

تأثير فترات خزن مختلفة لبذور بعض انواع البقوليات السليمة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية (*Callosobruchus maculatus* (Fab))

(Coleoptera : Bruchidae)

في مستوى تلوثها بالبكتريا الهوائية

الاء حسين عليوي

كلية العلوم /

:

تعد العائلة البقولية Leguminae من العوائل النباتية المهمة كونها تضم عدد كبير من المحاصيل الاقتصادية إذ تضم 600 جنس وحوالي 1300 نوع منها فقط يستعمل في تغذية الانسان من اهمها الباقلاء اللوبيا والعدس والحمص والماش وتحتوي البقوليات على نسبة عالية من البروتين النباتي تصل الى 50% (8).

يعد تخزين بذور البقوليات مهما في حياة كثير من الشعوب في دول العالم المختلفة وخلال فترات التخزين تتعرض البذور للتلف نتيجة الاصابة بافات المخازن المختلفة ومن هذه الافات هي حشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية *Callosobruchus maculatus* التي تعود الى رتبة غمدية الاجنحة Coleoptera التي تعد من اكبر الرتب التي تضم ثلث الأنواع حقيقية النواة (25, 10) والحشرة تصيب المحاصيل البقولية على اختلاف أنواعها وتبدأ الإصابة في الحقل بعد الإزهار أو إثناء جمع المحصول وتتابع تكاثرها داخل المخزن وليس لها بيات شتوي مما يجعلها دائمة (6) حيث تبلغ نسبة الفقد 25 – 30% 80% 6-8 أشهر في المناطق المعتدلة من العالم كما تلحق ضررا بالبذور بعد 6 أشهر من التخزين تصل إلى 100%(22).

أن ما يصل إلى الحبوب من أحياء مجهرية إثناء نمو النباتات في الحقل ومن التربة ومن المصادر الطبيعية الأخرى فإن تداول هذه الحبوب بدأ من عملية الحصاد إلى نهاية عملية صنع أو الخزن يؤدي إلى زيادة ما تحويه هذه الحبوب من الكائنات المجهرية والتي تستمر في الزيادة نوعا وكما باستمرار عمليات التداول أو الخزن وتعرضها إلى مؤثرات ميكانيكية أو إصابتها بالآفات المختلفة ومنها الحشرات. (19, 20)

يعد عامل الرطوبة من العوامل الرئيسية لحماية المواد الغذائية من التلف أثناء الخزن واغلب المواد الجافة تمتص الرطوبة من الجو ومعدل امتصاصها يعتمد على مستوى رطوبتها الداخلية وعند خزن المواد الغذائية ومنها البقوليات وهي ذات محتوى رطوبي واطئ يقلل من شدة بها بالأحياء المجهرية والحشرات (24).

تعتبر الحشرات مصدر مباشر لتلوث المنتجات الزراعية وتشكل نسبة تلوثها بالأحياء المجهرية 12% 11% عند الخزن بالحشرات وان هذا التلوث ليس تأثير سلبي فقط على نوعية المواد المخزونة ولكن يشمل صحة الانسان فاستهلاك المواد المخزونة المتلثة تسبب تفاعلات حساسية (13, 14) حيث ظهر ان الاغذية المصنعة او المخزونة والمصابة بالخنفساء قد ينتج عنها اصابات حساسية شديدة وسيما فئات المزارعين والعاملين في المطاحن والخبازين ومعامل صناعة الاغذية (26).

لذا هدفت الدراسة الحالية إلى تحديد التلوث البكتيري للبقوليات المخزونة لفترات مختلفة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية .

1- تهيئة مزرعة دائمية لحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية *Callosobruchus maculatus*

تم الحصول على مزرعة نقية للحشرة من الباحثة منى عبد الواحد بنيان حيث كانت موضوع بحثها لرسالة ماجستير ومشخصة من قبل الأستاذ الدكتور محمد صالح عبد الرسول / التاريخ الطبيعي / . وتم إدامة هذه المزرعة بعد كل جيل وذلك بوضع 100غم من قناني زجاجية بأبعاد (9×15) وأصابتها بأعداد كافية من كاملات الحشرة وغطيت بقطع من الشاش ووضعت بدرجة حرارة المختبر .

2- عينات البقوليات Legumes Samples

استخدمت في هذه الدراسة بذور خمسة أنواع من البقوليات المدرجة في الجدول (1) تم جمعها من الأسواق المحلية لمدينة الناصرية وكان وزن العينة الواحدة كيلو غرام واحد نقلت العينات إلى المختبر بأكياس بولي اثيلين معقمة لإجراء التحاليل والتجارب اللازمة .

