

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА
МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

А.Ж. ЧОРИЕВ, Ф.Х. АСАТУЛЛАЕВА

**МЕВА ВА САБЗАВОТЛАР
МИКРОБИОЛОГИЯСИ**

Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта махсус таълим вазирлиги
томонидан олий ўқув юртлари бакалавриатура йўналишида таълим
олувчи талабалар учун дарслик сифатида нашрга тавсия этилган

Тошкент – 2009

Ушбу дарслик намунавий ва ишчи ўқув дастурлари асосида тузилган бўлиб, “Мева ва сабзавотлар микробиологияси” фанидан олий ўқув юртининг 5541100 – Озиқ-овқат технологияси (Консерваланган озиқ-овқат маҳсулотлари технологияси бўйича) йўналиши бўйича режалаштирилган асосий маълумотлар келтирилган. Дарслик олий ўқув юрти бакалавриатура йўналишида таълим олувчи талабаларга етарли даражада назарий ва илмий ҳамда амалий маълумотлар бериши мумкин.

Унда озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда микроорганизмларнинг аҳамияти, озуқа маҳсулотларининг бузилиш жараёнидаги микроорганизмларнинг роли каби масалалар келтирилган. Унда микроорганизмлар морфологияси ва физиологияси, бактериялар, моғор замбуруғлари, ачитқилар ва вируслар, микроорганизмлардаги модда алмашинуви, микроорганизмлар иштирокида борадиган биокимёвий жараёнлар, техник микробиология, махсус микробиология, озиқ-овқат микробиологияси бўйича мева ва сабзавотлар, мева ва сабзавотлардан тайёрланадиган маҳсулотлар микробиологияси каби мавзуларни ўз ичига олиб, талабаларни тўлиқ билим ва тушунчага эга бўлишлари учун ёрдам беради.

Ушбу дарсликни яратилишида раҳматли устозимиз, техника фанлари доктори, профессор Вакил Мавлюда Мирғаниевнинг илмий насихатларининг ўрни бордир. Дарсликнинг нашр этилиши, у инсоннинг пок руҳини шод қилади деган умиддамиз.

Такризчилар:

Кутлиев Джуманиёз ЎзРФА Микробиология институти, “Сув ва маъданлар микробиологияси” лабораторияси мудири, биология фанлари доктори, профессор.

Хўjamшукуров Нортожи Абдуҳолиқович – Тошкент кимё-технология институти “Озиқ-овқат маҳсулотлари технологияси” факультети Биотехнология кафедраси доценти, биология фанлари номзоди.

КИРИШ

Инсон кундалик турмушида ҳар дақиқада, ҳар куни, юқумли касалликлар билан касалланганда, бузилган қарам, картошка ва бошқа мева ва сабзавотларни саралаётганда микроорганизмлар билан тўқнашади. Микроорганизмларсиз на бир буюм, на бирор одам ёки ҳайвон ва на бирор озиқ-овқат маҳсулоти мавжуд эмасдир.

Микробиология-грекча сўз бўлиб, *mikros*-кичик, *bios*-ҳаёт, *logos*-ўрганиш маъноларини билдиради, биологиявий илмлардан бири ҳисобланади. Уларнинг кўпчилигини оддий кўз билан кўриб бўлмайдиган, фақат оптик микроскоп орқали кўриш мумкин бўлган жуда майда жониворларни, организмларни яшаш қонун қоидаларини, тузилишини, функциясини, ҳаётини ва ривожланишини, ер юзиде тарқалишини ва кимёвий фаоллигини ўрганадиган фан.

Микроорганизмлар дунёси XVII асрда Антони ван Левенгук томонидан энг содда микроскопнинг кашф қилиниши билан очилган. Микроскопнинг узлуксиз равишда такомиллаша бориши-микроорганизмлар она заминимиз кутбларида, чўл ва саҳроларда, барча ўсимлик ва ҳайвонларда мавжуд эканлигини аниқлаш имконини берди.

Улар кўпчилигининг ўлчами шунчалик кичикки, бир томчи сувда уларнинг сони миллиондан ортиқ бўлиши мумкин. Бундай организмлар микроблар ёки микроорганизмлар дейилади. Микроорганизмлар бир хужайрали ва кўп хужайрали бўлади.

Микроблар дунёси бой ва хилма-хилдир. Уларнинг кўпчилиги тубан ўсимлик организмларига қиради. Булар бактерия, кўзқорин, ачитки (ачитки) ва сув ўтларидир.

Содда ҳайвонларга қирувчи протистлар (протозоа) алоҳида гуруҳни ташкил этади. Микробларнинг ҳайвонларга ҳам, ўсимликларга ҳам киритиб бўлмайдиган шакллари мавжуд. Улардан баъзилари хужайра тузилишга эга эмас, ўлчами кичиклигидан уларни фақат электрон микроскоп орқали кўриш мумкин.

Табиатда микроорганизмлар ерда, сувда ва ер шарининг ҳамма иклимий масканларидаги ҳавода кенг тарқалган.

Кўпчилик турли микроблар инсон ва ҳайвон танасида, ичакларида, ўсимликларда, озиқ-овқат маҳсулотларида ва бизни ўраб турган ҳар бир нарсада яшайди.

Академик В.Л.Омелянский «Кўзга кўринмаслар инсон билан доим бирга-баъзида дўстдек, баъзида душман бўлиб, улар ҳаётида иштирок этади»-деб ёзган эди.

Уларнинг турлича озикланиши, яшаш шароитига осонгина мослашиши, юкори - паст ҳароратларга ва сувсизликка чидамлилиги, тез кўпайишга мойиллиги микробларнинг тарқалишига олиб келади.

Улар табиатдаги борликнинг турли ўзгаришларида катнашадилар. Уларнинг ҳосил қиладиган реакциялари, соф кимёвий реакциялардан спецификлиги ва самарадорлиги жиҳатидан устундир. Планетамиз ҳаётида микроорганизмларнинг аҳамияти катта. Тошқўмир, нефть, баъзи рудалар, торфнинг ҳосил бўлиши уларнинг яшаш тарзи билан боғлиқдир. Қишлоқ хўжалиги экинлари ҳосилдорлигининг ошишида, тупрокнинг ҳосил бўлиш жараёнида уларнинг аҳамияти катта.

Улар инсон ҳаётининг техникавий-хўжалик фаолиятида иштирок этадилар. Саноатда ацетон, бутил ва этил спиртлари, органик кислоталар (сут, ёғ, лимон ва бошқа кислоталар) ишлаб чиқарилиши турли микроорганизмларнинг яшаш фаолиятига асосланган. Микроорганизмлар- витамин, аминокислоталар, ферментли препаратлар ва антибиотиклар ишлаб чиқаришда ишлатилади.

Кўпчилик микроорганизмлар қадимдан озиқ-овқат ва енгил саноатида ва шунингдек шахсий уй хўжаликларида ишлатилади. Ачиткилар ёрдамида вино, пиво, ноннинг ҳамири олинади. Сут кислотаси бактериялари турли сут маҳсулотлари олиш учун ишлатилади ва ҳудди шу бактериялар пишлокнинг етилишида ва сабзавотлар тузлашда ҳам ишлатилади.

Баъзи микроорганизмлар салбий аҳамиятта эга. Улар ҳалқ хўжалигига катта зарар етказган ҳолда инсон, ҳайвон ва ўсимлик организмларида касалликни уйғотади, озиқ-овқат маҳсулотларининг бузилишига ва турли материалларни парчаланишига олиб келади.

Микроорганизмларнинг хусусиятларини билиш ташиш ва микро- организмларни йўқ қилиш учун, ривожланмаслиги учун уларни саклашда қўлланиладиган махсус усуллар қўллашга имкон яратиб беради. Бундай усулларга маҳсулотни совутиш, музлатиш, пастеризация ва стерилизация, уларга антисептиклар (консервантлар) билан ишлов бериш қиради. Шундай экан микробиология ишлаб чиқариш технологияси ва товаршунослик билан узвий боғлиқдир. Технолог ва товаршунослар ўзишнинг иш фаолиятида микробиология билимларини доимо қўллаб туришларига тўғри келади.

Замонавий микробиология муваффақиятлари физика, кимё, биология, биокимё ва молекуляр биология фанларининг ривожланишига асосланган. Шунинг учун микробиологияни муваффақиятли ўрганиш учун бундай илмларни, айниқса органик ва биокимё фанларини чуқур билиш талаб этилади.

Замонавий микробиологиянинг вазибалари шунчалик турли ва характерлики, ҳаттоки ундан қатор ихтисослашган-тиббиёт, ветеринария, қишлоқ хўжалиги, геология, фазо ва техника (саноат) микробиологияси каби табиий фанлар ажралиб чиққан.

