا في الهاشمية

جدول(1): يوضح التحليل الجزئي للمخلفات المجلوبة من معمل النشا في الهاشمية

نوع المادة	البروتين%	الزيت%	الرماد والأملاح%	الكاربوهيدرات%	النشا%	السيلولوز%	الرطوبة%
الكليوتين	0.05%	0.5%	0.05%	0.59%	0.75%	-	0.12%
أغلفة البذور (القشور)	-	0.02%	0.05%	0.65%	-	5%	0.15%
عجيبة الذرة	(8-12)%	4%	1%	0.46	0.12	7%	12%

2- جلب مادة المولاس: جلبت مادة المولاس molass من معمل سكر ميسان اذ كانت ذات تحاليل مصادق عليها من التقييس والسيطرة النوعية في المعمل عبات في دوارق (500) مل ووضعت في الثلاجة لحين الاستعمال. والجدول التالي يبين التحليل الجزئي لمادة المولاس.

جدول (2): التحليل الجزئي لمادة المولاس



الصفات المحللة	Molasses المولاس
البروتين %	0
البروتين الخام %	0.3
السيلولوز %	-
الرطوبة %	-
* Ec 1:3	18.84
* Ec 1:50	-
%N	0.53
% Ca	0.7
% p	0.07
% k	4.1
PH	(5.5-6.5)
النقاوة %	50.2
الكثافة %	82
السكريات الموجودة %	(41-16)
الرماد %	5

3- تحضير العزلات الفطرية: تم الحصول على العزلات الفطرية من البنك الفطري في كلية العلوم /وحدة أبحاث البيئة /جامعة القادسية وقد جددت تلك العزلات ونقيت وزرعت على وسط (PDA) وحضنت على درجة حرارة (25 ± 2) م° وقد تمثلت تلك العزلات بالفطريات الممرضة لنباتات مختلفة كالطماطة والبطاطا والخيار وغيرها والأجناس الفطرية المعزولة تمثلت *Fusarium solani* و *Fusarium oxysporium* و *Aspergillus niger* و *Aspergillus flavus* و *Aspergillus fumigatus* و *Penicillium italicum* و *Rhizopus stolanifer* و *Pythium aphanidermatum* و *Pythium alternata* و *Helminthosporium sp.* و *Alternaria*.



4- تحضير الأوساط :

A- تحضير وسط (PDA):

تم تحضيره بالطريقة المتعارف عليها في المصادر وهي اذابة 39غم من مسحوق (PDA) الجاهز في لتر واحد من الماء المقطر المعقم مع إضافة ثلاث قطرات من حامض HCL إلى الوسط وبعدها يتم بجهز المؤصدة على درجة حرارة 121م° ولمدة نصف ساعة بعدها يزد الوسط وصب في الأطباق لغرض زراعة الفطريات عليها.

B- قياس معدلات أقطار المستعمرات للفطريات المرضية :

تأخذ النواتج العرضية المجلوبة من المعمل (قشور الذره؛ الكليوتين؛ عجينة الذره) تطحن وتنعم جيدا بحيث تكون على شكل مسحوق؛ اما عجينة الذره فهي بالأصل عبارة عن عجينة متماسكة. يؤخذ 200غم من كل مادة من المواد أي ما يقارب النسبه التي تستعمل فيها قطع البطاطا عند تحضير (PDA) توضع في دوارق (500) مل لكل ماده تضاف كميته قليله من الماء المقطر المعقم للدوارق وترج جيدا لغرض ترطيبها ثم يضاف الأكار بنفس النسبه التي يضاف بها إلى وسط (PDA) 20غم لكل دورق ثم ترج الدوارق ويضاف المولاس 2% بنسبه مقاربة إلى نسبة Dextrose المضافه إلى وسط (PDA) ترج المكونات جيدا ثم يكمل الحجم إلى (500) مل وتعلم الدوارق وتعقم على درجة حرارة (112) م° ولعدة مرات ثم تبرد الدوارق وتستهمل ثلاث مكررات لكل دورق ولكل فطر. تصب الأوساط في الأطباق وتترك حتى تتجمد ثم تؤخذ اقراص (5) ملم من كل مزرعه من الفطريات المنتخبه والمتمثلة *Fusarium oxysporium* و *Aspergillus flavus* و *Aspergillus niger* و *Pythium* و *Alternaria alternata* و *Helminthosporium sp.* وتزرع في الأطباق وتحضن على درجة حرارة (25 ± 2) ثم تؤخذ قياسات اقطار المستعمرات في الأطباق .

