



وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

جامعة القادسية – كلية العلوم

قسم علوم الحياة

عنوان البحث

استخدام زيت الزيتون وزيت البصل ضد بعض الفطريات
المرضية

بحث تقدمت به الطالبة

فاطمة ناظم عبود

الى مجلس رئاسة قسم علوم الحياة كجزء من متطلبات نيل درجة

البكالوريوس في علوم الحياة

أشراف الاستاذة : ولاء ياس

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

«بِرَفْعِ اللَّهِ وَالَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ

وَالَّذِينَ أُؤْتُوا الْعِلْمَ وَرِجَالًا»

صدق الله العظيم

الاهداء

هذا العمل المتواضع الى ابي الذي لم يبخل عليـة يوماً بشيـ والى امي
التي زودتني بالحنان والمحبة

اقول لهم انتم وهبتوني الحياة والامل والنشأة على شغف الاطلاع
والمعرفة والى زوجي والى اخوتي واسرتي جميعا .

الشكر والتقدير

لابد لنا ونحن نخطو خطواتنا الأخيرة في الحياه الجامعية من وقفه نعود
بها الى اعواما قضيناها في رحاب الجامعة مع اساتذتنا الكرام الذين
قدموا لنا الكثير باذلين بذلك جهودا كبيرة في بناء جيل الغد ...

وقبل ان نمضي نتقدم بأسمى آيات الشكر والامتنان والتقدير والمحبة
الذين حملوا اقدس رساله في الحياه ...

الى جميع اساتذتنا الافاضل

واخص بذلك الشكر الست ولاء ياس لجهودها المبذولة

الخلاصة

الخلاصة

شملت هذه الدراسة اختبار تأثير زيوت نباتية بتركيز مختلفة على النمو الشعاعي لبعض الفطريات الممرضة . حيث استخدم زيت الزيتون بتركيز (١٥%) (١٠% و ٥%) على الفطرين الممرضين (Penicillum glandicola والفطر Aspergillus flavus . اظهرت النتائج ان التركيز ١٥% له تأثيرا مثبتاً على النمو الشعاعي لفطر A.flavus اذا بلغ معدل النمو الشعاعي لهذا الفطر عند التركيز ١٥% لزيت الزيتون ٥٦,٦ ملم كما بلغ النمو الشعاعي لنفس الفطر عند التركيز ١٥% لزيت البصل هو ٦٥ ملم . بين النتائج ايضا ان التركيز ١٥% لزيت الزيتون تأثيرا مثبتا على النمو الشعاعي لفطر Penicillium glandicola اذا بلغ ١٦,٦ ملم اما التركيز ١٥% لزيت البصل فقد اثر على النمو الشعاعي لفطر P.glandicola اذا بلغ ٦٥ ملم .

المقدمة

المقدمة

زيت الزيتون

اصبح التداوي بالنباتات الطبية صيحة العالم اليوم بعد ما ذاق الناس ويلات العقاقير الكيميائية والادوية المصنعة ومالها من اثارها الجانبية . تنمو شجرة الزيتون في حوض البحر الابيض المتوسط وهي شجرة مباركة تعطي ثمارها التي تؤكل وتستخدم في انتاج زيت الزيتون الذي هو ناتج عن عصر او ضغط ثمار الزيتون ، ويستخدم زيت الزيتون في الطبخ والصيدلة والطب كما يستخدم في اشعال المواقد الزيتية وفي صناعة الصابون . وزيته يستخدم بكثرة لكونه غذاء صحياً غنياً بالدهون المفيدة والفيتامينات وهو مسجل في دستور الادوية في فرنسا اي انه دواء معترف به رسمياً . كما حظيت ثمار الزيتون وشجرتها بالذكر في القران الكريم حيث ذكرها الله سبحانه وتعالى في اكثر من موضع (سوره التين -النحل -المؤمنون والنور) . وقد اقسام الله جل وعلا فيها ، كما عدها من الطبيبات من الرزق . وقد اوصى النبي صلى الله عليه وسلم بالزيتون خيراً . فقد روي الترمذي وابن ماجه من حديث ابي هريرة -رضي الله عنه عن النبي صلى الله عليه وسلم انه قال (كلوا الزيت وادهنوا به ، فانه من شجرة مباركة) . (١)

تاريخ زيت الزيتون :