(1) : أنواع البقوليات المستخدمة في الدراسة

	الاسم الانكليزي		
Cicer arietinum	Chick pea		1
Vigna radiate(L.)wilezek	Green gram		2
Vigna unguiculata (L.) wap	Cowpea	اللوبيا	3
Psium Stivum	Gorden pea	البزاليا	4
Vicio faba	Broad been		5

3 -تأثير فترات الخزن المختلفة في مستوى التلوث بالبكتريا

تم اختبار تأثير ثلاث فترات لخرن بذور البقوليات (اللوبيا ، البزاليا و الباقلاء) وهي (3 - 6 - 9 أشهر) على مستوى التلوث لبكتريا حيث وضع 100 غم من بذور كل من انواع البقوليات السابقة الذكر في قناني زجاجية بأبعاد (9×15) وادخل في كل قنينة 5 مرات الحديثة الخروج (ذكر وأنثى) ووضعت في حاضنة بدرجة 28± 1 م ورطوبة 5± 50 % للفترات الزمنية المشار إليها وبثلاث مكررات لكل حالة ومعها ثلاث مكررات من كل نوع من البذور خالية من (معامل سيطرة) وفي نهاية كل فترة يتم عزل وتشخيص البكتريا وتقدير

ها .

3-1- العدد الكلي للبكتريا:

تم تقدير الأعداد الكلية للبكتريا في البقوليات حسب ماجاء في (21) يلي :

تم وزن 10غم من كل عينة مصابة بالحشرة والسليمة ووضع في خلاط كهربائي Blender بعد تعقيمه وأضيف إليها 90مللتر من محلول التخفيف 0.85% كلوريد الصوديوم ، خلطت العينة لمدة 15 دقيقة ، تركت بعدها لمدة 1 – 2دقيقة ويمثل هذا التخفيف 10^{-1} من التخفيف لغاية 10^{-6} وذلك حسب الحاجة نقل 1 0.1مللتر من التخفيف إلى أطباق بتري معقمة وبمكررين لكل تخفيف ثم أضيف لها الوسط الزراعي Nutrient agar وحركت الأطباق باتجاه عقرب الساعة وبعكسه لتجانس التخفيف مع الوسط الزراعي وضعت بعد ذلك في الحاضنة بدرجة 37م لمدة 24-48ساعة وبعد نمو مستعمرات البكتريا تم عدّها ثم تشخيصها.

3-2- تشخيص البكتريا :-

تم تشخيص البكتريا حسب (17) فضلا عن الاختبارات الكيموحيوية وهي :

1.Oxidase tests.

مسحت بقعة بكتريا بواسطة عود خشبي على ورقة ترشيح واضيف قطرة من كاشف Oxidase . النتيجة الموجبة ازرق مسود.

2.Catalase test.

بعد وضع البكتريا بطريقة معقمة على شريحة زجاجية يضاف إليها قطرة من محلول بيروكسيد الهيدروجين 3%. النتيجة الموجبة ظهور فقاعات Bubbles.

3.Voges Proskauar test.

لحم وسط (M.R-V.P.) Voges Proslaur Broth (Methyl red – medium بالبكتريا وحضن بدرجة حرارة 37 ° 24 ساعة وبعد اكتمال فترة الحضن اضيف للوسط 3مل من محلول الالفا نفثول و 1مل من محلول هيدروكسيد البوتاسيوم مزجت جيدا وتركت لمدة 10 . ظهور لون وردي الى احمر يدل على ان النتيجة موجبة.

3-3- عد مستعمرات البكتريا

استخدم جهاز عد المستعمرات Colony counter لعد المستعمرات المعزولة على الأطباق حيث تم حساب العدد الكلي لكل مكرر واستخرج معدلها ثم ضرب الناتج في مقلوب التخفيف ي عدد الخلايا في (1) (5).

4 - التحليل الإحصائي :-

نُفذ البحث حسب التصميم العشوائي الكامل (C.R.D.) Complete Randomized Design وبتجربة عاملية تضمنت (3 فترات خزن 2 x 5 x بذور) ، حلت النتائج إحصائياً باستخدام البرنامج الإحصائي SPSS واستخدم الفرق المعنوي الأصغر المعدل (R.L.S.D.) (Rvisid least significant difference) لمقارنة الفروق الإحصائية والتداخلات المختلفة بين معدلات تحت مستوى معنوية 0.05% (2) .