Ушбу дасликда ёритилган (озиқ-овқат) сабзавот, мева ва резавор мевалар, қайта ишланган маҳсулотлар микробиологияси- микробиология- нинг бир бўлими ҳисобланади. У олий ўқув юрларининг умумий

овқатланиш корхоналари технологлари, консерва саноати, озиқ-овқат маҳсулотлари технологлари учун ёзилди.

Шунинг учун дарсликда юқоридаги мутахассислар билиши ва муайян ҳолатларда қуйидаги:

-озиқ-овқат маҳсулотларини сифати бузилмасдан ва исрофгарчиликларсиз истеъмолчига етказиш;

-истеъмолчиларни саломатлиги учун зарарсиз озуқа билан таъминлаш каби муаммоларни ҳал қилишлари учун зарур бўлган материаллар киритилган.

I-БОБ

УМУМИЙ МИКРОБИОЛОГИЯ

§1. МИКРООРГАНИЗМЛАР МОРФОЛОГИЯСИ ВА ФИЗИОЛОГИЯСИ

Микроорганизмларнинг асосий гуруҳларига бактериялар ва унга якин шакллар, моғор замбуруғлари, ачитқилар (ачитқилар), сув ўтлари, содда ҳайвонлар, вируслар кирadi. Озиқ-овқат микробиологиясида бактерия, моғор замбуруғлари катта аҳамиятга эга.

Ҳаво, сув ва ер катлами микрофлораси

Микроорганизмларнинг қанчалик кенг тарқалганлигини, қанчалик ҳозир нозирлигини тасаввур қилиш ҳам қийин. Улар органик дунё билан ҳамбарчас боғланган бўлиб, тирик табиатнинг умумий занжиридаги ажралмас ҳалқа сифатида тасаввур этилади. Ҳозирги вақтда 150 минг хил турли микроорганизмлар маълум, микроблар тупроқда, сувда ер шарининг ҳамма қисмида мавжуд.

Саҳронинг қизиқ турган тупроғида қандай ҳаёт бўлиши мумкин? Аммо у ернинг 1 г тупроғида 100 минггача микроорганизмлар бўлиб, анабиоз ҳолатда эмас, тирик ҳужайралардир, фақат қулай шароит бўлмагани туфайли уларнинг ҳаёт фаолияти секинлашган. Ҳаттоки Камчаткадаги кайнок 94⁰С ҳароратдаги сувларда ҳам тирик микроорганизмлар бор.

Микроблар ҳаво билан юқорига кўтарилади ва пастга океан тубигача ҳам тушади. Улар ҳавода 20 км баландликда, денгизда эса 10462 м чуқурликда топилган.

Микроблар ер қобиғининг чуқур катламларида ҳам учрайди. Апишрон ярим оролида нефть кудуғи қазилган маҳалда 1000 м-ча чуқурликда бактерия, актиномицет, ачитқилар борлиги аниқланди. Бу микроблар ўтган геологик даврлардан қолган ва қалин ер катлами билан қўмилиб қолган. чуқурликка ҳозир тушган эмас деб ҳисоблашга тўлиқ асослар мавжуд.

Ҳаво микрофлораси

Ҳавога микроорганизмлар асосан тупроқдан, ўсимлик, ҳайвон ва инсонлардан тарқалади. Теварак атрофимиздаги ҳавода маълум миқдорда микроорганизмлар доимо бўлади. Микроорганизмлар жуда енгил бўлганидан ҳавода чанг билан бирга муаллақ ҳолатда тураверади.

Ҳавода микроблар кўпая олмайди, чунки намлик, озука етишмаслиги сабабли ва қуёш нурлари микробларга ҳалокатли таъсир этади. Лекин ҳавода микроблар ҳаёт қобилиятини вақтинча сақлаб тураверади. Баъзи микроблар куруклик ва қуёш радиацияси таъсирида ҳалок бўлади.

Ҳаво микрофлораси доимий бўлмай, шу жойдаги ер микрофлорасига, иқлим шароитига, йил фаслига ва бошқа омилларга қараб ўзгаради. Ер юзидан ҳавога қанча кўп чанг кўтарилса, унда микроблар ўшанча кўп бўлади. Аҳоли

зич яшайдиган жойлар ва айниқса йирик шаҳарларнинг ҳавосида микроорганизмлар бирмунча кўпроқ, кишлоқ жойларнинг ҳавосида эса бирмунча камроқ бўлади. Тоғ ҳавосида, денгизлар устидаги ҳавода, Арктика ва Антарктиканинг бепоён музлари устидаги ҳавода микроблар жуда кам. Юқори тоғлар чўққиларидаги эримайдиган қор ва муз устидаги ҳаво тоза, стерилликка яқиндир.

Ҳаводаги микроорганизмлар миқдори аҳоли яшайдиган жойлардан узоклашган сайин анчагина камайиб боради. Микроорганизмлар сони вертикал бўйича ўзгаради, Е.Н.Мишустиннинг тадқиқотлари бўйича Москва устидаги 1мл ҳавода 500 м баландликда 2-3 бактерия, 1000 м баландликда 1,5 бактерияга тўғри келса, 2000 м баландликда 0,5 бактерия тўғри келади. Ҳатто стратосферада, яъни денгиз сатҳидан 9-11 км баландликдаги атмосфера қатламларида ҳам микроорганизмлар топилади. Лекин стратосферада микроблар жуда кам.

Яшил ўсимликларнинг ҳаво микрофлорасига таъсири каттадир. Ўсимликлар барглари чанг ва микроорганизмларни ўзида тутиб қолиш қобилиятига эгадир. Ундан ташқари ўсимликларнинг фитонцидлари микроорганизмларга ҳалокатли таъсир кўрсатади.

Қишда ҳаводаги микроблар ёздагига нисбатан камроқ бўлади. Шамол, транспорт қатнови ҳаводаги микроблар миқдорини кўпайтиради; ёмғир, қор эса ҳавони микроорганизмлардан тозалайди.

Ҳаво микрофлораси асосан микрококklar, сарциналар, таёқчасимон бактериялар, могор замбуруғларининг споралари, ачитқилар ташкил этади. Ҳавода касаллик туғдирувчи микроорганизмлар масалан, сил ва дифтерия таёқчалари, йиринг бойлатадиган стафилококklar, грипп, куйдирги микроблари ва бошқа бактериялар ҳам бўлиши мумкин.

Патоген микроблар аралашган ҳаво саломатлик учун хавфли, чунки юқумли касаллик микроблари ҳаво орқали тарқалиши мумкин.

Ёпиқ биноларнинг ҳавосида микроблар ташқаридагига нисбатан ҳамийша кўпроқ бўлади. Биноларни вақти-вақти билан мунтазам равишда шамоллатиш, ҳаво тортадиган вентиляция ўрнатиш катта аҳамиятга эгадир.

Озиқ-овқат билан иш кўриладиган жойларда шунингдек, озиқ-овқат сақланадиган жойларда ҳавонинг намлиги ва ҳарорати муайян сақлаш билан бирга шу ҳавони тоза тутиш ҳам зарурдир.

Ҳавони юкумсизлантириш учун баъзи саноат корхоналарида, даволаш муассасаларида ва совиткич камераларида ультрабинафша нурлар муваффақият билан татбиқ этилмоқда. Ҳавони яна техник сут кислотаси ва уч этиленгликоль билан дезинфекция қилинади.

Сув микрофлораси

Қуруқликнинг гоят катта кенгликларида, майсазор, дала, ўрмонларда ўсимлик ва ҳайвон организмларининг танасини ташкил қилган жуда катта миқдордаги органик масса ҳосил бўлади. Аммо бу ер шарининг фақатгина ўндан бир қисми органик моддасини ташкил қилади, ўндан тўққиз қисми эса

кўл, денгиз, океанларга тўғри келади, чунки планетамизнинг 71% сув хавзаларидан, 29% эса куруқликдан иборат. Ҳаёт куруқликда асосан юза қисмида бўлади, сувда эса куруқликка ҳам тушади. 1 км³ сувдаги ҳисобларга кўра, микробларнинг вазни 500 т га тенгдир. Барча сув хавзаларидаги микроблар массасини тасаввур қилиш учун ердаги ҳамма сувларнинг ҳажми 1370 млн км³ лигини инобатга олиш керак.

Сув микрофлораси мўл-кўл ва турли тумандир. У турли сув ўтлари, бактериялар, хивчинилар, томир оёқлилар, инфузориялардан иборат. Сув дунёдаги ҳамма тирик мавжудотлар учун зарурдир.