عرف الانسان شجرة الزيتون منذ اقدم العصور . واستغلها خير استغلال اذا انتدم بثمرها ، وستضاء بزيتها ، وستوقد عيدانها ، وقد اهتم المصريين القدماء بزراعة الزيتون كما عرفوا الكثير عن فوائده الطبية العظيمة ، وثمره الزيتون نفسها شهية الطعم مقبولة المذاق لدى الكبار والصغار وقد اعلن الفريق الفرنسي الاردني للأثار ان قرية هضيب الريح في منطقة رام جنوب الاردن هي اقدم منطقة في العالم زرعت بأشجار الزيتون

وقد ورد ذكر الزيتون في التوراة وورد ذكره في القرآن سبع مرات منها اربع مرات بلفظ الزيتون في سورة الانعام (١٤١، ٩٩) النحل (١) ، وورد مرة واحده بلفظ زيتون في سورة عبس (٢٩) ومرة واحدة بلفظ زيتون في سورة النور (٣٥) ومرة واحدة يدل على ان المقصود شجرة الزيتون في سورة المؤمنين (٢٠) انها الشجرة المباركة التي ضرب الله بها المثل لنورة قال تعالى في سورة النور الله نور السماوات والارض مثل نورة كمشكاة فيها مصباح المصباح في زجاجة ، الزجاجه كأنها كوكب دري يوقد من شجرة مباركة لا شرقية و لا غربية يكاد زيتها يضي ولو لم تمس نار ، نور على نور ، يهدي الله نوره من يشاء ويضرب الله الامثال لناس والله بكل شيء عليم (صدق الله العظيم . (٢)

مكونات ثمرة زيت الزيتون

تتكون ثمرة زيت الزيتون من الأجزاء التالية :

١- غلاف الثمرة الخارجي (الجلد) والذي يمثل ١,٥ - ٣,٥% من وزن الثمرة .

٢ -الب ويشكل حوالي ٦٥-٨٣% من وزن الثمرة ويحتوي على ٩٦ - ٩٨% من المحتوى الكلي لزيت في الثمرة .

٣-النواة ، وتتالف من غلاف خشبي يحتوي بداخله البذرة بحيث تشكل من ١٣ - ٣٠% من وزن الثمرة ، وتحتوي النواة على ٢-٤% من المحتوى الكلي لزيت كما تحتوي ثمرة الزيتون على المواد التالية :

١-الماء بمعدل ٥٠%

٢-الزيت بمعدل ٢٢%

٣-باقي المكونات وتمثل ٢٥-٤٠% من مكونات الثمرة وتشمل الكربوهيدرات والسليولوز والبروتينات والعناصر المعدنية .

التركيب الكيميائي لزيت الزيتون :

يتكون زيت الزيتون من مزيج من الجليسيريدات الثلاثية والتي هي عبارة عن جليسيرول مرتبط بأحماض دهنية ، ويضاف الى ذلك مقادير قليلة من الاحماض الدهنية الحرة ، دهون فوسفاتية ، مركبات فنولية

كاروتين صبغات ماء فيتامينات وما يزيد عن ٧٠ مركب مسؤوله عن النكهة المميزة لزيت الزيتون .

ويمكن تقسيم مكونات زيت الزيتون الى جزئيين :

١- الجزء المتصبن ويشكل ما نسبته ٩٨،٥-٩٩،٥ % من مكونات الزيت ويتكون من الجليسيريدات الثلاثية جليسرول احماض دهنية ودهون فوسفاتية

٢- الجزء غير المتصبن ٠،٥-١،٥% وهو الجزء المسؤول عن القيمة البيولوجية والنكهة الخاصة بزيت الزيتون . ويتكون من مركبات الهيدروكربون (سكوالين ومركبات عطرية حلقيه) مركبات الستيروول صبغات الكلوروفيل والكاروتين مركبات فينولية توكوفيرول فيتامين E شمع وغيرها . (٣)

جدول رقم ١ مكونات الجزء غير المتصبن في زيت الزيتون البكر

المكونات	التركيز جزء في المليون
مركبات الهيدروكربون (٢-٤%)	٢٠٠٠
سكوالين ٣٢-٥٠%	١٥٠٠
بيتا كاروتين	٣٠٠
توكوفيرولات	٣٥٠
فينولات	١٥٠
الدهايد وكتون	٤٠
كحول دهنية ٠،٥%	٢٠٠
كحول تيربينية ٢٥%	٣٥٠٠
ستيروولات ٢٠-٣٠%	٢٥٠٠