-:

:

يبين الجدول (2) أنواع البكتريا المعزولة من بذور بعض أنواع البقوليات السليمة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية خلال فترات خزن مختلفة في درجة حرارة 28م ورطوبة نسبية 50±5% وهذه الأنواع هي *Staphylococcus aureus* و *S. epidermidis* و *Pseudomonas aeruginosa* وهي جميعا من البكتريا الهوائية .

اذ لوحظ ان النوع الأول والثاني لهما السيادة طيلة فترات الخزن المدروسة ولجميع أنواع البذور السليمة والمصابة بالحشرة بينما تواجدت بكتريا *P. aeruginosa* خلال فترة الخزن 3 أشهر ولجميع أنواع البذور السليمة والمصابة ثم اختفت في فترتي الخزن 6 9 أشهر من جميع أنواع البذور السليمة والمصابة .

قد يرجع السبب في تواجد بعض أنواع البكتريا واختفاء بعضها خلال الخزن إلى عدم توفر المحتوى المائي في المادة الغذائية للبذور واختلاف نسب مكوناتها من العناصر الغذائية التي يكون لها دور رئيسي وانتشار بعض الأحياء المهجرية دون غيرها (16)

(23) إلى أن بعض أنواع البكتريا المتواجدة على الحبوب المخزونة غير مرضية . Nonpathogenic

ثانياً :- :-

يتضح من النتائج في جدول (3) معدل أعداد البكتريا $10^3 \times$ /غم في بذور أنواع بذور البقوليات السليمة والمصابة بمستوى عددي 5 أزواج والمخزونة بدرجة حرارة 28 ± 1 م ورطوبة نسبية 50 ± 5 % لفترات مختلفة . حيث وجد أن معدل أعداد البكتريا اختلف باختلاف فترات الخزن وبفروق معنوية بينهما حيث كان أعلى معدل في فترة الخزن 9 أشهر والبالغ $10^3 \times 2035$ مستعمرة/غم و اقل معدل في فترة خزن 3 أشهر إذ بلغ $10^3 \times 537$ /غم أما في فترة الخزن 6 أشهر بلغ معدل أعداد البكتريا $10^3 \times 1112$ /غم وذلك يشير إلى طول فترة الخزن تؤدي إلى بناء سكان اكبر من

ادوار الحشرة المختلفة مما يسبب زيادة مستوى التلوث بالأحياء المجهرية والمتأتي عن
الفعاليات الايضية للحشرات الكاملة وأدوارها غير البالغة وتراكم فضلاتها وجلود انسلاخها
وهذا يسبب تغيير في عوامل البيئة الداخلية (Intrinsic Factors)
فيما يتعلق بدرجة الحرارة ومستوى الرطوبة النسبية وتهيئة بيئة ملائمة لتكاثر وانتشار
مختلف الأحياء المجهرية ومنها البكتريا (18 , 12 , 15)

(9) الذي أشار إلى انه عندما تكون الإصابة بالحشرات شديدة في صوامع
42م³ أو أكثر فينتج عنها رائحة غير
مقبولة إضافة إلى تبخر الماء من المواضع الساخنة داخل البذور ثم يعود هذا الماء ويتكثف
في المواضع الباردة على سطح البذور ويؤدي إلى تكثف الحبوب وتعفنها بسبب نمو الأحياء
المجهرية وتنخفض قيمتها التجارية .

ومن الجدول نفسه نلاحظ أن معدل أعداد البكتريا اختلف حسب حالة البذور إذ بلغ
البذور المصابة $10^3 \times 5999$ /غم بينما في البذور السليمة بلغ 1297
معنوي بينهما .

أن تلوث المنتجات الزراعية بالأحياء المجهرية يحدث بعد الحصاد بسبب بعض
العمليات كالنقل والخزن وان وجود مثل هذه الظروف تشجع على نمو
الأحياء المجهرية مثل البكتريا كما أكد ذلك كل من (27,29)
الحنطة المخزونة تحتوي على أنواع من البكتريا والخمائر والفطريات .

