



cirilac (eheat, milk, fruit mixture) and rice with milk and cornflakes and cocopope successively with amounts reached to 18.35, 28.29 and 14.15 gram/o.t.m, while the total amount of microbes 3\*10, 6\*10, 3\*10, 9\*10, 7810<sup>2</sup> gram/o.t.m, in these materials. But the results show that nesquik and Osmospase are free from the pollution by any kind of these microbes. The results of the infection on rat feeding with baby food, group of cereals and its products which contained on heavy elements show in standards pictures of rat blood that the total number of hemoleukocytes WBC has abstractly raised in number at level ( $P<0.05$ ) when it was 5.70 and 11.80 mm<sup>3</sup>/ cell in sequence when the rats were feeding on baby food compared with group of control which were 3.90 mm<sup>3</sup>/cell. As to the size of closely packed cells HTC it was affected on rats given group of baby food as this food caused lower in the size of closely packed cell HTC compared with group of control as the results were 33.40% and 32.40% while group of control were 42.40%. As to the rate of size of globule MCV it has abstractly gone down in condition that rats given to group of baby foods as they were 48.00 and 46.00  $\mu\text{m}^3$  in sequence compared with group of control which recorded 50.0  $\mu\text{m}^3$  while there was abstract change an rats given to group of cereals and its products as they recorded 51.3, 51.7, 47.40, 46.70  $\mu\text{m}^3$ , in sequence compared with the group of control which recorded 50.60  $\mu\text{m}^3$ . The results show many of tissue changes after the feeding of rats on baby food which contained heavy elements compared with group of control.

#### المقدمة :

تنوع أغذية الأطفال بشكل كبير، فمنها ما يكون مجفناً مثل الحبوب والحساء، وبعضها يكون بشكل خلطات جاهزة للشرب مثل العصائر، وأخرى قد تكون مدمجة بمشتقات الحليب أو الصويا، وخلطات مغلية جاهزة للأكل من الفواكه والخضروات وجميعها تهدف إلى تغذية الأطفال وتحفيز النمو المناسب لهم وتزويدهم بالبروتينات والدهون والسكريات والألياف والمغذيات الأخرى التي يحتاجون إليها (Andreia Lloyd، 2011).

بعد الأطفال وصغار السن من أكثر الفئات الحساسة للتلوث البيئي، إضافة إلى أنه صغر كتلتهم ونمو وتطور أنظمتهم بما فيه تطور الدماغ يوضح مدى التأثيرات الصحية البيئية حتى من التراكيز المنخفضة من التلوث (Gian وآخرون، 2009).

أشار Salah وآخرون (2013) إلى احتمالية تلوث العصائر وأغذية الأطفال الحاوية على فواكه المزروعة في ترب ملوثة أو قد يحدث التلوث أثناء مراحل العملية التصنيعية. تعد المعادن الثقيلة من الملوثات العارضة لأغذية الأطفال المصنعة والجاهزة للتناول عندما تزيد عن الحدود المسموح بها، فقد أشار Tokalioglu و Gurbuz (2010) إلى تواجد النحاس والحديد في العديد من أغذية الأطفال المكونة من خليط من الفواكه أو مكونة من الدجاج أو من الأرز. أشار Navarro و Aluarez (2003) إلى احتواء بعض أغذية الأطفال الحاوية على السبانخ على عنصر الألمنيوم، في حين تم الكشف من قبل Winiarska (2009) عن وجود الرصاص والكادميوم بالحدود غير المسموح بها في بعض خلطات أغذية الأطفال.

تحتوي منتجات الحليب كافة مثل الحليب المجفف ومنتجات الحبوب للرضع على مستويات عالية من الكربوهيدرات مثل النشا والسكروز واللاكتوز والمعادن والتي تعزز من إنتاج وانتشار السموم الداخلية (Reyes وآخرون، 2007).

تناولت العديد من الأبحاث تلوث أغذية الأطفال الرضع بالأحياء المجهرية المرضية والتي تشمل Enterobacteriaceae و Shadlia spp (Shadlia taphylococcus spp Bacillus spp و آخرون، 2008). بكتيريا Enterobacter sakazakii من الأنواع المرضية الانتهازية والتي يرافق وجودها عدوى غذائية حادة لدى الرضع والأطفال في مدة الفطام، وهي بكتيريا عصوية لا هوائية اختيارية وسائلبة لصبغة كرام موجودة في القناة الهضمية للحيوانات وفي الطبيعة، تتلوث الأغذية بها تحت الظروف السيئة والتي تتضمن عوامل مختلفة مثل درجة الحرارة وانتقال الأحياء المجهرية عن طريق التلامس باليد والحشرات والفقرات الصغيرة والأجهزة،

إضافة إلى حصول التلوث أثناء الإنتاج والتحضير وحزن الغذاء (Al-Holy et al., 2011, Hamilton et al., 2003) ، أشار Anderson وآخرون (1995) إلى كثرة تلوث أغذية الأطفال ومنتجات الحليب المجفف ببكتيريا *B. cereas*، إذ أصبحت هذه البكتيريا من الأحياء المجهرية المهمة المسيبة للتسمم الغذائي، وعزلت من الحليب في جميع مراحل التصنيع وربما يصل أعدادها إلى مستويات مرتبطة بإنتاج السموم الداخلية. تمتلك *B. cereas* أهمية خاصة في الأغذية المجففة لكونها لها المقدرة على تكون السبورات التي تتكون من البقاء في مستويات مختلفة من مستوى الجفاف وفي المعاملات الحرارية المستخدمة في العمليات التصنيعية مثل البسترة. أشارت العديد من الأبحاث إلى قدرة السبورات على الالتصاق على المعدن المقاوم للصدأ Stainless steel ومقاومتها لعمليات التنظيف في معامل الأغذية (Tauveron وآخرون، 2006)، وأكدت الأبحاث وبصورة واضحة دور الأجهزة في المشاركة في تلوث المواد مما ينتج عنه أعداد عالية من السبورات المتواجدة في المواد الغذائية، إذ تمتلك هذه السبورات القدرة على مقاومة البسترة والخزن في بيئات جافة ولمدة طويلة، وعند إعادة الترطيب تتحول السبورات إلى خلايا خضرية منتجة للسموم (Tunio وآخرون، 2013). أشار Ronald Santos (2001) إلى تواجد بكتيريا *Staph. aureus* في أغذية الأطفال، وهي بكتيريا عصوية موجبة لصبغة كرام لا هوائية، اختيارية، موجودة بصورة طبيعية في جلد الإنسان خصوصاً حول الأنف والأظافر، وهي من الأحياء المجهرية المعروفة بإحداثها للتسمم الغذائي، وتمتلك القدرة على البقاء لمدة طويلة في المنتجات الغذائية المجففة. أوضح Shipra وآخرون (2004) إلى إمكانية تواجد المواد المسرطنة في المواد الخام المستخدمة في تحضير أغذية الأطفال أو من الممكن أن تكون موجودة في الغذاء المصنع، ومن بين المنتجات المستخدمة في تحضير أغذية الأطفال هي الحبوب واللبن والتي تعد من المواد المعرضة بصورة كبيرة للتلوث بالسموم الفطرية خصوصاً تلك المنتجة من *Aspergillus flavus A. parasitius, Penicillius, Fusarium*

#### الهدف من الدراسة :

1- التحري عن الملوثات الكيميائية والبيولوجية في الأغذية الجافة وخاصة التي يتم استهلاكها كثيراً ومتوفرة في الأسواق المحلية.