Микроблар ҳаттоки ёмғир сувида ҳам бор. Улар ёмғир томчиларида ҳаводаги чанг билан бирга ушланиб қолади. Дўл, қор, музда ҳам микроорганизмлар йўқ эмас. 1 см³ дўлда 20 мингдан ортиқ бактериялар бўлади.

Табиий сувлар микроорганизмлар учун қулай муҳит бўлиб, унда улар яшаб кўпайиб, углерод, азот, темир, олтингугурт ва бошқа элементларни айланиш жараёнида қатнашади. Табиий сувлар микрофлорасининг сони ва сифати турлидир.

Ер ости сувлари (артезиан, булоқ, ер ости сувлари) микрофлорасининг таркиби сув жойлашган чуқурликка, ташки муҳитдан ифлос тушишидан ҳимоя этилганлигига боғлиқдир. Артезиан сув қатлами жуда чуқур жойлашгани туфайли уларда кам микроорганизм бўлади. Чуқур бўлмаган сув қатламларидан оддий қудуқлар орқали олинadиган ер ости сувларида кўп миқдорда бактериялар, шунлар жумласидан касал келтирувчилари ҳам бўлиши мумкин, чунки, улар юзадаги ифлослар билан сизиб ўтади.

Юзаки ифлослар бу очиқ сув хавзаларининг (дарё, кўл, сув омборлари ва бошқа) сувлардир. Уларнинг микрофлораси ғоят турли ва сувнинг кимёвий таркиби, қирғоқ бўйи аҳолисининг зичлиги, йил фасли, метеорологик ва бошқа шароитларга боғлиқдир. Яна юзаки сувларга ташқаридан кўп микроорганизмлар тушади. Хўжалик-маиший оқова сувлар очиқ сув хавзаларига тушганда сувнинг таркиби ва микрофлораси айниқса ўзгаради. Сувга патоген микроорганизмлар ҳам тушиши мумкин. Улар узоқ вақт (haftалаб, ойлаб) сувда вирулентлигини йўқотмайди.

Юзаки ва сув ости сувларидан ичимлик суви тайёрланади. Сувни тозалашнинг биринчи босқичи сувни махсус тиндиригичларда тиндиришдан иборат. Сувда қалқиб юрган зарралар, улар билан бирга микроблар ҳам хавза тубига чўқади. Натижада сувдаги микроблар миқдори 70-75 % камаяди.

Сувни кўпроқ тиндириш учун кўпинча алюминий ва темир тузлари ёрдамида коагуляция қилинади. Сувда реакция рўй бериб, паға-пағалар ҳосил бўлади, булар сувда қалқиб юрган зарраларни ва микроорганизмларни ўзи билан бирга чўкмага олиб тушади. Бунда микрорганизмлар миқдори тахминан 90% камаяди. Сўнгра, сув кварц кумли филтрлардан ўтказилади. Сувдаги микробларнинг 99% гачаси филтрларда ушланиб қолади. Филтрланган сувда оз миқдорда микроблар барибир қолади, улар орасида патогенлари бўлиши мумкин. Шунинг учун сувни хлорлаш усули билан дезинфекция қилинади. Одатда газ ҳолатдаги хлор ёки бошқа таркибида хлор бўлган моддалар (хлорли

оҳақ, хлорамин, гипохлоридлар) қўлланилади.

Хлор жуда оз концентрацияда ҳам (мг/л қисми) кўпчилик микроорганизмларни ўлдиради. Бактерияларнинг споралари хлорга вегетатив хужайралардан кўра чидамлироқ бўлади.

Сув билан таъминлаш амалиётига сув дезинфекциясининг янги усуллари жорий қилинмоқда: озонлаш ва бактерицид ультрабинафша нурлар билан нурлантириш. Озонлаш бактерицид таъсиридан ташқари сувнинг хиди ва таъмини яхшилайтиди.

Ичимлик сувнинг сифатини баҳолаш кимёвий, бактериологик ва органолептик кўрсаткичлар комплекси асосида олиб борилади.

Бактерияларнинг умумий сони 1см³ миқдордаги сувда 100 хужайрадан ошмаслиги керак.

Тупроқ микрофлораси

Ҳамма табиий муҳитлар ичида тупроқ микроорганизмнинг ривожланиши учун энг қулай муҳит ҳисобланади. Тупроқда микробларга зарур озуқа моддалар, намлик, муҳит реакцияси, кислород доимо мавжуд бўлади. Тупроқ микроорганизми тик қуёш нурларининг ва куритишнинг ҳалоқатли таъсиридан яхши сақлайди. Тик қуёш нурлари тупроқнинг бир неча мм қалинликдаги юза қатламларига таъсир этади, холос. Шу сабабли тупроқда турли хил микроорганизмлар сув ўтлари, актиномицетлар, моғор замбуруғлари, бактериялар, ачиткилар ва бошқалар мавжуд. Тупроқда айниқса нитрификация бактериялари, чиритувчи ва мой кислотали бактериялар кўп. Микроорганизмлар оксил, мочевина ва ёғни парчалайдилар, ҳаво азотини ўзлаштирадилар, нитрификация ва денитрификация жараёнларини бажарадилар.

Ҳосилдор 1г тупроқнинг таркибида микроблар сони бир неча миллиардга боради. Ернинг 1га ҳайдаладиган қатламида микроорганизмларнинг сони 10 т га этади.

Тупроқдаги микроорганизмларнинг таркиби ва миқдорига иқлим шароити, йил фасли, ўсимлик қоплами ва бошқа омиллар ҳам таъсир этади.

Микроорганизмлар тупроқнинг юзидан ичкарига томон, яъни вертикал чизик бўйича текис тақсимланган эмас. Бир неча мм қалинликдаги тупроқнинг энг устки қатламида микроблар нисбатан камроқдир. Чунки тик офтоб нурлари бу қатлам микроорганизмларига салбий таъсир этади. Тупроқнинг кейинги 5-10 см қатламида микроорганизмлар айниқса кўп ривожланган. Тупроқнинг 1-2см юза қаватидаги микроорганизмлар 25 м чуқурликдаги қаватига нисбатан 10-20 баробар кўпроқдир. Тупроқ қатлами чуқурлашган сари микроорганизмларнинг сони камайиб боради.

Ўсимлик ва хайвон қолдиқлари бўлган, шунингдек ҳаво бемалол тегиб турадиган тупроқнинг юза қатламларида мураккаб органик бирикмаларни парчалай оладиган аэроб микроорганизмлар кўпроқ бўлади. Тупроқнинг чуқурроқ қатламларида органик бирикмалар ва ҳаво камроқ, шунинг учун ҳам бу қатламларда анаэроб бактериялар кўпроқ бўлади.

Тупроқ микроорганизмнинг фақат яшаш муҳитигина эмас, у ҳаёт фаолиятининг маҳсулоти ҳам эканлигини С.П. Костучев исботлаб берган. Тупроқ биринчи микроорганизмлар пайдо бўлганида уларнинг таъсири туфайли ҳосил бўлган.

Микроорганизмларнинг ҳаёт фаолияти натижасида ҳосил бўладиган тупроқ ҳосилдорлиги, чиринди борлигига боғлиқ бўлади.

Тупроқда қоқшол, қорасон, куйдирги, ботулизм ва бошқа касалликларга сабаб бўладиган микроорганизмлар ҳам бўлиши мумкин. Демак, озиқ-овқатни тупроқ билан ифлосланиши катта хавф туғдиради.

Дехқончилик маҳсулотларидан сабзавот ва ҳўл мева тупроқ билан кўпроқ ифлосланади. Сабзавот ва ҳўл мевани хомлигича истеъмол қилишдан олдин тоза сувда яхшилаб ювиш керак, акс ҳолда касаллик чакирувчи микроблар, шунингдек, гижжа (паразит чувалчанглар) тухумлари билан одам организмига кириб, касал қилиши мумкин.

Нон, гўшт, балиқ ва шунга ўхшаш озиқ-овқат пала-партиш ташилганда, сақланганда тупроқ зарралари шу озиқ-овқатга ҳам тегиши мумкин. Бунга йўл қўймаслик учун озиқ-овқатни ташиш ёки сақлашда санитария қоидаларига риоя қилиш жуда муҳимдир.

Назорат саволлари:

1. Микробиология сўзи қандай маънони билдиради?
2. Ҳаво микрофлораси қандай омилларга қараб ўзгаради?
3. Нима учун сувни хлорлаш усули билан дезинфекция қилинади?
4. Сув микрофлораси қандай микроорганизмлардан иборат?
5. 1г тупроқдаги микроблар сони?
6. Тупроқда қандай касалликларга сабаб бўладиган микроорганизмлар бор?