أما من حيث نوع البذور فقد أشارت النتائج المذكورة في الجدول 3
أعداد البكتريا قد اختلف حسب نوع البذور فقد كان أعلى معدل لها في
بذور اللوبيا والماش حيث بلغ $10^3 \times 20814$ 39234 و مستعمرة/غم على التوالي
واقله في بذور الباقلاء حيث كان $10^3 \times 3198$ مستعمرة/غم كما أظهرت نتائج
التحليل الإحصائي وجود فروق معنوية بين معدل أعداد البكتريا في كل أنواع البذور.
ه أن بذور اللوبيا والماش هما النوعان الأكثر تعرضا للتلوث بالبكتريا

من بين الأنواع المدروسة وقد يعود السبب في ذلك إلى التفضيل الغذائي Food
preference من قبل الحشرة لبعض عوائلها من النباتات البقولية والذي قد يوفر لها
المتطلبات الغذائية اللازمة لبناء سكان عالي من أدوار الحشرة المختلفة حيث يكون الأداء
الحياتي لها في مستوياته المثلى وهذا يؤثر بدوره في مستوى التلوث البكتيري .
العديد من الباحثين إلى أن اللوبيا والماش هما من أكثر العوائل تفضيلا من قبل الحشرة
مقارنة بالعوائل الأخرى (4, 28, 1)
المخزونة تختلف باختلاف أنواعها اعتمادا على النشاط المائي Water activity
والمحتوى الرطوبي حويث تزداد القابلية على التلف الإنزيمي والميكروبي بزيادة العوامل

ويوضح الجدول (3) التداخل بين فترة الخزن وحالة البذور إذ بلغ اعلى معدل لأعداد
البكتريا في البذور المصابة خلال فترة الخزن 9 أشهر إذ بلغ $10^3 \times 8391$ /
أما اقل معدل لها كان في فترة الخزن 3 أشهر والبالغ $10^3 \times 977$ / .

كما يوضح الجدول نفسه التداخل بين فترة الخزن ونوع البذور حيث كان أعلى معدل لإعداد البكتريا في فترة الخزن 9 أشهر في بذور اللوبيا والبالغ $10^3 \times 1541$ /غم واقله في بذور البزاليا حيث بلغ $10^3 \times 930$ /

يوضح التداخل بين نوع البذور وحالتها السليمة والمصابة بالحشرة إن معدل أعداد البكتريا في البذور المصابة قد فاق معدل أعداد البكتريا في البذور السليمة وهذا بدى واضحا في بذور اللوبيا المصابة والبالغ $10^3 \times 20833$ /غم أما اقل معدل في بذور الحمص والب $10^3 \times 127$ /غم أما بالنسبة إلى البذور السليمة كان أعلى معدل في بذور الحمص $10^3 \times 7250$ /غم واقله في بذور اللوبيا $10^3 \times 56$ /

الحشرات في البذور المصابة يهيب الظروف المؤاتية لزيادة انتشار البكتريا إذ تساهم الحشرات قل الجراثيم البكتيرية من الحبوب المصابة إلى السليمة أثناء حركتها وتغذيتها في المخزن بالإضافة إلى قيامها بتحطيم الغلاف الخارجي للبذور وما تحدثه من فتحات وثقوب تسهل دخول العديد من الأحياء المهجرية ومنها البكتريا (18, 30, 11) وقد يرجع سبب هذا لتفاوت في معدل أعداد البكتريا إلى تفاوت نسبة المحتوى المائي في المادة الغذائية للبذور واختلاف نسب مكوناتها من العناصر الغذائية التي يكون لها دور رئي سي في تواجد وانتشار البكتريا.(16).

أما بالنسبة الى التداخل بين فترة الخزن وحالة البذور ونوعها قد تميزت بذور اللوبيا والبقلاء المصابة من بين الأنواع الأخرى في ارتفاع معدل أعداد البكتريا خلال فترات الخزن الثلاثة وخاصة في فترتي 6 9 أشهر إذ بلغ 1541 1800 19166 20833 $10^3 \times$ /

بينما كان اقل معدل في بذور الحمص حيث بلغ $10^3 \times 127$ / بينما كان أعلى معدل في بذور اللوبيا $10^3 \times 7250$ /غم أما اقل معدل في بذور اللوبيا $10^3 \times 56$ / في فترة الخزن 3 أشهر . أن معدل أعداد البكتريا يزداد بزيادة الخزن كما أن درجة الحرارة والرطوبة النسبية هي عوامل مهمة ومتشابهة في درجة استجابة البكتريا والحشرات لها حيث توفر ظروف مناسبة لنموها وانتشارها كما أن وجود الحشرات والبكتريا في بيئة واحدة يؤدي كل منهما دور التأثير والتأثير في الآخر (3 , 19).