2- التحري عن ما تسببه هذه الملوثات من أضرار للحيوانات المختبرية وخاصة في معايير صور الدم والصفات الكيموحيوية والأنسجة الداخلية.

#### المواد وطرق العمل :

جمعت عينات أغذية الأطفال من الأسواق المحلية لمدينة بغداد، والجدول (1) يوضح تلك العينات.

**جدول (1) عينات المواد الغذائية التي جمعت من الأسواق المحلية لمدينة بغداد.**

تاريخ الانتهاء	تاريخ الإنتاج	العلامة	المادة الغذائية
			أغذية الأطفال
2016/12/9	2014/5/9	Nestle	سيريلاك (قمح + عسل)
2015/12/23	2014/6/23	Baby Care	سيريلاك (حنطة + حليب + خليط فواكه)
2015/10/11	2014/4/11	نينولاك	رز بحليب
2015/4/3	2014/5/3	Kellogges	Corn flakes (رقائق الذرة المحمصة)
2015/5/27	2014/5/27	Nestle	كرات الحبوب الكاملة Nesquik
2015/11/6	2014/11/6	أوزمو	Osmospace
2015/9/15	2014/9/15	Kellogges	(ذرة بلشوكولاتة) Cocopopce

**الفحوصات المايكروبايولوجية:****- الفحوصات المايكروبايولوجية لأغذية الأطفال غير الملوونة :**

استخدم جهاز Tampo في إجراء الفحوصات المايكروبايولوجية لأغذية الأطفال غير الملوونة والموضحة في الجدول (2)، حيث أجريت الفحوصات المايكروبايولوجية والتي شملت العدد الكلي البكتيري Total bacterial count (TBC) والعدد الكلي لبكتيريا القولون Total coliform (TC) وبكتيريا المكونة للسبورات Spore Forming Bacteria E. Coli وبكتيريا العنقودية الذهبية والخمائر والأعغان لجميع النماذج غير الملوونة باستعمال جهاز Tampo والذي يعتمد عمله على الامتصاص الضوئي ويمثل الجدول (2) جميع المواد التي أجريت الفحوصات المايكروبايولوجية لها باستعمال هذا الجهاز وحسب الطريقة أدناه اعتماداً على تعليمات الشركة المنتجة للجهاز.

1- وزن 25 غ من كل نموذج وأضيف إلى قنينة حاوية على 225 ملليتر من الماء المقطر المعقم ورجت القنينة بصورة جيدة للحصول على التخفيف 1/10.

2- سحب 1 ملليتر من النموذج في الفقرة (1) وأضيف إلى قنينة تحتوي على 3 ملليتر من الوسط الزراعي السائل المخصص لحساب كل نوع من أنواع الأحياء المجهرية المطلوب حسابها، وحضر الوسط بإضافة 3 ملليتر من الماء المقطر المعقم إلى محتويات علبة خاصة تحتوي مسحوق الوسط الزراعي المتخصص وأجريت العملية بأكملها تحت ظروف معقمة.

3- يعرف الجهاز بالكارت لكل فحص، حيث وزع النموذج المكون من 4 ملليتر والمحضر في الفقرة (2) بواسطة جهاز Filler على فجوات الكارت الصغيرة والبالغ عددها 48 فجوة.

4- حضنت الكارتات في الحاضنات حسب الفحص المطلوب من درجة حرارة ووقت، إذ بلغت درجة الحرارة الحاضن بالنسبة للعدد الكلي البكتيري والمكورات العنقودية الذهبية والعدد الكلي لبكتيريا القولون وبكتيريا E.Coli وبكتيريا المكونة للسبورات 35 م مدة 24 ساعة في حين بلغت درجة الحرارة لحساب الخمائر الاعغان 25 م لمرة 72 ساعة.

**جدول (2) أغذية الأطفال التي أجريت لها الفحوصات المايكروبايولوجية باستعمال جهاز Tampo**

العلامة	المادة	ت
Nestle	سيريلاك (قمح وعسل)	1
Baby Care	سيريلاك (حنطة و حليب وخليط فواكه)	2
نينولاك	رز بحليب	3
Kelloggeg	Corn flaks (رقائق الذرة محمصة)	4

**- الفحوصات المايكروبايولوجية للعينات الملوونة :**

استخدمت الطريقة التقليدية وهي طريقة صب الأطباق Pour Plate من قبل Ranjan (2007) في حساب الأعداد المايكروبية للعينات الغذائية الملوونة بعد تحضير الأوساط اللازمة في عملية العد والتي شملت:

1- المرق المغذي الصلب Nutrit agar

استعمل هذا الوسط في حساب العدد الكلي البكتيري.

2- وسط الماكونكي الصلب Maconkey agar

استعمل في حساب العدد الكلي لبكتيريا القولون و بكتيريا E.Coli

3- وسط صفار البيض الصلب Egg yolk agar

استعمل في تتنمية و تشخيص الأنواع البكتيرية اللاهوائية والمكونة للسبورات.

4- وسط الصويا تريتون الصلب Tryptone soya agar

استعمل في تتميمه وعزل البكتيريا الهوائية المكونة للسبورات.

5- وسط مستخلص البطاطا-دكستروز الصلب Poteto dextrose agar

استخدم في حساب عدد الخمائر والأعفان.

6- وسط المانitol الملحي الصلب Mannitol salt agar

استخدم هذا الوسط في حساب وعزل المكورات العنقودية الذهبية.

عمقت جميع الأوساط في المؤصلة بدرجة حرارة 121م، وضغط 15 باوند/إنج<sup>2</sup> لمدة 15 دقيقة، وحضرت الأطباق بدرجة حرارة 37 مدة 48-24 ساعة فيما عدا أطباق الخمائر والأعفان حضرت بدرجة حرارة 30م لمدة 72 ساعة. حسبت الأعداد النامية وسجلت النتيجة.

#### - تشخيص الأحياء المجهرية المعزولة من أغذية الأطفال:

##### - الاختبارات المظهرية:

شخصت البكتيريا المعزولة من أغذية الأطفال اعتماداً على الاختبارات المظهرية من خلال ملاحظة أشكال المستعمرات وألوانها وقوامها على الأوساط الزرعية المنماة عليها، كذلك لوحظت استجابتها لصبغة كرام وشكلها تحت المجهر بعد التصبيغ، وصبغت البكتيريا المتوقع تكوينها للسبورات بصبغة Malachite green وحسب الطريقة التي أوردها Winn وآخرون، (2006).