القيمة الغذائية :

١-الكاربوهيدرات :

بروتين 0g ,الدهون (دهون :100g) دهون مشبعة :14g ،دهون
احادية غير مشبعة نسبتها :72g دهون ثنائية غير مشبعة :11g اوميغا
3:1,5g ، 6 omega fat -2,1-3,5g

٢-الفيتامينات

فيتامين هـ

14mg فيتامين ك:62ug

٣-معادن واملاح

تحتوي كل ملعقة كبيرة من زيت الزيتون (13.5g) بحسب وزارة
الزراعة الامريكية على السعرات الحرارية :119-الدهون :13.5 –
لبروتينات 0-الدهون المشبعة :1.86الكربوهيدرات :0-الالياف 0-السكر
0 :

انواع زيت الزيتون

زيت الزيتون بكر ممتاز : هو الزيت الاعلى جودة يستخلص من العصرة
الاولى وتكون نسبة الحموضة فيه اقل من ٠.٨%

٢-زيت الزيتون مكرر : هو الزيت المستخلص من الزيتون دون احداث
اي تغيرات في صفات الزيتون وتكون نسبة الحموضة فيه اقل من ٢%

٣-زيت الزيتون زيت صافي صافي : وهو يتالف من زيت الزيتون البكر
وزيت الزيتونالمكرر

٤-زيت الخريج وهو زيت ينتج في جبال الساحل السوري وله طريقة
خاصة في انتاجه ويمتاز بجودته العالية ويستخلص بطريقة الضغط
الخفيف

٥-زيت الطفاح : وهو يستخرج بطريقة خاصة من ما يتساقط من حب الزيتون قبل موسمه

فوائد زيت الزيتون

تعتبر شجرة الزيتون مصدر غذاء طيب ومقاومه الامراض النبات

زيت الزيتون المحضر من ثمار الزيتون بالعصر على البارد ويطلق عليه زيت (عذري او بالمذيبات)

١-معالج لحساسية ومشاكل الجهاز الهضمي وملين خفيف

٢ يعالج الجيوب الانفية ومشاكل الجهاز التنفسي والاسيما الربو وقرح الجلد والهرش والقلق ومشاكل العدوة ودهن العضلات

٣ مضاد لبكتريا والفطريات والطفليات والفايروسات

٤ -يفيد في البواسير ومدرر خفيف لبول

٥ يفيد في علاج النقرس وتخفيف السكر في الدم

٦ يخفض الضغط الدم المرتفع ويقوي جهاز المناعة

٧ يفيد في علاج الامراض الفايروسية ومرض ذئبه والتهاب الكبدى والايذز

٨ ما ان زيت الزيتون يحتوي على زيوت غير مشبعه فانه لايتاكسد

(لايزنخ) لانه هذه الزيوت مكونه من حامض الاوليك oleic

acid الذي يقلل نسبة الكوليسترول منخفض الكثافة

LDL:cholesterol الضار وتزيد نسبة الكورستول مرتفع الكثافة

HDL .choiesterol النافع وهذه الدهون جعلت شعوب البحر

المتوسط التي تتناول زيت الزيتون بوفره لاتصاب بامراض الاوعية القلبية كما يقلل الاصابة بسرطان الثدي

٩-يساهم في ابعاد شبح الشيخوخة عن الانسان الاحتوائه على الاحماض الضرورية لجسم الانسان

١٠-يساعد في زيادة نسب الذكاء لدى الاشخاص الذين يتناولونه
بالاستمرار (٤) .

البصل:

البصل يعتبر البصل من اقدم واشهر النباتات في العالم اذا عرف منذ القدم
واستخدم في العديد من المجالات ، وتعد الصين اول الدول المنتجة لبصل
، ولبصل اوراق انبويه غضة وله قواعد متشحمة تحت سطح التربة
لتخزين المواد الغذائية وله رائحة قوية نفاذة ومميزة لاحتوائه على الكثير
من المواد الكبريتية ، وهناك نوعين من البصل هما الاحمر والابيض
ويمكن صنع بودرة البصل المتوفر في جميع المحلات التجارية والبصل له
الكثير من الفوائد لجسم الانسان ، فهو يحتوي على الكثير من العناصر
الغذائية ، مثل البروتينات والالياف والمعادن كالصوديوم والمغنيسيوم
والفسفور وفي هذه المقال سوف نستذكر فوائد واستعمالات البصل
للآذن(٥).