تأثير فترات خزن مختلفة لبذور بعض انواع البقوليات السليمة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية (*Callosobruchus maculatus* (Fab)

(Coleoptera : Bruchidae)

في مستوى تلوثها بالبكتريا الهوائية

الآء حسين عليوي

كلية العلوم /

:

تم دراسة تأثير خزن بذور بعض انواع البقوليات السليمة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية وهي (الحمص ، الماش ، اللوبيا ، البازليا والبقلاء) لفترات زمنية مقدارها 3 و6 و9 أشهر وأظهرت النتائج تلوث البذور السليمة والمصابة بالانواع التالية من البكتريا الهوائية وهي *Staphylococcus aureus* و *S. epidermidis* و *Pseudomonas aeruginosa* . لوحظ اختلاف مستوى التلوث الكمي بالانواع البكتيرية أعلاه باختلاف فترات الخزن وحالة البذور ونوعها اذ سجل أعلى معدل لأعداد البكتريا عند فترة 9 أشهر وكان $10^3 \times 2035$ / 3 أشهر إذ بلغ $10^3 \times 537$ / وبفارق معنوي بينهما. أما حالة البذور فقد تفوقت البذور المصابة معنويا على البذور السليمة في معدل أعداد البكتريا ولجميع فترات الخزن اذ بلغت $10^3 \times 5999$ مستعمرة/غم في البذور المصابة بينما في البذور السليمة $10^3 \times 1297$ مستعمرة /غم. أما نوع البذور فسجل أعلى معدل لأعداد البكتريا في بذور اللوبيا والماش اذ بلغ 39234 و $10^3 \times 20814$ مستعمرة/غم على التوالي واقله في بذور البقلاء حيث كان $10^3 \times 3198$. /

Effect of different storage periods of some species of legume seeds non infected and infected with cowpea weevil

Callosobruchus maculatus(Fab.)

(Coleoptera : Bruchidae)

in their contamination with aerobic bacteria

Alaa H.Elewi

Abstract:

The effected of storage on some spieces of legume seeds infected and non-infected with cowpea weevil which (Chickpea , green gram, cowpea, gorden pea and broad bean) for a periods 3,6and 9months was studied. The noninfected and infected legume seeds showed a contamination with bacterial species of *Staphalococcus aureus* *S. epidermidis* and *Pseudomonas aeurgiosa*. The quantitative contamination with the previous bacterial species was differeness according to storage periods and seeds state and plant species. The highest average of bacterial numbers recorded at the storage period of 9months was 2035×10^3 C.F.U.\gm while the lowest average in the storage period 3 months was reached 537×10^3 C.F.U.\gm with signeficant differences between them.

The infected legume seeds was significantly increased than non infected in the average of bacterial numbers in all storage periods with average of 5999×10^3 C.F.U \gm in infected seeds while in non infected reached 1297×10^3 C.F.U \gm. Species seeds were recorded the highest average of bacterial numbers in cowpea and green gram were reached 39234 ,20814 $\times 10^3$ C.F.U.\gm respectively ,the lowest average of bacterial numbers in broad bean was 3198×10^3 C.F.U \gm.

(2) انواع البكتريا المعزولة من بذور بعض انواع البقوليات السليمة والمصابة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية

C. maculatus

أنواع البقوليات		شهر	انواع البكتريا
-----------------	--	-----	----------------

	الزاليا	اللوبيا						
	+	+	+	+	+	السليمة	3	<i>Staphylococcus epidermidis</i>
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	السليمة		
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	السليمة		
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	السليمة	6	<i>Staphylococcus epidermidis</i>
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	السليمة		
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+			
	-	-	-	-	-	السليمة		
	-	-	-	-	-		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
	+	+	+	+	+	السليمة	9	<i>Staphylococcus epidermidis</i>
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+	السليمة		
	+	+	+	+	+			
	+	+	+	+	+			
	-	-	-	-	-	السليمة		
	-	-	-	-	-		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	

(+) البكتريا موجودة

البكتريا غير موجودة

(-)

البقوليات السليمة والمصاصة بحشرة خنفساء اللوبيا الجنوبية *C. maculatus*

(3) معدلات أعداد البكتريا ($10^3 \times$)

			الزاليا				اللوبيا								
السليمة			السليمة			السليمة				السليمة			السليمة		

7	97	1058	1950	161	183	150	97	786	1516	56	620	1141	99	99	127	7
8	855	158	1800	116	215	866	65	2750	1541	396	405	650	160	123	233	1
1	1790	9594	19166	2216	930	8600	1000	1141	20833	2000	6141	5500	6783	37208	19166	72
			6390	7481		3038	3387		70463	8005		18930	22697		7209	24
9	1297	3198			3221			39234			20814			12447		

1366 =

R.L.S.D_{0.05}

1254=

R.L.S.D_{0.05}

*

R.L.S.D_{0.05}

=

2201

R.L.S.D 2798 =