##### - الفحوصات البايكيمياتية:

أجريت العديد من الفحوصات البايكيمياتية والتي شملت على:

1- فحص الكاثلizer: أجريت حسب الطريقة التي أوردها Bensons (2001).

2- اختبار IMVIC: أجري فحص الأندول واستهلاك السترات حسب الطريقة التي أوردها Collee وآخرون،

(1996). في حين أجري فحص المثيل الأحمر والفوكس-بروسكاور حسب الطريقة التي أوردها Bensons (2001).

3- فحص تخمر السكريات: أجري الفحص حسب الطريقة التي أوردها Macfaddin (2000).

4- فحص التجلط: أجري حسب الطريقة التي أوردها Collee وآخرون، (1996).

5- فحص إنتاج كبريتيد الهيدروجين: أجري حسب الطريقة التي أوردها Baron وآخرون، (1999).

6- فحص تحليل البيريا: أجري حسب الطريقة التي أوردها Atlas وآخرون، (1995).

7- فحص الحركة: أجري حسب الطريقة التي أوردها Baron وآخرون، (1999).

8- اختبار تخمر المانitol: أجري حسب الطريقة التي أوردها Alfred (2005).

9- فحص إنتاج أنزيمي الليسيثيز واللايبيريز: استعملت الطريقة المذكورة من قبل Collee وآخرون، (1996) في

اختبار قدرة البكتيريا على إنتاج أنزيمي الليسيثيز واللايبيريز.

##### الفحوصات الكيميائية :

##### - تقدير محتوى الأغذية من العناصر الثقيلة :

قدر محتوى الأغذية من المعادن الثقيلة باستخدام جهاز Atomic absorption spectrometer الأمريكي الصنع في

وزارة العلوم والتكنولوجيا وحسب الطريقة المتبعة من قبل Radwan و Salama (2005).

##### التجربة الحيوية :

##### - تهيئة الحيوانات المختبرية :

استعمل في هذه التجربة 18 فار ذكور Male mouse بالغة من نوع Albino Norvous norvegicus تم الحصول

عليها من المعهد العالي لتشخيص العقم والتقنيات المساعدة على الإنجاب/جامعة النهرين في منطقة الكاظمية، وضعت بصورة

انفرادية في أقفاص صغيرة بأبعاد (21 × 19 × 25,5) سم مصنوعة من الحديد غير القابل للصدأ Stainless Steel. قسمت

الحيوانات بصورة عشوائية إلى مجموعتين وبواقع 6 مكررات لكل مجموعة وتضمنت المجاميع:

-1- مجموعة السيطرة: تم تغذيتها على العليقة القياسية طوال الفترة مدة التجربة.

-2- المجموعة الثانية: تم تغذيتها على خليط متساوي ويزن مساوي لوزن العليقة القياسية من مجموعة أغذية الأطفال التي احتوتها على عناصر ثقيلة.

#### فحوصات الدم :

سحب الدم من الحيوانات في اليوم الأخير من التجربة وقسم في مجموعتين من أنابيب الدم، احتوت إحداهما على مادة Ethyl dimaine tetraacetic acid (EDTA) المانعة للتخثر لإجراء فحوصات الدم عليها، في حين أجري للمجموعة الأخرى غير الحاوية على مادة (EDTA) مباشرة طرد مرکزي باستخدام جهاز النبذ المرکزي Centrifuge على سرعة 3000 دورة/دقيقة لمدة 15 دقيقة للحصول على المصل الذي حفظ بدرجة حرارة -20°C لحين إجراء التحاليل (Titez، 2005).

#### - معايير صور الدم :

تم قياس العدد الكلي لخلايا الدم الحمراء (RBC) والعدد الكلي لخلايا الدم البيضاء (WBC) كـ  $(\text{ملم}^3)$  كما تم قياس خصاب الدم (Hb) غم/ديسيلتر في نماذج الدم الحاوية على المادة المانعة للتخثر EDTA. قدر حجم الخلايا المرصوصة Packed Cell Volume (PCV) باستخدام أنابيب شعرية زجاجية مفتوحة الطرفين ملئت بلدم إلى الثلثين 2/3 وأغلقت إحدى نهايتها بواسطة الصلصال ، أجري لها عملية الطرد المرکزي بالجهاز الخاص بها عند سرعة 3000 دورة / دقيقة لمدة 15 دقيقة، ثم قرئ الأنابيب الشعري في مقراء الراسب الدموي Haematocrit reader ومثلث القراءة النسبة المئوية لحجم الخلايا المرصوصة.

حسب معدل حجم كرية الدم الحمراء Mean Corpuscular Volume (MCV) ومعدل خصاب الكرينة Mean Corpuscular Hemoglobin (MCH) ومعدل تركيز خصاب الكرينة Mean Corpuscular Hemoglobin Concentration (MCHC) كنسبة مئوية كما أوردها Titez (2005) في المعادلات الآتية:

$$\begin{aligned} 10 * \text{MCV} (\text{Mm})^3 &= \text{PCV/RBC} \\ 10 * \text{MCH} &= \text{Hb/RBC} \end{aligned}$$

#### الدراسات النسيجية : Histological Studies

أجريت دراسة نسيجية فسلجية لأعضاء الكبد والكلى للفئران لمعرفة مدى تأثيرهما بتناول الأغذية قيد الدراسة، إذ استعملت طريقة التحضير المذكورة من قبل Steven and Bancroft (1982)، إذ غسلت الأعضاء المثبتة بمحلول بوين بالكحول этиلى (%) 70 لعدة مرات ثم أجريت بعدها عملية الانكماز Dehydration بإمرار الأعضاء على تراكيز متضاعفة من الكحول этиلى شملت (70، 80، 90، 100)% ثم أجري بعدها عملية الترويق Clearing باستعمال الزايلين Xylene ثم عملية التشريب Infiltration والطمر Embedding بقوالب خاصة من شمع البارافين بدرجة انصهار تتراوح بين 56-58°C وترك هذه القوالب لتجف.

حضرت مقاطع مستعرضة ومتسلسلة للأعضاء بسمك 5 مايكرون باستعمال المشراح اليدوى وثبتت هذه النماذج على شرائح زجاجية بواسطة لاصق هاويت Haupt's Adhesive، وصبغت جميع المقاطع باستعمال صبغة هاوس-هيماتوكلين المزدوجة Harris-Haematoxyline and Eosin Mounting بتعطية الشرائح النسيجية بالغطاء الزجاجي باستعمال مادة الكليسيرين. فحصت الشرائح النسيجية باستعمال المجهر المركب والتقطت العديد من الصور باستعمال الكاميرا المثبتة على المجهر.