فوائد البصل :

- ١-يسكن الام الاذنين واوجاعهما .
- ٢-يعالج التهاب الاذن وطنين الاذن
- ٣-يحسن السمع ويعالج لتهابات الاذن الداخلية ويلين اي تراكم شمعي فيها
- ٤ -يقلل التهابات الداخلية للآذن بفعالية ويمكن استخدامه عن طريق وضع
قطعه مناسبة الحجم من البصل داخل فتحة الاذن وتركها طول الليل كما
يمكن تقطير عصير البصل في الاذن بعد تدفنته (٧)

فوائد البصل العامة :

- . يقوي الجهاز المناعي في الجسم لاحتوائه على بعض المواد القلوية
بالإضافة الى فيتامين ج (٦)
- . يقي من الاصابة بمختلف انواع السرطان
- . يعالج الاعراض المرافقة لانفلونزا والبرد كما انه يعالج انسداد الانف
عن طريق استنشاقه
- . يخلص الجسم من السموم
- . يحافظ على صحة القلب لاحتوائه على الكروم وفيتامين ب ومركبات
الكبريت كما يخلصه من الاصابة بالامراض الصدرية ويقوي عضلة القلب
- . يساعد الجهاز الهضمي على اداء عملة حيث يعمل كملين طبيعي للمعدة
وهو يقي من الاصابة بالامساك وحموضة المعدة
- . يعتبر مدرا طبيعى لبول لاحتوائه على نسبة مرتفعة من الماء
- . يحافظ على مستوى السكر في الدم ويحول دون ارتفاعه فهو يزيد افراز
الانسولين كما يساعد الخلايا على الاستجابة لانسولين بشكل جيد .
- . يقي من الاصابة بقرحة المعدة ،
- . يخفض نسبة الكولسترول في الدم ويقلل نسبة الاصابة بتصلب الشرايين
والجلطات
- . علاج لسعال والكحة وخاصة اذا تم مزج عصير البصل مع العسل .
- . يمنع تليف الدماغ ويحسن الصحة العقلية الانسان .
- . يطهر الامعاء والقولون من البكتريا والجراثيم .
- . ينقي العين ويظهرها من الاتربة والشوائب العالقة بها كما يحسن مستوى
الرؤية ويقي من الاصابة بالعمى اليلى .

. يحافظ على صحة العظام ويقيها من الاصابة بالهشاشة
. يدخل في تحضير الكثير من الاطباق والوصفات بحيث لا يكاد مطبخ
يخلو من وجودة (٧)

المواد وطرائق

العمل

المواد :

- ١-وسط سابرويد دكستروز اكار SDA
- ٢-المضاد الحيوي chloramphenicol
- ٣-اطباق بتري البلاستيكية
- ٤-دوارق زجاجية بحجام مختلفة
- ٥-قطن طبي
- ٦-البارافيلم
- ٧-ابر بلاستيكية
- ٨-ماء مقطر معقم

الاجهزة المستخدمة :

- ١-المعقم (الموصده) autoclave
- ٢-الحاضنه incubator
- ٣-كابينه الزرع
- ٤-مصباح بنزن

طرائق العمل :

١-زراعة الفطر A.flavus

أ/ زراعة الفطر A.flavus على وسط SDA

يتم تحضير وسط SDA بوزن ٦٥ غم من الوسط ويضاف الى لتر من الماء المقطر المعقم في دورق زجاجي ثم يعقم جهاز المؤصدة لمدة ساعتين وبعدها يؤخذ الوسط بعد ان يبرد ويضاف الية كبسول كلورامفينيكول لمنع ظهور النمو البكتيري ثم يصب في اطباق بتري بلاستيكية داخل كابينه الزرع المجهري المعقمة وبعد تصلب الاوساط ينقل بواسطة الإبرة المعقمة الى منتصف الطبق ثم تحضن الاطباق في الحاضنة بدرجة ٢٥ مئوية لمدة سبع ايام وبعد اكمال النمو يحسب معدل ثلاث اقطار متعامدة بواقع ثلاث مكررات