Одам ҳаётида ва табиатда микроорганизмларнинг аҳамияти

Микроорганизмларнинг ердаги вазифалари орасида асосий вазифа, уларнинг табиатда моддаларни айниқса углероднинг айланишидаги иштирокидир. Яшил ўсимликлар органик бирикмаларга ўтказган углеродни микроорганизмлар минераллаштириб, карбонат ангидриднинг (CO_2) фотосинтез жараёнида тўпланиши ва органик моддаларнинг минераллашиши мувозанатини сақлайди.

Яшил ўсимликларнинг фотосинтез фаолияти шу қадар каттаки, атмосферада CO_2 40 йил мобайнида тугаб қолиши мумкин. Аммо уни микроорганизмлар ва ҳайвонлар тўлдириб туради ҳаёт учун керакли азот, фосфор, олтингугурт ва бошқа элементларнинг ҳам табиатдаги айланишида микроорганизмлар қатнашади.

Микроблар ерда 3 млрд йилдан аввал пайдо бўлган. Улар энг қадимий тирик организмлардир. Кўзга кўринмас меҳнаткашлар микроорганизмлар ердаги органик қолдиқларни парчалаб тупроқнинг унумдорлигини оширган. Тошқўмир, санропел жинслар, асфальтлар, нефт, табиий газлар, тоғ мўмлари,

ёнувчи сланецлар, торф ҳосил бўлишида иштирок этганлар. Микроорганизмлар рудаларнинг ҳосил бўлишида ҳамда уларни қазиб олишда, топишда иштирок этадилар.

Мисоллар: индикатор микроорганизмлар ёрдамида фойдали қазилмаларни топиш, олтин ва бошқа қимматли металлларни бирикмалардан ажратиб олиш.

Баъзи микроблар одамларга кўпгина зарар келтиради: одамларда, ҳайвонларда ва ўсимликларда касалликларни вужудга келтиради, озиқ-овқат маҳсулотларини бузади, айтигиб юборади. Бинокорлик материалларини парчалайди, металлларда коррозия ҳосил қилади ва ҳоказо. Шундай ҳодисалар ҳам бўлганки самолётларнинг пўлат ва алюминий қисмларида моғорлар органик кислоталар чиқариб, майда чуқурчалар ҳосил қилган. Баъзан водопровод қувурларида темир бактериялари кўпайиб, қувурларни тўсиб қўяди. Тош, гранит, базальт ҳам микроорганизмлар таъсирида парчаланadi. Микроорганизмлар ёғоч, газлама ва озиқ-овқатларни бузади.

Микроорганизмларнинг халқ хўжалигидаги аҳамияти

Табиатнинг мантиқан зид қондаси бор: организмлар қанчалик кичик бўлса, улар шу қадар унумли ишлайди. Тирик мавжудоларнинг ўсиш ва кўпайиш энергияси ва улар ҳосил қиладиган массаси ана шу организмларнинг ҳажмларига тескари пропорционалдир. Табиат қонуни ана шундай.

Организм нақадар кичик бўлса, у шу қадар тез ривожланади ва кўпаяди, у вақт бирлиги ичида ниҳоятда кўп жонли моддаларни ҳосил қилади. Аксинча, организм ҳажм жиҳатидан нақадар катта бўлса, у шу қадар секин ўсади ва кўпаяди.

Бу қонунни уй ҳайвонлари, улар танасининг тирик массасини умумий ошиб бориши мисолида кўриб чиқайлик. Бундай қараганда буқа, қўй ёки эчки, айтийлик жўжага нисбатан авзалликка эга. Лекин жўжа энг юқори иш унумига эга. Бройлер саноатида тирик вазыдаги бир тонна гўштни чорвачиликдагига нисбатан саккиз баробар тез етиштирилади.

Ҳажми янада кичикроқ организмни кўриб чиқадиган бўлсак, бу тафовут яна ҳам катта бўлади. Ўсимликлар шираси билан озикланадиган кичик текинхўр ҳашарот бўлган гиёҳ бити ёз давомида 18 марта авлод беради. Бир гиёҳ битининг 5-нчи бўғинидаги авлоди деярли 10 млрд га бориб қолади.

Гиёҳ битини бактерия билан таққослайдиган бўлсак, у вақтда гиёҳ бити бактерияга нисбатан баҳайбат кўринади. Буқага бактерияни солиштириб кўриш эса биринчи қарашдаёқ, хатто галати ва баъмани бўлиб туюлади: буқанинг вазни 450 кг, микроб ҳужайраси кўзга чалинмайди ва вазнсиздир.

Башарти биосинтезни, масалан, оксил сингари ғоят қимматли маҳсулотни таққослаб кўрадиган бўлсак, у вақтда микроорганизмлар шубҳасиз жуда катта авзалликка, буқага нисбатан устунликка эга бўлади. Тирик вазни 300 кг келадиган буқа 1 суткада зўр бериб боқилганида ҳам этига 1,2-1,3 кг эт ёки 120 гр оксил қўшади. Ачитқиларнинг 300 кг ҳажмидаги ҳужайралари 1 суткада 25-300 минг кг биомассани ёки 11-13 минг кг оксил беради. Бунда

микроорганизмлар ҳосил қиладиган оқсил аминокислоталаргагина эмас, шу билан бирга зарур витаминларга ҳам бойдир.

Ачиткилар оқсилни буқа организмга нисбатан 100 минг баробар тез тўплайди. Бактериялар биомасса ва оқсилни ачиткилардан ҳам тезроқ тўплайди.

Ҳайвонлар оқсилни ўсимлик хом ашёси ҳисобига синтез қиладиган бўлса, микроорганизмлар учун арзон саноат чиқиндилари кифоядир. Шундай қилиб, микробиологик синтезнинг потенциал энергияси жуда ҳам каттадир.

Академик Мишустиннинг маълумотларига кўра 1 га тупрокнинг микрофлораси 500 гектарга тенг келадиган юзага эга бўлади. Микроорганизмлар ўз таналарининг жуда катта сиртидан тупроққа биологик катализатор ҳисобланган ферментлар ажратади. Бу ферментлар органик ва минерал бирикмаларга айланиши билан боғлиқ кимёвий реакцияларни кескин равишда жадаллаштиради. Микроорганизмлар шу тариқа тупроқ унумдорлигини оширади.

Назорат саволлари:

1. Ҳаёт учун керакли азот, фосфор, олтингугурт ва бошқа элементларнинг табиатдаги айланишида микроорганизмлар ҳам қатнашадими?
2. Табиатнинг мантиқан зид қондаси қандай?
3. Микроорганизмлар қандай қилиб тупроқ унумдорлигини оширади?

БАКТЕРИЯЛАР

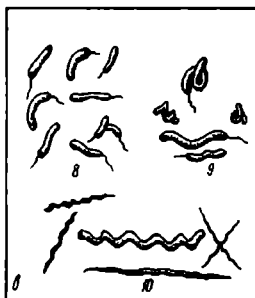
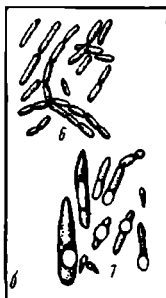
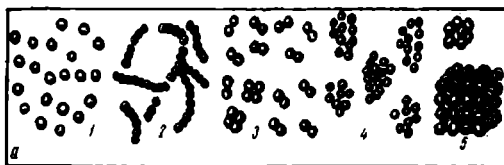
Бактерияларни ташқи кўриниши

Бактериялар жуда майда ва кўпинча 1 хужайрали организмларнинг умумий гуруҳини намоён этади.

Бактерияларнинг шакли ва ўлчами. Бактерияларнинг асосий шакли шар, таёқча ва бухилган-эгилган кўринишларидир (1-расм).

Шар кўринишидаги бактериялар—**кокklar** кўпинча оддий шар кўринишида бўлади, лекин овал ёки дуккакликлар шаклида бўлиши ҳам мумкин. Кокklar яқка микрококк хужайра кўринишида ёки турлича боғланган: жуфтлик-диплококklar, 4 ликлар-тетракокklar, узун ёки қисқа занжир кўринишида-стрептококklar. 8 хужайрадан ташкил топган куб шаклининг тўпланиши, бири иккинчисининг устига 2 ярус бўйича жойлашган сарциналар. Шунингдек, узум (бошини, шингилини) гўжумини эслатувчи тескари шакллариининг тўплами-стафилакокklar.

Таёқчасимон (цилиндрик) бактериялар узунлиги, диаметри, хужайра охириининг шакли, спора ҳосил қилиши ва бошқа хусусиятлари билан бир-биридан фарк қилади.



1-расм.