C- قياس الكثافة اللقاحيه للفطريات المنتخبه في الأطباق :

اختير احد المكررات بصوره عشوائية من كل مزرعة من المزارع الفطرية على الأوساط المصنعة وعملت لها سلسلة من التخفيف اذ اخذ (5) مل ماء مقطر معقم وسكبت على المزرعة الفطري في الطبق المختار وتم تحريكه حركة دائرية ولمدة دقيقتين ثم سحب (5) مل من الطبق بواسطة ماصة معقمة وأضيفت إلى (95) مل ماء مقطر معقم ثم عملت سلسلة من التخفيف واختير التخفيف (10⁵) لحساب السبورات الكونيدية في الطبق .

النتائج والمناقشة.....

1- اختيار افضل ماده حامله للفطريات المرضية : تم التعرف على أفضل مادة حاملة للفطريات المرضية خلال أعداد السبورات الكونيدية للفطريات والتي تنتج على الأوساط المصنعة والتي تسمى بالطاقة اللقاحية والتي كان حسابها على فترتين فترة الحضانة وهي 7 ايام وفترة الحفظ بعد 30 يوما . والنتائج مبينة في جدول (3)

A- حساب الطاقه اللقاحيه (السبورات الكونيدية) للفطريات المرضيه على الأوساط التصنيعية بعد (7) ايام من الحضانة :

تفاوتت النتائج بين المواد المختبره في اختبار افضليتها في تنمية الفطريات المرضيه والتي نمت عليها وبعد (7) ايام من الحضانة .

جدول (3) أعداد السبورات الكونيدية للفطريات المختبره في التخفيف (10⁵) وبعد (7) ايام من الحضانة .

معدلات أعداد السبورات الكونيدية في المواد المختبرة (×10 ⁵)				الفطريات
وسط قياسي Con. PDA	عجينة الذره + 2% مولاس	الكليوتين + 2% مولاس	قشور الذره + 2% مولاس	
10a	7.6a	12.2bc	4.3c	<i>Fusarium solani</i>
12.3a	6.5b	8.3c	5.2b	<i>Fusarium oxysporium</i>
8.9a	5.8b	8c	3.2d	<i>Pythium aphanidermatum</i>
13.4a	5.2b	8.7a	6.4b	<i>Penicillium italicum</i>

15.3a	7.3b	8.4ab	5.3c	<i>Aspergillus fumigatus</i>
12.6a	8.2a	8.7a	6.5b	<i>Aspergillus flavus</i>
10.9a	8.3a	9a	6.3b	<i>Aspergillus niger</i>
9a	7.6b	8.5ab	4.3c	<i>Rhizopus stolanifer</i>
8.7a	7.1a	7.4a	5.2b	<i>Alternaria alternata</i>
8.5a	3.9b	5.6c	3.5b	<i>Helminthosporium sp.</i>

متوسطات الأرقام لكل فطر هي معدل (4) مكررات .