#### التحليل الإحصائي :

نفذت التجربة بموجب التصميم العشوائي الكامل CRD Complete Randomized Design وأجري تحليل التباين باستعمال النموذج الخطى General linear Model ضمن البرنامج الإحصائى الجاهز SAS (2001) واستعمل اختبار

Duncan (1955) لتحديد معنوية الفروقات في حالة وجودها ما بين المتوسطات المختلفة عند مستوى احتمالية 0.05.

#### النتائج والمناقشة :

#### العناصر المعدنية الملوثة لأغذية الأطفال:

يوضح الجدول (1) العناصر المعدنية الملوثة لبعض أغذية الأطفال، إذ يلاحظ ظهور الحديد والخارصين في غالبية نماذج أغذية الأطفال المفحوصة وبنطاق مختلف عدا منتج Cocopepe الذي خلا تماماً من كل أنواع العناصر المعدنية الثقيلة. يلاحظ من الجدول أن أعلى تركيز للحديد ظهر في السيريلاك (قمح وعسل) وبلغ 456.3 جزء بال مليون تلاه Osmo space ورز بحليب Nesquik Corn flakes وسريلاك.

**جدول (1) العناصر المعدنية الثقيلة الموجودة في بعض أغذية الأطفال**

تركيز العناصر المعدنية الثقيلة (جزء بال مليون)						نماذج أغذية الأطفال المفحوصة
Ni	Zn	Pb	Cd	Fe	Cu	
-	17.50	-	-	456.3	-	سيريلاك (قمح وعسل)
-	2.89	-	-	38.38	-	سيريلاك (حنطة + حليب + خليط فواكه)
-	77.59	-	-	101.4	-	رز بحليب
-	0.52	-	-	60.69	-	Cornflakes (رائق الذرة محمصة)
-	13.79	-	-	104.5	-	Nesquick (كرات الحبوب الكاملة)
-	11.36	-	-	384.3	-	Osmospace
-	-	-	-	-	-	Cocopepe (ذرة بالشوكولاتة)

(حنطة وحليب وخليط فواكه) وبالنسبة لـ 384.3، 104.5، 101.4، 60.69، 38.38، جزء بال مليون على التوالي.

وأشار Johnson و Samson (2013) إلى تواجد الرصاص Pb في نماذج مختلفة من خلائط أغذية الأطفال الذين تتراوح أعمارهم ما بين 6 إلى 12 شهر بتراكيز تراوحت ما بين 0.000 إلى 0.864 جزء بال مليون، وقد أشار إلى أنه قد يكون مصدر هذه الكمييات القليلة جاءت من تلوث المنتوج خلال مراحل التصنيع أو من مواد التعبئة والتغليف المستعملة، وقد أشار إلى أن هذه التراكيز في غذاء الأطفال لا تشكل أي خطورة على الأطفال، في حين تراوحت تراكيز الكروم والنحاس والحديد (0.00 إلى 0.060 جزء بال مليون و 1.297 إلى 5.04 جزء بال مليون و 1.04 إلى 36.6 جزء بال مليون على التوالي)، وقد أشار Kon وآخرون (2010) إلى حاجة جسم الأطفال إلى كميات قليلة جداً من الحديد لتطوير الجسم وإصلاح الأنسجة وهو يعد من العناصر الضرورية للجسم، وأشارت المواصفات القياسية العراقية بالرقم 1482 لعام 2000 الخاصة بمواصفات رائق الذرة Corn flakes إلى الحدود القصوى لبعض الملوثات المعدنية لها والتي شملت على النحاس والزنك والخارصين والتي يجب أن لا تزيد تراكيزها عن 1.5 ملغم/كغم و 0.25 ملغم/كغم على التوالي.

وعليه، يجدر التأكيد على الدور الرقابي للجهاز المركزي للتقييس والسيطرة النوعية، وتعزيز دور أجهزة الرقابة الصحية على جميع الأغذية المصنعة محلياً والمستوردة لضمان حماية المستهلك.

ونظراً لكثرة المنتجات المطروحة في الأسواق، ولصعوبة وضع مواصفة قياسية لكل منها، لذا نوصي بوضع مواصفات قياسية للمواد الأولية الداخلة في عملية تصنيع تلك الأغذية.

#### الأحياء المجهرية الملوثة لأغذية الأطفال :

يوضح جدول (2) الأحياء المجهرية التي عزلت وشخصت من عينات خلائط أغذية الأطفال التي جمعت من الأسواق المحلية لمدينة بغداد إذ يلاحظ من الجدول خلو منتجي Nesquik (كرات الحبوب الكاملة) و Osmospace من الأحياء المجهرية الملوثة، في حين احتوت الأنواع الأخرى من الأغذية على أنواع مختلفة من الأحياء المجهرية.

يلاحظ من جدول (2) احتواء منتج السيريلاك (قمح وعسل) علامة *E. coli* على بكتيريا *Nestle* على الفحوصات الشكلية والمزرعية والبایوکیمیائیة، إذ ظهر لون المستعمرات وردياً على وسط الماكونکی الصلب نتیجة تخميرها سكر اللاكتوز الموجود في الوسط وإنتاج الحامض، وكانت عصوية وقصيرة لصبغة كرام تحت المجهر، إضافة لقدرتها على استهلاك الكلوکوز وإنتاج الحامض. أظهرت نتیجة موجبة لفحص الاندول من خلال ظهور حلقة حمراء من الاندوفینول عند إضافة کاشف الكوفاکس Kovaks دلالة على قدرتها على تحليل الحامض الأمینی التربوفان (Farshed و Emamghorshi، 2009)، في حين تغيير لون الوسط في فحص المثيل الأحمر إلى اللون الأحمر عند إضافة الكاشف دلالة على إيجابية الفحص، كما أظهرت العزلة نتائج سالبة لفحص الفوكس بروسکور والستريت لعدم تغيير اللون في الأول إلى اللون الأحمر بعد 15 دقيقة من إضافة الكاشف، في حين لم يتغير لون الوسط من الأزرق إلى الأخضر بعد نهاية مدة الحضن في الثاني (Vila و آخرون، 2002).