Бактерия шакллари
 а - шар
 кўринишидагилар: 1-
 кокklar,
 2- стрептококklar,
 3- диплококklar ва
 тетракокklar;
 4 – стафилакокklar;
 5 – сарциналар;
 6 – таёқчасимонлар;
 6- спорасиз таёқча;
 7 – спори таёқча;
 в – эгилган-букилган-
 буралганлар:
 8 –вибрионлар;
 9 – спириллар;
 10 – спирохетталар

Спора ҳосил қилиш қобилияти бўйича таёқчасимон бактериялар, бактерия ва бациллага бўлинади. **Бактерия** деб спора ҳосил қилмайдиган микроорганизмлар айтилади, **бацилла** деб спора ҳосил қиладиган таёқчасимон бактерияларга айтилади.

Демак, бактерия термини мужассамлашган термин бўлиб, ўз сафига бактерия, бацилла, шарсимон ва буралган микробларни бирлаштиради.

Таёқчасимон бактерияларни хужайралари ёлғиз ҳолатда ёки иккитадан бирлашган диплобактериялар шаклида бўлади. Бир-бирига занжирсимон боғланган таёқчалар эса - **стрептобактериялар** деб аталади.

Баъзи таёқчасимон бактериялар жуда майда ва калта бўлиб, чўзилган кокklarга ўхшаб кетади. Уларни коккобактериялар дейилади.

Буралган бактериялар узунлиги, калинлиги ва буралганлиги билан бир-бирдан фарк қилади. Улар шакли бўйича вергулдан бошлаб спирал шаклида буралган узун ипларга ўхшаш бўлиши мумкин.

Вергулга ўхшаш эгилган-букилган таёқчасимон бактерия **вибрион**-деб аталади. Бир ва бир неча марта буралган бактериялар **спирилла** дейилади. Жуда кўп майда спирал шаклида буралган бактериялар спирохета деб номланади.

Юқорида кўрсатилган бактериялардан ташқари ипсимон, кўп хужайрали ёки бир хужайрали шохчаланган бактериялар ҳамда ён ўсимталари бор турлари ҳам бўлади.

Кокк шаклидаги бактерияларнинг ўртача диаметри 0,5-1 (мкм)га тенгдир. Таёқчасимон бактерияларнинг ўртача диаметри 0,5-1 мкм бўлади, узунлиги эса 1-5 мкм. Баҳайбатлари ҳам, аммо жуда майдалари оддий оптик микроскопда кўринадан кўринмас катталикидагилари (0,1-0,2 мкм) ҳам бўлади.

Бактерия хужайрасининг ўртача оғирлиги 4,10⁻¹³ г. атрофидадир.

М и к р о н СИ системасида (Ҳалқаро бирликлар системаси) м и к р о м е т р деб аталади.

микрометр (мкм) ёки (μ); $1 \text{ мкм} = 1 \cdot 10^{-3} \text{ мм}$

Бактерия хужайрасининг тузилиши

Ҳозирги замон микроскопия техникаси ёрдамида бактерия хужайраси жуда мураккаб тузилишга эга бўлганлиги аниқланган. Бу тузилиш хужайранинг хилма хил физиологик ва биокимёвий функцияларни бажаришда иштирок этади.

Бактерия хужайра протопласт ва кобикдан ташкил топган. Протопластда цитоплазма ва ядро моддаси, баъзи бактерияларда ажралган ядронинг ўзи мавжуддир (2-расм).



2- расм.

Бактерия хужайрасининг тузилиши.
(335000 марта катталаштириб
кўрсатилган)

1- хужайра пўсти, 2 - цитоплазма
мембранаси. 3 - цитоплазма

Бактерия хужайрасининг асосий массаси цитоплазмалардан ташкил топган, у асосан оксил ва нуклеин кислотасидан иборат. Хужайранинг таркибида тахминан 80 фоиз атрофида сув ва 20 фоизча куруқ моддалар бўлади. Цитоплазма - ярим суюқ, тиниқ коллоид масса дир.

Микроб хужайрасида оксиллар қатори нуклеин кислоталарининг (РНК ва ДНК) аҳамияти жуда катта. Улар ёрдамида ҳар бир организм учун мансуб бўлган оксил ҳосил бўлади.

ДНК асосан ядрога (хромосомаларда) жойлашиб, РНК синтези учун матрица хизматини бажаради. РНК эса цитоплазмада жойлашган бўлиб, оксилни синтезида иштирок этади. Цитоплазмада жуда кўп рибосома дончалари бўлиб, уларнинг таркибида 60 фоиз РНК ва 40 фоиз оксил мавжуддир.

Бактерия хужайрасининг қариши жараёнида вакуолалар ҳосил бўлади. Уларнинг ичида хужайранинг шарбати, минерал тузлар ва қандлар тўпланади. Жамғарма озуқа моддалардан хужайрада ёғ, гликоген (ҳайвон крахмали), валютин (азотли ва полифосфатли модда) йиғилади. Пигментли бактерияларнинг хужайрасида ҳар хил рангдаги бўёқ моддалар ҳам жойлашади.

Ядро аппарати жуда муҳим ташкилий элемент бўлиб, у наслнинг сақланишида ва ҳаёт жараёнларини бошқаришда катта аҳамиятга эга. Кўпчилик бактерияларни ядросининг қобиғи йўқлиги сабабли, у доимий бир шаклда бўлмайди. Шунинг учун оддий микроскопда бактериянинг ядросини топиш қийин.

Ҳозиргача бактерия хужайрасидаги хромосомаларнинг сони аниқ маълум бўлгани йўқ. Балки у 2-3 ёки битта ҳалқасимон деб тахмин қилинади.

Кобик 3 катламдан иборат бўлиб, ҳар бир катлами ўз вазифасини бажаради, ҳаммаси биргаликда эса ҳужайранинг шаклини сақлаб, цитоплазма ва ядрони ташқи муҳитнинг таъсирларидан сақлайди (нурлар, заҳарли моддалар ва ҳоказо). Ҳужайра қобиғи бир қатор ажойиб хусусиятларга эга. У эластик, маҳкам ва ярим ўтказгич хусусиятига эга, бу демак, қобик баъзи моддаларни ҳужайрага ўтказиб, бошқа моддаларни ўтказмайди. Бу хусусият микробларнинг озучаланиши ва чиқинди чиқариш жараёнларида катта аҳамиятга эга. Шуниси қизиқарлики, у ҳужайрадаги тузлар ва органик кислоталарнинг юқори концентрациясидаги эритмалари ҳосил қилган 15-20 атм ички осмотик босимга чидай олади.

Ярим ўтказгич қобилиятида цитоплазматик мембрананинг ҳам аҳамияти катта. Цитоплазматик мембрана цитоплазмани ҳужайра қобиғидан ажратиб туради.

Бактерия қобиғининг ташқи катлами жуда юпка бўлиб, тиник, шиллик модда билан ўралган. Баъзи бактерияларнинг ташқи қисми ўзига сувни тортиб, шилликланиб, қалинлашиб, капсула ҳосил қилиб, бактерияни заҳарли моддалардан сақлайди.

Капсулали бактерияларнинг бири *Leuconostoc mesenteroides* қанд ишлаб чиқарувчиларни кўп ташвишга солади. Бу микроблар тозаланмаган лавлаги шарбатига тушиб, кўпайиб, уни бемаза шиллик массага айлантиради. Улар бир кечада юзлаб килограмм шарбатни айнитиши мумкин. Ацидофил қатикда эса капсулали, фойдали бактериялар *Lactobacterium acidophilus* ривожланади. Унинг капсуласи ҳужайрасига нисбатан 20 марта каттароқдир.

Баъзи ипсимон бактериялар танаси атрофида қаттиқ ғилоф ҳосил бўлади. Ўша ғилофлар қобиқнинг қотиб қолган қатламларидан ҳосил бўлган.

Бактериялар қобиғи ўсимликлар қобиғига яқин бўлсада, уларда клетчатка бўлмайди. Бактериялар қобиғи оксил, мўмга ўхшаш модда, липид ва хитиндан иборат.

Бактерияларнинг ҳаракатланиши

Бактериялар орасида ҳаракат қилувчи ва ҳаракат қилмайдиган турлари мавжуд.

Кўпинча бактериялар хивчинлар ёрдамида ҳаракат қиладилар (3-расм). Фақат спирохеталар таналарининг букилиши ёрдамида ҳаракат қиладилар.



3-расм

Бактерия
хивчинлари

Хивчинлар цитоплазмадан ип шаклида ўсиб чиққан ўсимта бўлиб,

калинлиги 0,02-0,05 μ аммо узунлиги хужайрага нисбатан анча узун, баъзан 10 ва ундан кўпроқ марта узунроқ бўлади (4-расм).