من الجدول اعلاه يتضح ان هناك كفاءة عالية لبعض المواد في تنميه الفطريات المرضيه اذ شكلت مادة الكليوتين فرقا معنويا عاليا عند حساب اعداد السبورات الكونيديه عليها اذ كانت سبورات الفطر *Fusarium solani* (10×5.2) بالمقارنه مع المواد الباقية والتي كانت (10×1.2) بالنسبه لقشور الذرة و(10×2.6) بالنسبة لعجينة قشور الذره بالمقارنة مع الوسط القياسي (PDA) والتي كانت اعدادها (10×12.3). أما بالنسبة للفطر *Fusarium oxysporium* فقد اظهرت النتائج ان النمو على مادة الكليوتين قد شكلت فرقا معنويا عاليا اذ كانت سبورات الفطر (10×8.3) اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×5.2) اما على عجينة الذرة (10×6.5) بالمقارنة بالوسط القياسي (10×12.3) أما بالنسبة للفطر *Pythium aphanidermatum* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *aphanidermatum Pythium* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×8) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×3.2) اما على عجينة الذرة (10×5.8) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×8.9) وهذا يتفق مع ما وجدته تيموز (2006). ويمكن ان نلاحظ ايضا الطاقة اللقاحية للفطر *Penicillium italicum* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيدية فرقا معنويا عاليا على قشور الذرة والتي كانت (10×6.4) اما اعدادها على مادة الكليوتين كانت (10×8.7) اما على عجينة الذرة فقد كانت (10×5.2) اما على الوسط القياسي فقد كانت النتائج (10×13.4) أما بالنسبة للفطر *Aspergillus fumigatus* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Aspergillus fumigatus* شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×8.4) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×5.3) اما على عجينة الذرة (10×7.3) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×15.3). أما بالنسبة للفطر *Aspergillus flavus* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Aspergillus flavus* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×8.7) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×6.5) اما على عجينة الذرة (10×8.2) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×12.6) أما بالنسبة للفطر *Aspergillus niger* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Aspergillus niger* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×9) على وسط الكليوتي اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×6.3) اما على عجينة الذرة (10×8.3) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×10.9) أما بالنسبة للفطر *Rhizopus stolanifer* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Rhizopus stolanifer* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×8.5) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×4.3) اما على عجينة الذرة (10×7.6) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×9). أما بالنسبة للفطر *Alternaria alternata* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Alternaria alternata* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×7.4) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×5.2) اما على عجينة الذرة (10×7.1) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×8.7). أما بالنسبة للفطر *Helminthosporium sp.* فقد شكلت مادة الكليوتين كفاءة عالية ونمو ممتاز عند حساب الطاقه اللقاحيه للفطر *Helminthosporium sp.* اذ شكلت اعداد السبورات الكونيديه (10×5.6) على وسط الكليوتين اما على قشور الذرة فقد كانت اعدادها (10×3.5) اما على عجينة الذرة (10×3.9) اما اعدادها على وسط PDA فقد كانت (10×8.5). ويمكن تفسير

هذه النتائج لتلك الفطريات على تلك الأوساط المصنعة , إذ أن هذه الفطريات استطاعت ان تستغل المادة الأكثر سهوله في تحويلها الى ماده ايسط تتلائم مع نظامها الانزيمي وبالتالي يمكن لها ان تنمو وتتجرثم عليها وبكل سهوله وهذا يتفق مع ما وجدته العبيدي (2005). اما المواد التي لوحظ فيها زيادة طفيفة في أعداد السبورات الكونيدية وكانت بطيئة في التجرثم فقد كانت تحتاج الى وقت اكبر لتحويل تلك المواد لصالحها او ان نظامها الانزيمي كان غير كفاء في تحليل تلك المواد السيليلوزيه وتحويلها الى مواد ايسط حتى ولو توفرت المادة الغذائية لها , وهذا ما اكده المالكي (2002) لذلك كان هناك تفاوت في عمليات التجرثم على تلك الأوساط في البحث .