ظهرت المستعمرات ببريق أحضر لمام معدني عند تمييزها على وسط الايوسين مثيلين الأزرق مما يؤكّد عائدتها إلى *E.Coli* إضافة للفحوصات البایوکیمیائیة الأخرى الموضحة في الجدول والتي تؤكّد عدم قدرتها على إنتاج أنزيمي الـیوریز والأوكسیديز وعدم إمكانيتها من إنتاج كبريتيد الهیدروجين  $H_2S$ ، في حين أثبتت قدرتها على إنتاج أنزيم الكاتلیز. كذلك يوضح الجدول ظهور نوعين من البكتيريا اللاهوائية وهي *Cl. difficile* و *Cl. Perfrengens* في كل من السيريلاك (حنطة وحليب وخليط فواكه) والرز بحليب على التوالي، فقد شخصت على أنها *Cl. perfrengens* بعد التأكّد من صفاتها المزرعية والمجهرية من حيث الشكل إذ تميّز بأنها بكتيريا عصوية موجبة لصبغة كرام، وخلال النتائج المستحصل عليها من الفحوصات البایوکیمیائیة ، إذ أعطت نتیجة سالبة لفحص الكاتلیز من خلال عدم قردة العزلة على تكون الفقاعات الهوائية الغازية وعدم قدرتها على تغيير لون الكاشف المستخدم في فحص الاوكسیديز إلى اللون البنفسجي مما يدل على سالبية الفحص، تميّزت العزلة بقدرتها على تخمير الكلوکوز والسكروز والمالتوز واللاكتوز والفركتوز من خلال تغيير لون الوسط إلى الأصفر نتیجة تكون الحامض إضافة لإنتاجها للغاز الذي تجمع في أنبوبة درهام، كما أنها غير مخمرة لسكر الماننول وغير متحركة لعدم انتشار النمو حول مكان الطعن ومولدة لکبريتيد الهیدروجين  $H_2S$  لتكون اللون الأسود في الوسط الناتج من تفاعل کبريتيد الهیدروجين المنتج من البكتيريا مع الحديد الموجود في الوسط وتوليد کبريتيد الحديدوز الأسود اللون، ولم تظهر العزلة أي حلقة حمراء في فحص الاندول مما يدل على سالبيتها لهذا الفحص في حين كانت *Cl. difficile* غير منتجة لکبريتيد الهیدروجين وغير متحركة، إضافة لعدم إنتاجها لأنزيم الليبيز، ونوع واحد من البكتيريا الهوائية وهي *C. subtilis* و *C. Corn fleks* على التوالي، إضافة لظهور بكتيريا *Staph.aureus* في *Cocopope* أيضاً وقد شخص جنس *Bacillus* على أنه *B. subtilis* اعتماداً على بعض الفحوصات البایوکیمیائیة المهمة إذ تميّز بأنها منتجة لأنزيم الكاتلیز وسالبة لفحص الاوكسیديز والـیوریز وذات قدرة على تخمر الكلوکوز وعدم إنتاج الغاز وعدم قدرتها على تخمر اللاكتوز، في حين تمكنت من تخمر الكالکتورز والكلوکوز والماننول والسكروز والفركتوز والزیلوز وعدم قدرتها على النمو في ظروف هوائية.

وأشار Falegan و Oluwaniyi (2015) إلى أنه هناك العديد من العوامل التي تحدد نوع وعدد الأحياء المجهرية الملوثة للأغذية ومنها أغذية الأطفال أهمها مصادر المواد الأولية المستخدمة وطريقة التصنيع ونوعية الماء المستخدم ومقدار التلوث الميكروبي لأجواء مكان التصنيع.

## **جدول (2) نتائج الفحوصات المظهرية والمزرعية والتنمية لأنواع البكتيرية الملوثة لاغذية الأطفال**

الأوكسيديز	الحرارة	النمو على وسط المنيون	إنتاج H <sub>2</sub> S	أنزيم التجلط	IM Vic	البوروز	البيبيتونز	الألبتيز	آكاثيز	مكونات المسبروات	التميزة	الصفات المظهرية والمزرعية	البكتيريا المعزولة	المادة الغذائية
-	+	*	-	*	++ --	-	-	-	+	-	+	لون المستعمرات وريبة على وسط الماكونكي الصلب، جافة، متوسطة الحجم، محدبة، منتظمة، مستعمرات بلون أحمر براق معدني على وسط الايوسين، مثيلن الأزرق، هوائية، موجبة لصبغة كرام، عصوية صغيرة غير مكونة للأبواخ	<i>E. Coli</i>	سيريلاك (قمح وعسل)
-	-	*	+	+	سالية لفحص الأندول	-	-	+	-	+	-	مستعمرات كبيرة إلى متوسطة الحجم، ملساء، موجبة لصبغة كرام، عصوية، مكونة للأبواخ، لا هوائية	<i>Clostridium perfringens</i>	سيريلاك حنطة+حليب+خليط فواكه
*	+	*	-	*	*	-	-	-	-	+	-	مستطرقة، ملساء، ناعمة، موجبة لصبغة كرام، مكونة للأبواخ، متحركة، لا هوائية	<i>Clostridium difficile</i>	.٢
-	+	+	+	*	*	-	*	-	+	+	+	مسننة الحواف على الأكير المغذي الصلب، موجبة لصبغة كرام، عصوية، منفردة، أو بشكل سلسل قصيرة، مكونة للأبواخ مرئية أو شبه مرئية، هوائية	<i>Bacillus subtilis</i>	Cornflakes
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Nesquick
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Osmospasc
*	-	+	+	+	++ ++	+	+	+	+	-	-	دائيرية، ملساء، ذهبية اللون، كروية، عنقودية، موجبة لصبغة كروم، غير مكونة للأبواخ	<i>Staphylococcus aureus</i>	
-	+	+	+	*	*	-	*	-	+	+	+	مسننة الحواف على الأكير المغذي الصلب، موجبة لصبغة كرام، عصوية، منفردة، أو بشكل سلسل قصيرة، مكونة للأبواخ مرئية أو شبه مرئية، هوائية	<i>Bacillus subtilis</i>	Cocopope

\* يعني لم يجر الفحص، + إيجابية الاختبار، - سالبة الاختبار

شخص جنس *Staphylococcus* على مستوى النوع اعتماداً على صفاته المزرعية وقدرته على النمو وتحمل التراكيز الملحية العالية لوسط النمو إضافة لصفاتها المورفولوجية بعد تصبيغها بصبغة كرام إذ ظهرت تحت المجهر بلون بنفسجي كروية يتجمعات عنقودية، أما فيما يتعلق بالفعوصات البابيوكيمائية فقد أثبتت قدرتها على إنتاج أنزيم الكاتلوز واللايبير واللايسينز والبوريز وأنزيم التجلط إضافة لقدرتها على النمو في وسط الماندولوك وذلك إنتاج  $H_2S$  وأعطت نتيجة موجبة لفحص IMVIC وأشار Kim وآخرون (2011) إلى احتواء 6 نماذج من خلائط أغذية الأطفال الحاوية على حبوب من أصل 100 نموذج على بكتيريا *Cronobacter Spp* في حين 7 نماذج من 34 نموذج تعتمد بالأساس في مكوناتها على الرز احتوت على بكتيريا *Bacillus cereus* و 12 نموذج من أصل 30 نموذج يحتوي على العسل احتوى على البكتيريا ذاتها، في حين عزلت بكتيريا القولون من أغذية الأطفال الحاوية على الحبوب والعسل، في حين أشار Ikeh وآخرون (2001) إلى عزل العديد من البكتيريا والبعض منها ممرضة من 16 نموذج من أصل 100 نوع من أغذية الأطفال الحاوية على الذرة واللحمي وفول الصويا والبيض والموز منها Fawole E. Coli و *Klebsiella* و *Staph.aureus* و *Streptococcus faecalis* و *Bacillus spp.* وأشار Oso (1989) إلى أن بعض الأحياء المجهرية النامية على الغذاء بسبب التسمم وبعضها بسبب فساد هذا الغذاء، ونوع الأحياء المجهرية المسئولة للفساد يعتمد على الكائن الحي نفسه وعلى مكونات تركيب الغذاء.