ب-زراعة الفطر A.flavus على وسط مضاف الية زيت الزيتون

يحضر وسط SDA بنفس الطريقة السابقة ثم تحضر ثلاث دوارق زجاجية بحجم ٢٥٠ مل معقمة ومغسولة ويتم اضافة زيت الزيتون اليها بواقع ٥ مل الى الدورق الاول ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل لوسط SDA المعقم وبسداد قطني ويضاف ١٠ مل زيت الزيتون الى الدورق الثاني ويكرر الحجم الى ١٠٠ مل ليكون التركيز في الدورق الاول ٥% وفي الثاني ١٠% وفي الثالث يضاف ١٥ مل زيت الزيتون ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل ليكون التركيز ١٥% وبعد ان يبرد الوسط يصب في اطباق بتري وبعد ان يتصلب يتم زراعته الفطر باستخدام الميدل في منتصف الطبق وبداخل كابينة الزرع ويجب ان نقرب مصباح بنزن يعمل لتوفير ظروف معقمة وبعد ان يتم الزرع يتم نقل الاطباق الى الحاضنة بدرجة ٢٥ مئوية لمدة سبع ايام يتم قياس مقدار النمو الشعاعي لكل تركيز وبواقع ثلاث مكررات لكل تركيز وبمعدل ثلاث اقطار متعامدة .

ج -زراعة الفطر A.flavus

على وسط SDA مضاف اليه زيت البصل يتم تحضير وسط SDA يتم تحضير ثلاث دوارق زجاجية بحجم ٢٥٠ مل معقمه ومغسوله ويتم اضافة زيت البصل اليها بمقدار ٥ مل الى الدورق الاول ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل بواسطة SDA المعقم يكون التركيز في الدورق الاول ٥% ثم يضاف ١٠ مل من زيت البصل الى الدورق الثاني ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل لوسط SDA ليكون التركيز في الدورق الثاني ١٠% ثم تضاف ١٥ مل من زيت البصل الى الدورق الثالث ويكمل الحجم الى ١٠٠ بواسطة SDA ليكون تركيز ١٥% وبعد ان يبرد الوسط يضاف اليه زيت الزيتون يصب في اطباق بتري وبعد تصلب الاوساط في الطبق يرفع من الفطر A.flavus باستخدام النيدل في منتصف الطبق وبداخل كابينه الزرع المجهري ويجب ان يكون مصباح بنزن عامل لتوفير ظروف معقمة وبعد ان يتم الزرع يتم نقل الاطباق الى الحاضنة وتحضن بدرجه ٢٥ مئوية لمدة سبع ايام وبعد اكمال النمو يتم قياس معدل النمو الشعاعي بكل تركيز وبمعدل ثلاث اقطار متعامدة .

٢-زراعة الفطر Penicillium glandicola

أ:زراعة الفطر P.glandicola على وسط SDA

يتم تحضير وسط SDA بوزن ٦٥ غرام من الوسط ويضاف لتر من الماء المقطر المعقم في دورق زجاجي ثم يعقم بجهاز المؤصدة لمدة ساعتين وبعدها يؤخذ الوسط بعد ان يبرد ويضاف اليه كبسول كلورامفينيكول لمنع ظهور النمو البكتيري ثم يصب في اطباق بتري البلاستيكية داخل كابينه الزرع المجهري المعقمة وبعد تصلب الاوساط ينقل بواسطة الإبرة المعقمة الى منتصف الطبق ثم تحضن الاطباق في

الحاضنة بدرجة ٢٥ م لمدة سبعة ايام وبعد اكتمال النمو يحسب المعدل
ثلاث اقطار متعامدة وبواقع ثلاث مكررات .