4-расм

Bacterium proteus. Электрон микроскопда хивчинларининг кўриниши (17900 марта катталаштириб кўрсатилган. Итерсондан олинган)

Шарсимон бактериялар ҳаракатсиздир. Фақат сийдик сарциналарида хивчинлар бўлиб, улар ҳаракат қилади. Таёқчасимон бактериялар орасида ҳаракатчан ва ҳаракатсиз турлари учрайди. Агар таёқчасимон бактериянинг бир учида бир дона хивчини бўлса, у *моноптрих* деб номлади. Таёқчанинг иккала учида биттадан хивчин жойлашса, у *биполяр моноптрих* дейлади.

Таёқчанинг бир учида бир даста хивчинлар бўлса - *лофотрих*, иккала учида ҳам бир дастадан хивчинлари бўлса - *амфитрих* деб аталади. Бутун танаси хивчинлар билан қопланган таёқчалар *перитрихлардир*. Вибрионлар ва спириллалар ҳам хивчинлари ёрдамида ҳаракат қиладилар.

Хивчинлар цитоплазма билан бўш боғланган. Механик зарба таъсирида улар узилиб кетади ва бактерия ҳаракатсиз бўлиб қолади. Хужайра қариганда ёки ҳаёти учун ноқулай шароитда ҳам ҳаракатчанлиги йўқолиши мумкин.

Бактерияларнинг кўпайиши

Бактериялар иккига бўлиниш йўли билан кўпаядилар. Бунда кўпинча хужайранинг ўртасидан тўсик ҳосил бўлиб, уни иккига бўлиб, янги шкита хужайра барпо этади.

Коклар диаметри бўйлаб ҳар хил йўналишда бўлиниши мумкин. Таёқчасимон ва буралган бактериялар эса, кўндалангига бўлинади. Уларда тўсик, асосан хужайра марказида бўлиб, хужайрани тенг бўлақларга киз хужайраларга ажратади. Аммо, баъзан тўсик, марказдан бошқа жойларда бино бўлса, бири кичик, иккинчиси каттароқ киз хужайралар ҳосил бўлиб, келажакда улар она хужайра катталигигача ўсадилар.

Спирохеталарда тўсик хужайрани ҳам узунасига, ҳам кўндалангига бўлиши мумкин.

Бактерияларнинг кўпайиши, уларнинг турига ва ўсиш шароитларига боғлиқдир. Баъзи бактериялар ҳар 15-20 мин. да, бошқалари эса 5-10 соатда бўлинади. Бир суткада бактериялар тез бўлиниб, жуда катта миқдорга етади. Шу сабабдан озиқ-овқат маҳсулотлари бактериялар таъсирида айнийди. Айниқса юқори ҳароратда сут, гўшт, балиқ, мева, резавор мева ва сабзавотлари тез бузилиши кузатилади.

Бактерияларнинг спора ҳосил қилиши

Фақат таёқчасимон бактерияларда - бацилларда спора ҳосил бўлади. Спора тинч ётган ҳужайра бўлиб, унинг қобиғи вегетатив ҳужайранинг қобиғига нисбатан анча қалин ва мустаҳкамдир. Унинг таркибида сув камроқ бўлиб, ташқи муҳитнинг таъсирига анча чидамлидир. Бактерияларда фақат битта спора ҳосил бўлади. Шунинг учун спора ҳосил бўлиши, кўпайиш усули эмас, ташқи муҳитга мослашиб яшаш учун кураш қобилятидир.

Спора ҳосил бўлишида цитоплазма ҳужайранинг ўртасига ёки четига тўпланади. Қуюқлашган цитоплазманинг атрофида икки қатламли қобик ҳосил бўлади. Ташқи қатлам экзина қалинроқ бўлиб, таркибида ёғ ва смола моддалари мавжудлиги сабабли спорага сув ва бошқа моддалар киришини қийинлаштиради. Ички қатлам юпка ва эластик бўлиб, бўлажак янги вегетатив ҳужайра учун қобикқа айланади. Споралар ташқи муҳитга чидамли. Баъзи бактерияларнинг споралари бир неча соат қайнатса ҳам ўлмайди ҳамда кимёвий захарларга чидамли бўлади. Спора ҳосил бўлиши бир неча соат давом этади.

Спораларнинг шакли ва катталиги турличадир. Улар юмалок, тухумсимон, чўзиқ бўлиши мумкин. Агар спора ҳужайранинг ўртасида ҳосил бўлса марказий, ҳужайранинг охирига яқин жойлашса субтерминал ва охирида жойлашса - терминал спора ҳосил бўлиш - деб номланади. Баъзи бактериялар спорасининг диаметри ҳужайранинг диаметридан каттароқ бўлади. Бундай спора ҳужайранинг ўртасида жойлашса кластридиал, четидида жойлашса плекстридиал спора ҳосил бўлиши дейилади, ҳужайралар эса кластридия ва плекстридия деб аталади.

Спораларнинг ўсиш муддати бир неча соат давом этади. Споралар юзлаб ва минглаб йиллар давомида яшаш қобилятини сақлаб туриши мумкин. Бактерияларнинг вегетатив ҳужайралари озиқ-овқатларни айнаитади (5-расм).



Бактерияларнинг таснифланиши

Бактериялар морфологияси жудда оддий бўлгани сабабли ҳамда баъзи хусусиятлари ўзгарувчанлиги туфайли уларнинг тавсифи анча мураккаб.

Олимлар турли тавсифларни таклиф этганлар. Масалан, Берджи ҳамма бактерияларни шизомицетлар деб, уларни 6 туркумга бўлади. Н.А. Красильников эса - 4 синфга: 1. Actinomycetes. 2. Eubacteriae - чин бактериялар. 3. Muxobacteriae. 4. Spirochaetae.

Лейман ва Нейман ҳамма бактерия ва актиномицетларни Schizomycetes деб номланган бир синфга киритиб, уларни икки тартибга бўлганлар: шизомицетлар ва актиномицетларга. Сўнг тартиблар бир неча оила, туркум,

турларга бўлинган. Микроорганизм номи туркум ва тур номлари билан аталади. Масалан, *Streptococcus lactis*, *Bacillus subtilis*, *Micrococcus albus*.

Микробиологияда "штамм" термини ҳам қўлланади. Бу турга нисбатан торроқ тушунчадир.

Назорат саволлари:

1. Шар кўринишидаги бактериялар ва уларнинг кўпайиши?
2. Бактерия ҳужайрасининг асосий массаси нималардан ташкил топган?
3. Ядро аппарати қандай аҳамиятга эга?
4. Спораларнинг ўсиш муддати қандай ва қандай вақт давомида яшаш қобилятини сақлаб туриши мумкин?.

МОҒОР ЗАМБУРУҒЛАРИ, АЧИТҚИ ВА ВИРУСЛАР

Ультрамикробларни фақат электрон микроскоп ёрдамида кўриш мумкин. Уларнинг катталиги микронларда ўлчанади. Ультрамикробларга филтрланувчи вируслар ва бактериофаглар киради. Аввал келтирилган микроблар ультрамикробларга нисбатан баҳайбатдир. Масалан, уларни беш қаватли иморат ва ғишт билан ёки фил ва сичқон билан таққослаш мумкин.

Ультрамикроблар ҳужайра тузилишига эга эмас, уларда ядро ва цитоплазма йўқ. Улар тирик организмларнинг ҳужайралари ичида яшайдиган паразитлардир. Сунъий озуқа моддалари муҳитларида ўсмайдилар.

Моғор замбуруғлари

Моғорлар фақат ҳаво бор жойда ривожланади. Шунинг учун моғорлар субстрат юзасида ўсади. Масалан ёғ, нон, чой, мураббо ва бошқа маҳсулотлар юзасида ўсадилар. Кўпчилик моғорлар фермент, органик кислота, антибиотик, витамин ва ҳоказоларни олишда қўлланади. Рокфор ва яшил пишлоқларни олишда ҳам моғорлар ишлатилади.

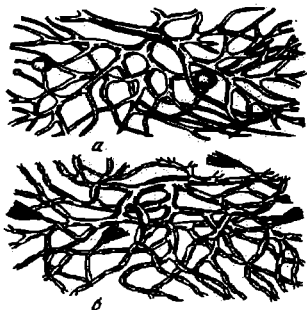
Кўпчилик моғорлар озиқ-овқат, ёғоч, саноат молларини айнитади. Моғорларнинг споралари юзлаб ва минглаб ҳавода учиб юради. Моғорларнинг споралари намланган маҳсулотларга тушиб, ўсиб, ривожланиб, маҳсулотни айнитади. Бир бурда нонни сувга текказиб қолдирилса, бир неча кунда нон моғорлайди.