وأظهرت النتائج المستحصل عليها عدم تلوث أغذية الأطفال بأي نوع من أنواع الفطريات.

ويوضح الجدول (3) الأعداد البكتيرية التي تم الحصول عليها في خلائط أغذية الأطفال المختلفة، إذ يلاحظ انخفاض في الأعداد المتواجدة في جميع النماذج على تنويعها واقتصر الأنواع الملوثة على الأنواع البكتيرية المكونة للأباغ المتحملة للظروف البيئية غير الملائمة للنمو إذ تشتراك جميع النماذج بانخفاض الفاعلية المائية الغير ملائمة لنمو غالبية الأنواع البكتيرية.

**جدول (3) الأعداد المايكروبية الملوثة لخلائط أغذية الأطفال**

النماذج	العدد الكلي	العدد الكلي لبكتيريا القولون	E. Coli	Stopb.aureus	Bacillus subtilub	Clostridius. spp	خامات وأعغان
سيريلاك (قمح وعسل)	$7 \times 10^2$	33	29	-	-	-	-
سيريلاك (حنطة+لحمي + خليط فواكه)	$9 \times 10^1$	-	-	-	-	18	-
رز بحليب	$3 \times 10^1$	-	-	-	-	28	-
Cornflakes	$6 \times 10^1$	-	-	-	-	35	18
Nesquick	-	-	-	-	-	-	-
Osmospasc	-	-	-	-	-	-	-
Cocopope	$3 \times 10^1$	-	-	-	15	-	-

#### تأثير العناصر الثقيلة في مجموعة أغذية الأطفال في صورة الدم :

يبين جدول (4) و جدول (5) تأثير مجموعة أغذية الأطفال في معايير صور الدم على الفرنان المعطاة لمدة 28 يوماً، ويبينت النتائج أن العدد الكلي لكريات الدم البيضاء WBC قد ارتفعت أعدادها معنوياً عند المستوى ( $P<0.05$ ) حيث كانت 5.70 و 11.80 خلية/مل<sup>3</sup> على التوالي مقارنة مع مجموعة السيطرة التي كانت 3.90 خلية/مل<sup>3</sup>.

أما الأعداد الكلية لكريات الدم الحمراء RBC فقد لوحظ عدم حدوث تغيير معنوي في أعدادها في الحيوانات المعطاة لمجموعة أغذية الأطفال حيث كانت 6.96 و 7.05 خلية/مل<sup>3</sup> على التوالي مقارنة مع مجموعة السيطرة 7.12 خلية/مل<sup>3</sup>.

جدول (4) يوضح تأثير العناصر الثقيلة في مجموعة أغذية الأطفال على معايير صور الدم

Treatments (metal)	Mean $\pm$ SD		
	WBC ( $\times 10^9 / L$ )	HGB (g/dl)	RBC ( $\times 10^{12} / L$ )
Control	3.90 $\pm$ 0.14	12.60 $\pm$ 0.39	7.12 $\pm$ 0.27
مجموعة أغذية الأطفال	8.75 $\pm$ 0.52	10.65 $\pm$ 0.37	7.01 $\pm$ 0.26

\* ( $P < 0.05$ ), \*\* ( $P < 0.01$ ).

جدول (5) يوضح تأثير العناصر الثقيلة في مجموعة أغذية الأطفال على معايير صور الدم

Treatments (metal)	Mean $\pm$ SD			
	HCT (%)	MCV (fL)	MCH (pg)	MCHC (g/dL)
Control	42.40 $\pm$ 1.75	50.60 $\pm$ 2.56	17.60 $\pm$ 0.84	35.00 $\pm$ 2.15
مجموعة أغذية الأطفال	32.9 $\pm$ 1.49	47.00 $\pm$ 2.36	15.15 $\pm$ 0.62	32.35 $\pm$ 2.06

\* ( $P < 0.05$ ), NS: Non-significant.

أما بالنسبة لقيمة خضاب الدم HGB فقد انخفضت قيمتها وحصل تعبير معنوي في مجموعة الفئران المعطاة حيث كانت قيمتها 10.60 و 10.70 خلية/ $\mu m^3$  مقارنة مع مجموعة السيطرة التي قيمتها 12.60 خلية/ $\mu m^3$ . يتضح لنا من النتائج أن حجم الخلايا المرصوصة HCT قد تأثرت في الفئران المعطاة لمجموعة أغذية الأطفال حيث سببت هذه الأغذية انخفاض في حجم الخلايا المرصوصة HCT مقارنة مع مجموعة السيطرة حيث كانت النتائج 33.40 و 32.40% بينما مجموعة السيطرة كانت 42.40%.

أما قيمة معدل حجم الكريدة MCV فإنها انخفضت معنويًا في حالة الفئران المعطاة لمجموعة أغذية الأطفال حيث كانت 48.00 و  $46.00 \mu m^3$  على التوالي مقارنة بمجموعة السيطرة والتي سجلت  $50.60 \mu m^3$ . وكان هناك فرق معنوي في معدل خضاب الكريدة MCH في حالة الفئران المعطاة لمجموعة أغذية الأطفال حيث كانت قيمتها 15.20 و 15.10 Pg/cell وكانت في مجموعة السيطرة قد سجلت 17.60 Pg/cell.

ولم يختلف معدل تركيز خضاب الكريدة MCHC معنويًا في حالة الفئران المعطاة لمجموعة أغذية الأطفال حيث كانت 31.70 و 33.00% على التوالي مقارنة مع مجموعة السيطرة والتي كانت 35.00%.

أوضح Dabeka وآخرون (1986) أن التعرض للرصاص يؤدي إلى حدوث تخلف عقلي وخاصة في الأطفال، ولو تعرضت الأم المرضع لكمية ولو قليلة من الرصاص تمر هذه الكمية عبر حليب الأم إلى المولود. الزنك يؤثر على أنسجة الجسم الرخوة، وكذلك على صورة الدم Oishi وآخرون، (2000). كذلك أن الرصاص يؤثر على هيموكلوبين الدم مما يسبب فقر الدم GUO (2002). والكادميوم يؤثر على وظائف الكلي كلما ارتفعت نسبته، حيث أن الكادميوم من المعادن متعددة الأهداف داخل الجسم، ويزداد ترسب هذا المعدن في الكبد والكلى مما يؤدي إلى حدوث تسمم كبدي-كلوي hepto toxicity and Nephrotoxicity (El-Demerdash and Choi, 2004). وأشار Kim و Choi (2005) إلى علاقة المعادن الثقيلة بعملية التخليل الدموي ومستوى الحديد، حيث وجد أن زيادة الرصاص سبب زيادة معنوية في عدد خلايا كريات الدم البيض مع نقص محتوى الحديد في المصل، بينما لم يظهر أي اختلاف معنوي في كريات الدم الحمراء والهيموكلوبين.