B- قياس معدلات أقطار النمو الشعاعي للفطريات المرضيه في الأطباق :
جدول (4) معدلات أقطار النمو الشعاعي للفطريات المرضيه

معدلات أقطار النمو الشعاعي للفطريات المرضيه على المواد المختبره				الفطريات
وسط قياسي PDA Con.	عجينة الذره + 2% مولاس	الكليوتين + 2% مولاس	قشور الذره +2% مولاس	
9c	6.4b	7.6b	3.2a	<i>Fusarium solani</i>
9b	6.5c	8.3b	5.2a	<i>Fusarium oxysporium</i>
8.9b	5.8c	8b	3.2a	<i>Pythium aphanidermatum</i>
9b	5.2a	8.7b	6.4a	<i>Penicillium italicum</i>
9b	7.3bc	8.4b	5.3a	<i>Aspergillus fumigatus</i>
9b	8.2bc	8.7b	6.5a	<i>Aspergillus flavus</i>
9b	8.3bc	9b	7.4a	<i>Aspergillus niger</i>
9b	7.6bc	8.5b	4.3a	<i>Rhizopus stolonifer</i>
8.7b	7.1bc	7.4b	5.2a	<i>Alternaria alternata</i>
8.5d	3.9c	5.6b	3.5a	<i>Helminthosporium sp.</i>

متوسطات الأرقام لكل فطر هي معدل (4) مكررات .

أظهرت النتائج في جدول () ان معدلات أقطار النمو الشعاعي للفطريات المنتخبة في التجربة الى ان استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير محفز على الفطر *Fusarium solani* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (4.3 , 7.3 , 7.6 , 9) سم على التوالي . كذلك فإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير كبير على الفطر *Fusarium oxysporium* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (5.2 , 8.3 , 6.5 , 9) سم على التوالي . كذلك فإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير عالي على الفطر *Pythium aphanidermatum* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (3.2 , 8 , 5.8 , 8.9) سم على التوالي . وفيما يخص استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير محفز على الفطر *Penicillium italicum* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (6.4 , 8.7 , 5.2 , 9) سم على التوالي . كذلك اشارت النتائج الى أن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير كبير على الفطر *Aspergillus fumigatus* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (5.3 , 8.4 , 7.3 , 9) سم على التوالي

كذلك فإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها الأثر الكبير في تحفيز الفطر

معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (6.5, 8.7, 8.2, 9) سم على التوالي. وإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير في تكوين النمو الشعاعي للفطر *Aspergillus niger*، إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (9, 7.4, 8.3, 9) سم على التوالي. وقد أثبت استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير محفز على الفطر *Rhizopus stolonifer* وتكوين قرص النمو الشعاعي، إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (4.3, 8.5, 7.6, 9) سم على التوالي. كذلك فإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير واضح على الفطر *Alternaria alternata* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (5.2, 7.4, 7.1, 9) سم على التوالي. وإن استعمال مادة الكليوتين وعجينة الذرة مع المولاس (2%) كان لها تأثير ملحوظ على الفطر *Helminthosporium sp.* إذ كانت هناك فروقا معنوية بين استعمال قشور الذرة مع المولاس والمواد الأخرى إذ كانت معدلات الأقطار لنمو ذلك الفطر (3.5, 5.6, 3.9, 8.5) سم على التوالي. إذ إن جميع النتائج أعلاه جاءت متفقة مع الزوبعي (2000) و Pernezny & Datnoff (2001). إذ إن معدل النمو الشعاعي للفطر يزداد بتوفر المادة الغذائية للفطر التي تساعده على النمو وتكوين الغزل الفطري والتجراثيم طوال فترة الحضان والحفظ. كذلك فإن هذه النتائج تتفق مع ما وجدته Elad (1987) وتيموز (2006) إذ يزداد قطر النمو الشعاعي بتوفير المصدر الكربوني في الوسط والذي يتمثل بمادة المولاس وما تحويه من عناصر مغذية للفطر تساعده على التجراثم وتكوين الغزل الفطري وبالتالي زيادة مساحة النمو.