ب-زراعة الفطر P.glandicola

يحضر وسط SDA بنفس الطريقة السابقة ثم نحضر ثلاث دوارق
زجاجية بحجم ٢٥٠ مل معقمه ومغسولة ويتم اضافة زيت الزيتون اليها
بمقدار ٥ مل الى الدورق الاول ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل لوسط SDA
المعقم ليكون التركيز ٥% ويضاف ١٠ مل من زيت الزيتون الى الدورق
الثاني ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل ليكون التركيز ١٠% في الدورق
الثالث فيضاف ١٥% مل من زيت الزيتون الى الدورق الثالث ويكمل
الحجم الى ١٠٠ مل ليكون التركيز ١٥% وبعد ان يبرد الوسط يصب في
اطباق بتري وبعد ان يتصلب الوسط يزرع الفطر باستخدام النيدل في
منتصف الطبق وبداخل كابينه الزرع المجهري ويجب ان يكون مصباح
بنزن يعمل لتوفير ظروف معقمه وبعد ان يتم الزرع يتم نقل الاطباق الى
الحاضنة بدرجة ٢٥ مئوية لمدة سبع ايام وبعد اكمال النمو يتم قياس
مقدار النمو الشعاعي لكل تركيز وبواقع ثلاث مكررات لكل تركيز وبمعدل
ثلاث اقطار متعامدة

ج زراعة الفطر P.glandicola على وسط SDA مضاف

اليه زيت البصل

يتم تحضير وسط SDA بنفس الطريقة السابقة ثم نحضر ثلاث دوارق
زجاجية بحجم ٢٥٠ مل معقمة ومغسولة ويتم اضافة زيت البصل اليها
بمقدار ٥ مل الى الدورق الاول ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل بواسطة SDA
المعقم ليكون التركيز ٥% ويضاف ١٠ مل من زيت البصل الى الدورق
الثاني ويكمل الحجم الى ١٠٠ مل ليكون التركيز ١٠% اما في الدورق
الثالث فيضاف ١٥ مل من زيت البصل الى الدورق الثالث ويكمل الحجم
الى ١٠٠ مل ليكون التركيز ١٥% وبعد ان يبرد الوسط يصب في اطباق

بترى وبعد ان يتصلب الوسط يزرع الفطر باستخدام النيدل في منتصف
الطبق وبداخل كابينة الزرع المجهري ويجب ان يكون مصباح بنزن
لتوفير ظروف معقمه وبعد ان يتم الزرع يتم نقل الاطباق الى الحاضنه
بدرجة ٢٥ مئوية لمدة سبع ايام وبعد اكمال النمو يتم قياس المقدار يتم
قياس مقدار النمو الشعاعي لكل تركيز وبواقع ثلاث مكررات لكل تركيز
وبمعدل ثلاث اقطار متعامدة

النتائج والمناقشة

(١-١) تأثير زيت البصل على النمو الشعاعي لفطر

بينت النتائج ان لزيت البصل تأثير مثبتا وبشكل ملحوظ على النمو الشعاعي لفطر الممرض وبكافه التراكيز اذا بينت النتائج ان اعلى تركيز هو اكثر التراكيز تأثيرا على الفطر ففي التركيز ١٥% كان النمو الشعاعي لفطر ٦٠ ملم ، ٦٨ ملم ، ٦٧ ملم اما في تركيز ١٠% لزيت البصل فكان النمو الشعاعي لفطر هو ٧٠ ملم ، ٧٠ ملم ، ٦٨ ملم اما في تركيز ٥% فكان النمو الشعاعي لفطر ٧٥ ملم ، ٧٥ ملم ، ٨٠ ملم ، لا يختلف كثيرا عن السيطرة وهنا مقارنه باطباق السيطرة فكان النمو الشعاعي لها هو ٨١ ملم ، ٧٥ ملم ، ٧٦ ملم

جدول رقم (١) تأثير تراكيز مختلفة من زيت البصل على النمو الشعاعي لفطر

التركيز %	معدل اقطار النمو بثلاث مكررات	المعدل لثلاث مكررات
٥%	٧٥،٨٠،٧٥	٧٦،٦
١٠%	٧٠،٧٠،٦٨	٦٩،٣
١٥%	٦٨ ،٦٧،٦٠	٥٦
Control	٧٦،٨١،٧٥	٧٧،٣

٢-١ تأثير زيت الزيتون على النمو الشعاعي لفطر

بينت النتائج من خلال جدول (٢) ان لزيت الزيتون تأثير مثبتا على النمو الشعاعي لفطر بجميع تراكيزه وكان اعلى تركيز مثبتو ٥٥ملم ، ٦٥ ملم هو التركيز ١٥% اذا معدل النمو الشعاعي لثلاث مكررات هي ٥٠ملم اما معدلات النمو الشعاعي لفطر في تركيز ١٠% فكانت