ظهور حالات ترسب للحديد في الكبد بعد أسبوع وأسبوعين من المعاملة بالكادميوم مما يدل على حدوث نوع من السمية الشديدة وحدوث أنيميا بسبب نقص محتوى الحديد من الهيموكلوبين Djukic-Cosic وآخرون، (2008).

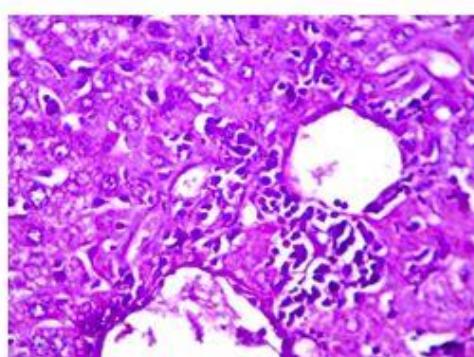
### التأثير في أنسجة الكبد :

يتبيّن من النتائج حصول تغييرات نسيجية بعد تغذية الفئران على مجموعة أغذية الأطفال الحاوية على العناصر الثقيلة حيث أن التأثيرات النسيجية بدت واضحة مقارنة مع مجموعة السيطرة كما في الصورة (1) إذ تبيّن أن تغذية الفئران على مجموعة أغذية الأطفال سبب في وجود تخر Necrosis بؤري منتشر مع وجود ارتشاح إلى الخلايا الالتهابية المزمنة، الصورة (2).

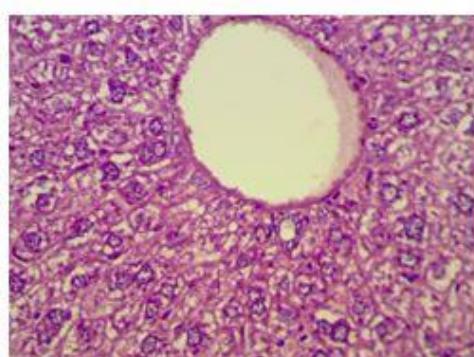
كما هو معلوم فإن جميع خلايا الجسم تحتاج إلى عنصر الحديد لغرض إدامة الحياة، وفي نفس الوقت فإن زيادة كمية الحديد يعتبر ضاراً (Toxic) وذلك من خلال قابليته على إنتاج جذور حرة (Free radical). ينقل الحديد بواسطة نوع من البروتين الذي يصنع في الكبد ويعرف بـ(Transferritin) إلى خلايا الجسم وهو مسؤول عن امتصاص الحديد من الأمعاء، وهناك مركب آخر يعرف بـ(Ferritin) يقوم بتخزين كميات الحديد الفائض عن حاجة الجسم، وعندما يصبح الجسم عاجزاً عن تخزين الحديد على شكل (Ferritin) فإنه يتربّس على شكل هيموسدرین (Hemosiderin) وهو نوع آخر من البروتين، هذه المادة تتربّس بشكل رئيسي في الكبد ومن ثم في الطحال ترسب مادة الهيموسدرین في خلايا الكبد يحدث تخر وارتشاح في الخلايا الكبدية كما نلاحظ في الصورة رقم (2) وجود ترسب لمادة الهيموسدرین في خلايا الكبد، ولكن لم نلاحظ حدوث أي تغييرات نسيجية في أنسجة الكلى (جابر وأخرون، 2011).

### التأثير في أنسجة الكلى :

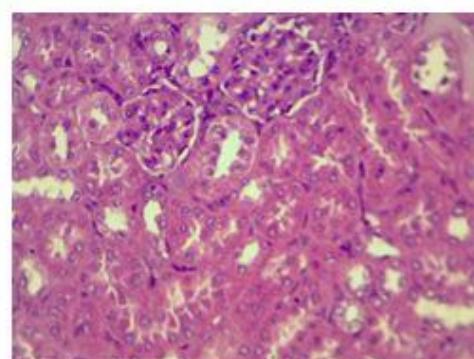
لم تظهر النتائج أثناء الفحص النسيجي للكلى أي تغييرات للمجموعة المعطاة لأغذية الأطفال مقارنة مع مجموعة السيطرة كما في الصورة (4). حيث تظهر الصورة (5) مقطع لكليّة الفأر المتغذي على مجموعة أغذية الأطفال ويشبه المقطع شكل يشبه الشكل الطبيعي والذي يتكون من الكبيبات الكلوية والنبيبات الكلوية (الدانية والقاسمة).



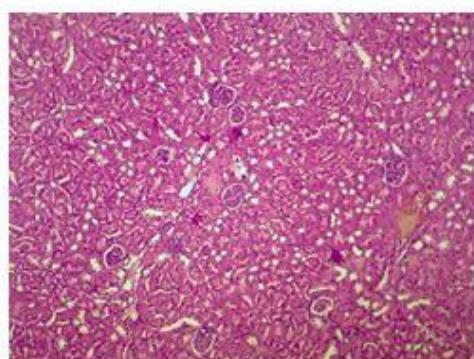
صورة (2): الفحص النسيجي لقطع في الكبد لمجموعة المعاملة بمجموعة أغذية الأطفال تحت فوّة تكبير (400x)



صورة (1): الفحص النسيجي لقطع في الكبد لمجموعة السيطرة تحت فوّة التكبير (400x)



صورة (4): الفحص النسيجي لقطع في الكلى لمجموعة المعاملة بمجموعة أغذية الأطفال تحت فوّة تكبير (400x)



صورة (3): الفحص النسيجي لقطع في الكلى لمجموعة السيطرة تحت فوّة تكبير (400x)