Моғорларнинг танаси ингичка иплар тўқилмаси - мицелийдан ташкил топган (6-расм). Алоҳида ипчалари гифалар деб аталади. Баъзи моғорларнинг мицелийсини ҳар томонга ўсиб, шохчаланиб кетган гифаларида тўсиқлар бўлмайди (септаланмаган мицелий)лар бир ҳужайрали моғорларга киради.

Бошқа моғорларда эса гифалари тўсиқлар билан алоҳида ҳужайраларга бўлинган (мицелий септаланган). Улар кўп ҳужайрали замбуруғлар деб аталади. Гифаларнинг йўғонлиги 1-15 μ гача бўлади.

Гифалар шохчаларининг учлари билан ўсиб, субстратни ўраб олиб, ундан озуқа моддаларини сўриб олади. Кўпчилик моғорларнинг ҳаво мицелийсида споралар ҳосил бўлади. Тузилиши бўйича моғор ҳужайраси бошқа

микроорганизмлар ҳужайрасидан катта фарқи йўқ ва таркибида 1-2 ёки бир неча ядроси бўлади.



6-расм.

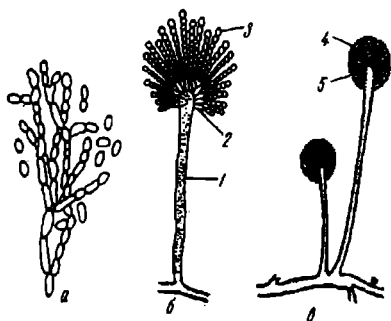
Моғор замбуруғларининг мицелийлари:

а- бир ҳужайрали, б-кўп ҳужайрали

Моғор замбуруғлари турли кўпайиш усуллари билан ажралиб туради. Кўпинча улар споралари билан кўпаядилар. Спора ўсиб, гифа ҳосил қилиб, шохчаланиб кетади. Аммо мицелийдан узилган ҳар бир қисмидан ҳам моғор ўсиб ривожланаверади. Баъзи моғорлар оидиялар ёрдамида кўпаяди. Гифалар алоҳида ҳужайраларга тўкилиб кетиши натижасида оидиялар ҳосил бўлади.

Споралар жинсли ва жинсиз усул билан кўпайишда хизмат қиладилар.

Жинсиз усул билан кўпайишда споралар махсус тузилиши билан бошқа гифалардан фарқ қиладиган гифаларда ҳосил бўладилар (7-расм). Споралар шу гифаларнинг юқорисидан ҳосил бўлиб конидиялар деб номланади.



7-расм

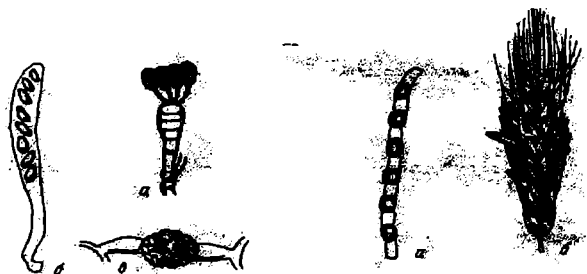
Жинсиз кўпайиш органлари:

3, а-оидин; б-конидия ҳосил қилувчи (1) стеригмаси билан (2) ва конидияси билан (3); в-спорангий ташувчи спорангиси билан (4) ва спорангиоспоралари

Конидияларни кўтариб турган гифалар эса конидия ташувчи дейилади. Баъзи замбуруғларда споралар гифаларнинг ўртасидаги анча каттароқ юмалоқ ҳужайрада - спорангийда ҳосил бўлади. Спорангийни кўтариб турган гифа спорангий ташувчи деб номланади.

Моғорлар жинсий йўл билан ҳам кўпаяди. Бунда кўриниши бир хил ўлган икки ҳужайра - споралар кўшилиб зигота ёки зигоспора ҳосил қилади (8-расм).

Агар бири катта, иккинчиси кичикроқ споралар (эркак ва аёл хужайралар) қўшилса ооспора бунёд бўлади. Зигоспора ва ооспорадан моғор мицелийси ривожланади.



8-расм

Жинсий йўл билан спора ҳосил қилиш органлари:

а-базидия базидия споралари билан;
б-ҳалта аскоспоралари билан;
в-зигоспора

Хламидоспоралар ва моғор замбуруғларининг склероцияси.

а- хламидоспоралар;
б-споралар склероцияси.

Моғор замбуруғларининг систематикаси

Замбуруғларни синфларга ажратиш қуйидаги асосий белгилар мажмуасидан фойдаланишга асосланган: замбуруғни ривожланиш циклида ҳаракатланувчи хивчинларининг турлари, сони, тузилиши, жойлашиши, жинсий кўпайиш спораларининг ўсиши, ривожланиш хусусиятлари, жинсий ва жинсиз кўпайиш жараёни, хужайра деворининг таркиби.

Моғор замбуруғлари 6 та синфни хитридиомицетлар, оомицетлар, зиғомицетлар, аскомицетлар, базидиомицетлар, дейтеромицетларни ўз ичига олади.

1. Хитридиомицетлар (chitridiomycetes).

Булар асосан сув замбуруғлари бўлиб, бу синфнинг айрим вакиллари тупроқда ҳам учраши мумкин. Мицелийси кам ривожланган. Асосан жинсиз зооспоралар ёрдамида кўпаяди. Жинсий кўпайишда баъзилари ооспора, бошқалари зигоспора билан кўпаяди. Уларнинг барчаси микроскопик майда бўлиб, содда ҳайвонларни эслатади.

Хитридиомицетлар сув ўтлари ва юкори ўсимликларда паразитлик қилиб яшайди. Иқтисодий аҳамиятга эга бўлган паразити *Synchytrium endobioticum*-картошканинг ўсма касаллигини чакирувчи замбуруғ шулар жумласидандир. Картошканинг зарарланган туганаклари кўзчалари атрофида қорамтир ўсмалар ва шишлар ҳосил бўлади (9-расм). Картошка тўқималарининг бузилишидан улар атроф муҳитга тушади. Ёз давомида бу жараён бир неча марта қайтарилади. Кузда замбуруғнинг тинч ҳолатдаги шакллари пайдо бўлади ва улар тупроқда яхши сақланади. Баҳорда қулай шароитни келиши билан улар ўсиб чиқади ва ниҳолларни шикастлайди. Асосий қураш чораси картошканинг чидамли навларини яратишдир.

2. Оомицетлар (Oomycetes).

Замбуруннинг бу синфига икки хивчинли зооспоралар ёрдамида жинсли ва жинссиз кўпаядиган сувда ва тупроқда яшайдиган шакллари киради. Бир хужайрали кўп ядроли, мицелийси яхши ривожлангандир. Улар облигат паразитлар бўлиб, бутун ривожланиш цикли юқори ўсимликлар танасида ўтади. Шунга карамай улар зооспоралар ҳосил қилиш хусусиятини сақлаб қолган.



9-расм. Картошка саратони



10-расм. Фитофтора: а-спора спора ҳосил қилувчиси билан; б-ривожланаётган спора; в-зооспоралар

Жинсий кўпайиши махсус эркак ва уруғчи хужайралар қўшилиши натижасида амалга ошади ва зооспоралар ҳосил бўлади. Зооспоралар узоқ вақт тиним даврини ўтгач ўса бошлайди. Бу жараён спорангий ҳосил бўлиши билан якунланади. Оомицетлар маданий ўсимликларга катта зарар келтирадиган, айрим ҳолларда уларни ҳосилдорлигини тўла нобуд бўлишига сабаб бўладиган ўсимлик касалликларини келтириб чиқарувчи (10-расм) *Phytophthora infestans* (картошканинг фитофтород касаллигини кўзгатувчи) *Plasmodium viticola* ва узумнинг сохта уншудринг касаллигини кўзгатувчиси) каби замбуруғлар киради.

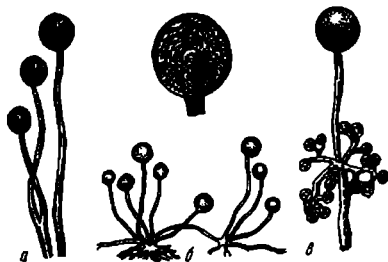
3. Зигомицетлар (zygomycetes).