٦٥ ملم ٦٨ ملم ٧٨ ملم و اقل التراكيز تاثير هو التركيز ٥% اذا بلغت معدلات النمو الشعاعي لثلاث مكررات هي ٧٢ ملم و ٧٠ ملم و ٨٠ ملم قياس بمعدلات نمو الاطباق المقارنه التي بلغت ٨٠ ملم ٧٥ ملم ٧٦ ملم

جدول رقم (٢) تاثير تراكيز مختلفة لزيت الزيتون على النمو الشعاعي لفطر

التركيز %	معدل اقطار النمو بثلاث مكررات	المعدل لثلاث مكررات
٥%	٨٠ ، ٧٢ ، ٧٠	٧٤
١٠%	٧٨ ، ٦٨ ، ٦٥	٧٠ ، ٣
١٥%	٥٠ ، ٥٥ ، ٦٥	٥٦ ، ٦
Control	٧٦ ، ٨٠ ، ٧٥	٧٧

٣-١ تأثير زيت البصل على النمو الشعاعي لفطر *Aspergillus flavus*

بينت النتائج ان لزيت البصل تاثير مثبتا على النمو الشعاعي لفطر المرض *A.spergillus flavus* اذا كان معدل النمو الشعاعي لهذا الفطر بتركيز ١٥% لزيت البصل هو ٦٠ ملم ، ٦٥ ملم ، ٦٠ ملم اما النمو الشعاعي لنفس الفطر بتركيز ١٠% لزيت البصل هو ٦٥ ملم و ٦٨ ملم اما التركيز ٥% لزيت البصل فكان النمو الشعاعي لفطر هو ٧٣ ، ٧٢ ، ٧٢ ملم مقارنه بالطباق المقارنه الذي بلغت معدلات نموها ٧٥ ملم ، ٧٠ ملم ٧٣ ملم

جدول رقم (٣) تأثير تراكيز مختلفة من زيت البصل على النمو الشعاعي لفطر

التركيز %	معدل اقطار النمو بثلاث مكررات	المعدل لثلاث مكررات
٥%	٧٥،٧٥،٨٠	٧٦،٦
١٠%	٧٠،٧٠،٦٨	٦٩،٣
١٥%	٦٧،٦٠،٦٨	٦٥
Control	٨١،٧٦،٧٥	٧٧،٣

١-٤ تأثير زيت الزيتون على النمو الشعاعي لفطر

بينت النتائج من خلال جدول ٤ ان لزيت الزيتون تأثيرا مثبتا على النمو الشعاعي لفطر بجميع تراكيزه حيث كان معدل النمو الشعاعي لثلاث مكررات عند تركيز ١٥% (٦٠،٦٠،٦٥%) اما عند تركيز ١٠% فكان معدل النمو الشعاعي لفطر هو (٦٨،٦٩،٦٥%) اما عند التركيز ٥% فكان معدل النمو الشعاعي لثلاث مكررات هو (٧٠،٧٠،٧٥%)

جدول رقم ٤ تأثير تراكيز مختلفة لزيت الزيتون على النمو الشعاعي لفطر

التركيز %	معدل اقطار النمو بثلاث مكررات	المعدل لثلاث مكررات
٥%	٧٠،٧٠،٧٥	٧١،٦
١٠%	٦٥،٦٩،٦٨	٦٧،٣
١٥%	٦٠،٦٠،٦٥	٦١،٦
Control	٧٠،٧٣،٧٥	٧٢،٦

المصادر

المصادر

١-حسن شمس باشا : زيت الزيتون ، اسارا وعجاز . مجلة الاعجاز العلمي من القرءان والسنة العدد الثامن

٢-درويش الشافعي : شجرة الزيتون ، مجلة الفصل ، العدد ١٩٩

٣-طوالبه يوسف حسن ، ٢٠٠٥ ، دراسة بعض الصفات الحسية والكيميائية لزيت الزيتون من صنف الرومي والنبالي ، رسالة دكتوراه ، كلية الدراسات العليا الجامعة الاردنية

٤- وفاء عبد العزيز بديوي ، اسرار العلاج بزيت الزيتون

٥- onions:health benefits health risks and nutriniton
facts livescience .com retrieved 27|10|2018.edited

٦- surprising benefits of onions for 31 skin hair and
health stylecraze.com retrieved 27|10|2018.edited

٧- health benefits of onions 5surprising ways onions
can cleanse your body to eliminate disease medicaily.
Com Retrieved 27|10|2018 .edited