C - حساب الطاقة اللقاحية للفطريات بعد شهر من الحفظ :

جدول (5) أعداد السبورات الكونيدية للفطريات المختبرة في التخفيف (10⁻⁵) بعد (30) يوما من الحفظ

الفطريات	معدلات أعداد السبورات الكونيدية في المواد المختبرة (10 ⁻⁵)		
	قشور الذرة + 2% مولاس	الكليوتين + 2% مولاس	عجينة الذرة + 2% مولاس
<i>Fusarium solani</i>	2.3d	11.7c	5.5b
<i>Fusarium oxysporium</i>	4.2d	10.4c	6.3b
<i>Pythium aphanidermatum</i>	2.1d	8.6ac	5.2b
<i>Penicillium italicum</i>	5.7d	12.8ac	15.4ab
<i>Aspergillus fumigatus</i>	12.7d	16.2ac	14.1ab
<i>Aspergillus flavus</i>	12.5d	18.4c	15.1b
<i>Aspergillus niger</i>	15.2bd	21.7c	16.6b
<i>Rhizopus stolonifer</i>	3.5d	8.3b	8.1b
<i>Alternaria alternata</i>	4d	9.2a	10.3a
<i>Helminthosporium sp.</i>	3d	5.8c	7.2ab

متوسطات الأرقام لكل فطر هي معدل (4) مكررات.

يتضح من الجدول أعلاه أن هناك تفاوت بين الأوساط التي حفظت عليها تلك الفطريات المرضية، إذ كانت أعداد السبورات الكونيدية للفطر *F. solani* ذات نسبة عالية على مادة الكليوتين والتي شكلت فرقا معنويا مع المواد الباقية إذ كانت الأعداد (11.7 × 10⁵) بالمقارنة مع قشور الذرة (2.3 × 10⁵) أما على عجينة الذرة (5.5 × 10⁵) وجميعها مقرونة مع معاملة السيطرة (15 × 10⁵) هذا ما أكدته السيد (2002).