## المصادر :

- جابر، عبد الواحد شمخي، زيدان، زهراء كاظم وهشام، دينا أحمد (2011)، تأثير زيادة الحديد في الأغذية على أنسجة الكبد، الطحال، الكلية والقلب في القرآن، مجلة جامعة النهرين، المجلد 14، العدد 1.
- Alfred, E.B. (2005). Bensons Microbiological application in laboratory manual in general microbiology, 9<sup>th</sup>ed.,McGraw Hill Companies.
- Al-Holy, M., Shin, J.H., Osaili, T. and Rasco, B. (2011) Evaluation of a new enrichment broth for detection of Cronobacter spp. In powdered infant formula. *J Food Prot* 74, 387 – 393.
- Andersson, A., U. Ronner and P. E. Granum, (1995) What Problems does the food industry have with the spore – forming Pathogens *Bacillus cereus* and *Clostridium perfringens* *Int J Food Microbiol* (28): 145 – 55.
- Atlas, R. M., Brown, A. F. and Parks, L.C., (1995), Examperimental Microbiology, Mosby Year Book, Inc. ST.Louis, USA.
- Bancroft, J. and Steven, A., (1982). Theory and practice of histological techniques, 2<sup>nd</sup> ed., Churchill Livingstone, London, No. 109-120.
- Baron, E J., Peterson, L. R and Fingld, S. M., (1999), Bailey Scott's diangnostic microbiology, Mosby year book, New York:252pp.
- Benson, H. F., (2010), Microbiological applications Laboratory manual in general microbiology, 8<sup>th</sup>ed.,McGraw-Hill companies, Inc. New York.
- Collee, J. G., Fraser, A. G., Marmian, B. p. and Simmons, A., (1996), Mackie and Mcarteny. Paractical Medical Microbiology, 14<sup>th</sup> ed., Churchill Livingston, Inc., New York, pp.97-123.
- Dabeka RW; McKenzie AD. and Lacroix GMA. (1988). Dietary intakes of lead cadmium, arsenic and fluoride by Canadian adults: a 24-hour duplicate diet study. *Food additives and contaminants*, 4: 89-101.
- Duncan, B., (1955). A methodological Analysis of Segregation Indexes. *American Sociological Review*, 20(2): 210-217.
- El-demerdash, FM, Youself, MI., Kedwany, FS., Baghidadi, HH. (2004). Cadmium induced chanfes in lipid peroxidation blood hematolgy. Biochemical parameters and semen quality of male rats: protective role.
- Falegan ,C.R. and Oluwaniyi,T.T.(2015)Microbial Composition, Antibiotic Sensitivity and proximate composition of popular imported powderd in fantmilk formulas sold in Ado Ekiti , Nigeria ,International Journal of Micro\_Biology,1,(1): 10-24-
- Farshad,s. and Emamghorashi, F.(2009). The Prevalence of Uirulencegenes of E.col Stains isolated From children with urinary tract infection. *Saudi J. Kidney Dis. Transpl.*20(4):613-617.
- Fawole MO, Oso B A. Laboratory Manual of Microbiology. Ibadan: Spectrum Books Limited, 1998.
- Gian C.; Zaheer D.; Christian D.; Angela M.; Eva M.; Hanna M.; Ma M. and Jennifer W. (2009). Analysis of Toxic Heavy metals (Arsenic, Lead, and Mercury) in selected infant formula milk commercially Available Research Journal, 1 (1): 40-51.
- Hamilton, J.V., M.J. Lehone and H.R. Braiz. (2003). Isolation of enterobacter sakazaki from midgut of stomozys catcitrans. *Emerging infections diseases*, (9): 1355-1356.
- Ikeh, ET.; Okwudili, PE.; Agina, ES, and Odmmodu, Cu, (2001). Micro-organisms Associated with Locally Available Infant Wearning Foods inJos and Enoirons, Nigeria. *Negeria Journal of Paediatrics*, 28(1): 7-13.
- Kim S.A.; Oh S.W.; Lee Y.M.; Imm J.Y.; Hwang I.G.; Kang D.H. and Rhee M.s. (2011). Microbial contamination of food products consumed by in fants and babies in korea. *Applied Microbiology*, 59, 532 – 538.
- Kon , N. ; tanaka , K.;Sekigawa , M. ; Negishi , Y.; yoshikawa , N. and Hisata K.(2010).Association between iron status and neuro developmental outcomes amony VLBW infants. *Brain and Development*,32(10):849-854.

- Lloyd B. and Andrea B. (2011). The Microbiology of cereal and cereal products. Food Quality and Safety magazine.
- Macfaddin, J. (2000). Biochemical test for identification of medical bacteria Lippincott William and Wilkins. Philadelphia, USA.
- Navarro B. and Al Varez G. (2003). Aluminum constant of Spanish infant formula. Food additives and contaminants, 20: 470-781
- Oishi, S. (2000). Culture and memory for emotional experiences: On-line vs. retrospective judgments of subjective well-being. Unpublished doctoral dissertation, University of Illinois, Urbana-Champaign.
- Radwan M.A. and Salama A.K. (2006). Market basket survey for some heavy metals in Egyptian fruits and vegetables. Food and chemical toxicology. 44 (8) : 1273 – 1278.
- Ranjan,K.D. (2007). Diagnostic microbiology. Medical college and hospital, medical publishers (p) Ltd Newdelhi. PP: 124.
- Ronald, G.L. and G. Santos (2001). Staphylcouccus aureus' in guide to food borne pathogens John Wiley and Sons, Inc, New York, USA, 201.
- Salah F., Esmat I. and Mohamed A. (2013). Heavy metals residues and trace elements in milk powder marketed in Dakahlia Governorate. International Food Research Journal. 20 (4): 1807-1812.
- Samson, R. A.; Hoekstra, E. S. and Oorschot, C. A. (2002).Introduction to food-borne fungi, Institute of the Royal Netherlands Academy of Arts and sciences. Baarn, Netherland.
- SAS. (2012). Statistical Analysis System, User's Guide. Statistical. Version 9.1<sup>th</sup> ed. SAS. Inst. Inc. Cary. N.C. USA.
- Shadlia-Matug, M., K., E. Aidoo, A. Candish and A. Elgerbi. (2008). Evaluation of some antibiotics against pathogenic bacteria isolated from infant foods in North Africa. Open food science journal. (2): 95-101.
- Shipra R.; Premendra D.D.; Subhash K.K. and Mukul D., (2004). Detection of Aflatoxin Contamination in Milk and in fanta Milk products Indian Markets by Elisa. Food control, 15(1) 287 – 290.
- Tauveron, G., C. Slominany, C. Henry and C. Faille. (2006). Variability among bacillus cereus strains in spore surface properties and influence on their ability to contaminate. Food surface equipment int. j. food microbial. (110): 254-262.
- Tietz, Y., (2005), Clinical Biochemistry, 6<sup>th</sup>ed., McGraw –Hill, New York.825.
- Tokalioglu S. and Gurbuz F. (2010). Selective determination of copper and Iron in various food samples by the solid phase extraction. Food chemistry. (123): 183-197.
- Tunio S.A.; Banos.; JAtt AM; Mals.; Maeem M.; Naeem A.; Hashmis S. and Rohim A. (2013). Evaluation of Bacterial Coutamination of Powdered food prodcts Pakistam Sindhuniu Res. Jour., 45(1): 53 – 58.
- Vila,J.K.; Simon ,J. ; Ruiz ,J. P.; Horcajada,M.; Barranco A. M. and Mensa,J.(2002).Are quinolone\_resistant uropathogenic Escherichia Coli less virulent? J.Infect.Dis.,186:1039-1042.
- Winiarska M. (2009). Assessment of infant exposure to lead and cadmium content in infant formulas. Journal Elemental, 14:573-581.
- Winn, J. W., Allen, S., Janda, W., Koneman, E., Procop, G., Schreckenberger, p., and Woods, G., (2006), Konemans Color Atlas and Textbook of Diagnostic Microbiology, 6<sup>th</sup>ed. Lippincott Williams and Wilkins, U.S.A.