ك فقد بينت نتائج النمو لفطر *Fusarium oxysporium* تفوق الوسط الحاوي على مادة الكليوتين والتي شكلت فرقاً معنوياً واضحاً مع الأوساط الأخرى وقد كان اعداد السبورات فيها (10×10.4^5) وبالمقارنة مع قشور الذرة (10×4.2^5) وعجينة الذرة (10×6.3^5) بالمقارنة ومعاملة السيطرة (10×13.8^5) اما اعداد السبورات الكونيدية للفطر *Pythium aphanidermatum* فقد كانت اعلى نسبة لها على مادة الكليوتين والتي لم تختلف معنوياً عن اعدادها على عجينة الذرة والتي كانت اعدادها (10×8.6^5) و (10×5.2^5) على التوالي وكلتا المادتين اعلا شكلت فرقاً معنوياً عالياً مع قشور الذرة والتي كانت اعداد السبورات عليها (10×2.1^5) وبالمقارنة مع معالجة السيطرة (10×8.3^5) وهذا يتفق مع ما وجدته مرزوه وجماعته (2004). وظهرت نتائج نمو الفطر *Penicillium italicum* ان اعداد السبورات الكونيدية قد تفاوتت على الأوساط التصنيعية اذ شكلت أعلى نسبة اعداد لها على عجينة الذرة (10×15.4^5) والتي شكلت فرقاً معنوياً مع ماده الكليوتين والتي كانت اعدادها (10×12.8^5) وفرقاً معنوياً مع قشور الذرة والتي كانت اعداد السبورات فيها (10×5.7^5) وبالمقارنة مع معاملة السيطرة (10×16.6^5) ، كذلك فإن اعداد السبورات الكونيدية للفطر *Aspergillus fumigatus* لم تشكل فرق معنوياً عند حسابها على الأوساط (الكليوتين وعجينة الذرة) والتي كانت اعدادها (10×16.2^5) (10×14.1^5) على التوالي الا انها شكلت فروقاً معنوية عالية في اعدادها عند الحفظ على قشور الذرة اذ كانت اعدادها (10×12.7^5) ، وعند ملاحظة نتائج نمو الفطر *Aspergillus flavus* فقد شكلت جميع الأوساط فروقاً معنوية عالية مع بعضها وبالمقارنة مع معاملة السيطرة فقد كانت اعداد السبورات (10×12.5^5) ، (10×18.4^5) ، (10×15.1^5) ، (10×20.4^5) ، (10×19.7^5) ، (10×16.6^5) ، (10×21.7^5) ، (10×15.2^5) ، ان هناك زيادة في اعداد السبورات بزيادة فترة الحفظ اذ كانت اعداد السبورات (10×19.7^5) ، (10×16.6^5) ، (10×21.7^5) ، (10×15.2^5) ، ان اعداد السبورات للفطر *Rhizopus stolonifer* ان اعداد السبورات للفطر قد انخفض على وسط قشور الذرة (10×3.5^5) والتي شكلت فرقاً معنوياً مع اعدادها على وسط الكليوتين وعجينة الذرة والتي كانت (10×8.3^5) ، (10×8.1^5) وكلاهما قد شكلا فرقاً معنوياً مع معاملة السيطرة والتي كانت اعداد السبورات فيها (10×13.9^5) اما فيما يخص اعداد السبورات الكونيدية للفطر *Alternaria alternata* فقد شكلت اعداد السبورات الفطرية على قشور الذرة فرقاً معنوياً عالياً (10×4^5) وبالمقارنة مع اعدادها على اوساط الكليوتين وعجينة الذرة ومعاملة السيطرة والتي كانت نتائجها (10×9.2^5) ، (10×10.3^5) ، (10×10^5) وعلى التوالي كذلك فقد شكلت اعداد السبورات الكونيدية للفطر *Helminthosporium sp* على وسط قشور الذرة (10×3^5) والتي شكلت فرقاً معنوياً مع اعدادها على الكليوتين والتي كانت اعدادها (10×5.8^5) وكلاهما قد شكلا فرقاً معنوياً مع معاملة السيطرة والتي كانت اعدادها (10×8.7^5) ومع عجينة الذرة التي كانت اعداد السبورات الكونيدية عليها (10×7.2^5) والأخيرة لم تشكل أي فرقاً معنوياً مع معاملة السيطرة . يمكن تفسير نتائج اعداد السبورات الكونيدية لتلك الفطريات تفسر على ان الفطريات التي كانت هناك زيادة في اعدادها على احد الأوساط كانت قد تأقلمت وحولت الوسط لصالحها وبالاستفادة ايضا من مادة المولاس المضافة لتلك الأوساط التي حملت عليها الفطريات والتي تعتبر خزين غذائي للفطر طيلة فترة الحفظ وهذا يتفق مع ما وجدته الزوبعي (2000) و Elad (1987).

الاستنتاجات

- يمكن الاعتماد على المواد (قشور الذرة ، الكليوتين ، عجينة الذرة) لحفظ الفطريات المرضيه وبدون استثناء أي مادة من تلك المواد .
- 1- يمكن الاستعاضه عن ماده السكرية كالدريكستروز في تحضير الأوساط بمادة المولاس (2%) والتي تدخل في الأوساط كمصدر كاربوني .
 - 2- زيادة في عمليات تكوين السبورات الكونيدية بمرور الوقت وكلما زادت الفترة تحولت تلك السبورات الى السبورات الكلاميدية والتي تحافظ على حياة الفطر كلما استهلكت المادة الغذائية وتعرض الوسط للجفاف .
 - 3- من بين تلك المواد المستعمله ثبت ان مادة الكليوتين يمكن استعمالها مع مادة المولاس (2%) .

التوصيات

- 1- اعتماد المواد المختبره كمواد حاملة وأوساط تنمية وحفظ لبعض الفطريات المرضيه.
- 2- إجراء دراسات مكمله على فطريات اخرى سواء كانت مرضيه أم غير مرضيه للنبات وخاصة فطريات المقاومة الأحيائية مثل *Trichoderma harzianum* من خلال تحميلها مباشرة على تلك المواد وملاحظة مدى تأثير تلك المواد على تنوع تلك الفطريات.

3- دراسة تأثير اضافة تلك الخلطات او الأوساط الحاملة على صفات التربة وعلى امراض الجذور وعلى النشاط الميكروبي في التربة.

4- دراسة تأثير اضافة تلك الأوساط على نسبة الانبات لبعض المحاصيل الزراعية



المصادر.....

- العبيدي، أسامة قاسم (2005) استخدام المخلفات العضوية المدعمة بفطر المقاومة الأحيائية *Trichoderma harzianum* في مقاومة بعض فطريات التربة الممرضة للنبات. رسالة ماجستير، الكلية التقنية / المسيب.
- الزويبي، إسماعيل أحمد إسماعيل (2000) تحديد مصادر العدوى الأولية وبعض الظروف المبيئه لأصاية البطاطا بأنواع من جنس *Fusarium* ومقاومتها إحيائيا. رسالة ماجستير، كلية الزراعة، جامعة بغداد.
- المالكي، بشرى جبير (2002) تأثير المخلفات الحيوانية والمقاومة الأحيائية في الفطر المسبب لمرض تعفن جذور وموت بادرات الخيار. رسالة ماجستير، كلية الزراعة، جامعة بغداد.
- تيموز، سولاف حاتم، استعمال قشور الذرة والمولاس كنواتج ثانوية لتصنيع تركيبة صناعية لفطر المقاومة الأحيائية *Trichoderma harzianum* كلية التربية، جامعة القادسية.
- مرزوق، شامر خضير، إبراهيم شعبان السعداوي ونوفل حسين الدجيلي (2004) تأثير مخلفات اصناف الذرة البيضاء في العقد الجذرية وكثية البيروتين في الباقلاء. مجلة القادسية للعلوم الصرفة، 9(2)، (62-70).
- السيد، سببر علي (2002) تجربة مصرية لاستثمار المخلفات الزراعية. مجلة البيئة والتنمية المستدامة، 2(1)، (16-20).
- Elad, Y ;Chet, I;J.1987. possible role of competition for nutrient in biocontrol of *Pythium damping-off* by bacteria. *Phytopathology*, 77:190-195.
- Droby, S ;Vinokur, V;Weiss, B;Cohen;Daus, A;Gold Schmidt, E.E&Porat .R.2002 . Induction of resistance to *Penicillium digitatum* in grapefruit by the Yeast biocontrol agent *Candida oleophila*. *phytopathology* .92:393-299.
- Datnoff, L.E.and K.L.Pernezny .2001. effect of bacterial and fungal microorganisms to colonize tomato root transplant growth and control *Fusarium* crown and root rot .*J. Envir:biotech*. Vol.: 3458-3465.

Summary :

the aim of this study looking for food value which could grow fungi and save it specialized the pathogenesis fungi for plant *Fusarium solani*, *Fusarium oxysprium*, *Pythium aphanidermatum*, *Aspergillus niger*, *Aspergillus fumigatus*, *Aspergillus flavus*, *Penicillium italicum*, *Rhizopus stolonifer*, *Alternaria alternate*, *Helminthosporium sp.* This research include isolate and characterized this fungi from plants injection through cultured it on the standard (PDA) agar and group of media industrialization agars:- corn straw and corn dough and glutine which could it dry soil all of than are Babylon in addition to molass /cross producter for dextrin and starch factory in AL-hashmia city substance which producer from suger manufacture in Messan suger manufacture where is consider a high food valuty material all of them are to throw substance to earth and so it's environmental pollution because it's incubated to harmful microbiology and insects in addition to fragrance perfumes ,so we see this way to return this material by useful ,where made fermentation media from it's which have a positive effect in save and cultured the isolated fungi as result to the material contents like proteins ,carbohydrates and rate of additional minerals and mollass 2% in the media were increased the nutrient valuty for fermentation media. The media of molass and glutine has high afraid of moral in fungi growth and number of conidiospores after the incubater to see the growth and saved process for this media and notice the conidiospores numbers ,this result conjugation by the results of rays growth and conidiospores numbers on corn straw , corn dough and molass