Яхши ривожланган бир хужайрали, жинсий ва жинссиз йўл билан кўпаядиган, тараккий этган тупроқ замбуруғларидир. Улар зооспоралар ҳосил қилмайдилар. Жинсий кўпайиш спорангийларда ҳосил бўладиган спорангиоспора ёрдамида амалга ошади. Гуркираб ўсаётган мицелийдан вертикал холда спорангий таначаси ўсиб чиқади ва унда юзлаб ва минглаб спорангиоспоралар етиладиган спорангий ҳосил бўлади. Айрим замбуруғларда спорангий таначаси шохлаган бўлиб, спорангийлар майда бўлади. Бундай спорангийларда битта ёки бир неча спора ҳосил бўлади. Зигомицетларнинг жинсий кўпайишини *Rhizopus* (11-расм) замбуруғлари мисолида кўриш мумкин. Бу замбуруғ турини спорангиоспоралари кўп ядролidir.

Қулай шароитда улар кўп шохлаган ҳаво мицелийлари ҳосил қилиб ўсади. Ҳаводаги гифалар субстрат билан тўқнашганда субстрат ичига сингувчи ризоидлар ҳосил бўлади. Бевосита ана шу устун битта ёки бир неча спора

таначалари ҳосил қилади. Жинсий кўпайиш даврида гифалар орасида кўприк ҳосил бўлади ва у аста-секин лиценит гифалардан ажралади, бунда аввал протоплст, сўнгра эса ядро қўшилади. Натижада зигоспора ҳосил бўлади. Бироз тиниш даври ўтгач зигоспорада мурғак споранги ҳосил бўлади. Цикл яна қайтарилади.

Зооспоралар – ҳаракатчан бўлиб фаол ҳаракатланадилар. Спорангиоспоралар эса ҳамма вақт ҳаракатсиздирлар. Юқори ривожланган замбуруғларда споралар экзоген ҳолда, яъни эркин гифалар охирида ҳосил бўлади. Фикомицетларнинг мицелийлари кўндаланг бўлинмаган бўлиб, мицелийлар чегаралангандир. Қолган замбуруғларда мицелийлар маълум масофада катгий кўндаланг чегараланган ёки бўлингандир.



11-расм

Фикомицетларнинг спора ҳосил килувчилари:

а - Mucor, б - Rhizopus, в - Thamnidium

Ушбу иккита асосий белгилар ёрдамида фикомицетларни юқори замбуруғлардан ажратиш мумкин. Бўлинмадан мицелийларда цитоплазма гифа бўйлаб жойлашади, аммо кўндаланг бўлинган мицелийларда ҳам тўсиклар цитоплазмани алоҳида ҳужайраларга бўлиб қўймайди, чунки ҳар бир тўсик ўртасида марказий ғовак бўлиб, ундан цитоплазма ва ядролар бемалол ўтиши мумкин. Танаси бўлинган замбуруғларда ҳам бўлинмаганлари цитоплазманинг ана шундай узлуксизлиги мавжуддир.

4. Аскомицетлар (Ascomycetes).

Аскомицетлар юқори тараккий этган замбуруғларга қиради. Мицелийси кўп ҳужайрали яхши ривожланган, аммо мицелийсиз шакллари ҳам бор. Бу синфга ачиткилар қиради. Табиатда кенг тарқалган, озик-овқат саноатида ахамияти катта аспергиллус ва пенициллиум моғорлари ҳам шу синф вакиллари дир.

Аскомицетлар ва базидиямицетлар жинсий кўпайишнинг ўзига хос хусусиятлари билан ажралиб туради. Улар зигота пайдо бўлиши билан редукцион бўлиниш юзага келади. Натижада қобик структуралар ичида ёки ташқарисида 4 га 8 га жинсий гаплиод споралар ҳосил бўлади. уларни аскомицетларда асколар, базидиямицетларда базидиялар деб аталади. Аска жинсий кўпайишнинг сўнги босқичидир.

Кўпчилик аскомицетлар жинссиз йўл билан конидиялар ёрдамида кўпаяди. Кўпайишнинг бундай шаклини тараккий этмаган деб юритилади. Замбуруғларни жуда кўп турлари мавжуд бўлиб ҳозирги уларнинг фақат етилмаган ёки тараккий этмаган кўпайиши яъни конидиялар ҳосил қилишигина

маълум. Шунинг учун уларни тараққий этмаган ёки тубан замбуруғлар – дейтеромицетлар деб аталади. Аскомицетларда зигота кописимон шаклини олади-аско, ундаги ядро эса бўлинади, ҳосил бўлган ҳар бир қиз ядро атрофидаги цитоплазмадан хужайра пўсти ҳосил бўлади. шундай қилиб, ҳар бир аско ичида 4,8 см ундан ортик аскоспора ҳосил бўлади. Ааскони ёрилиши натижасида споралар ташқарига чиқади. Асколар эса одатда мева таналарида вужудга келади. Аскомицетлар мева таналарини 3 хил шакли мавжуд.

1. Бутунлай ёпик мева таналари клейстотецийлар
2. Шишасимон мева таналари-перитецийлар
3. Очик косасимон мева таналари-апотейцилар.

Аскомицетларнинг яланғоч асколилари (ачитқилар) ҳам мавжуд (12-расм) Аскомицетлар *Aspergillus* (лесичная плесень) ва *Penicillium* (кистевидная плесень) каби муҳим аҳамиятга эга бўлган замбуруғлар ҳам кириб, улар бир биридан конидияли боскичи билан фарқ қилади. Бу замбуруғнинг ривожланишида мицелийнинг битта хужайраси ўсимта ҳосил қилиб, вертикал гифага айланади. Аспаргил замбуруғларида бундай гифалар пуфакчалар ҳосил қилади, уларда эса стирималар мавжуд. Стерималар ипга терилган мунчоқлар каби жойлашган конидияларга эга. Конидиялар эса ҳар хил рангта бўлинган бўлиб, замбуруғлар тўпламларига хос хусусиятни кўрсатади. Пеницилла конидия таначаси шаклланган бўлиб, ҳар бир шохча конидия ҳосил қилувчи стеригма билан тугайди.



12-расм

Конидия ҳосил қилувчилар
ва замбуруғлар
(қўзикаринлар)нинг
қўпаювчи таналари
а- *Aspergillus*, б- *Penicillium*,
в, г - қўпаювчи таналар
(умумий кўриниши ва
қирқими)

Пеницилла ва аспаргилла оиласига кирувчи замбуруғлар вакиллари меваларни сақлаш даврида, озиқ-овқат маҳсулотларини, тери ва саноат молларини бузилишини чакиради. Аскоспоралар жавдар куртагини гуллаш пайтида зарарлайди. Замбуруғ мицелийсн куртакка кириб олиб, уни юмшоқ оқ массага айлантиради. Унда конидиялар ривожланади ва ҳашаротлар ёрдамида янги ўсимликларни зарарлайди. Сўнгра оқ муртак қуриб, қаттиқ шохсимон склероцийга айланади. Жавдар пишиб етилгунча склероцийлар тупрокка тушади ва шу ерда кишлайди. Қишда тиниш даврини ўтаган склероцийлар баҳорда етарли намлик ва қулай ҳароратда оёқли бошчалар ҳосил қилиб ўсади (бошокли стромалар), уларнинг четки қатламларида мева таначалари аскоспоралар перитецийлар мавжуддир. Споранинг ҳар бир аскосида 8 та

ипсимон аскоспора ҳосил бўлади. Склероцийлар таркибида кучли таъсир қилувчи алкалоидлар (лизергин кислотасининг ҳосиллари-эргобазин, эрготоксин, эрготамин) мавжуд бўлиб, улардан даволаш воситалари сифатида фойдаланилади. Бундай моддаларни олиш учун жавдар сунъий равишда спора билан зарарланади.

5. Базидиомицетлар (basidiomycetes).

Базидиомицетлар замбуруғларнинг юкори тараққий этган гуруҳи ҳисобланади. Кўп хужайрали мицелийси бўлиб, жинсий кўпайишда базидиоспоралари мавжуд базидиялар хизмат қилади. Бир хужайрали базидияларда тўртта қалта ўсимталар стеригмаларда бир донадан базидиоспоралар жойлашган бўлади. Уларнинг зиготаси катталашиб, тўқноғичсимон хужайра базидияни ҳосил қилади. Базидияларнинг юкори учиди ингичка ўсимталар-стеригмалар пайдо бўлиб, ядролар эса уларга ўтади. Вояга етган базидия ичиди 4 та базидиоспора мавжуд. Базидиомицетлардаги спораларнинг ажралиши жуда ажойиб кечади. Базидиоспора етилганидан кейин базидияга ўрнашган нуқтада кичик суюқлик томчиси ҳосил бўлади бу томчи жуда тез катталашади ва споранинг $1/5$ ўлчамига етгач тўхтайтиди, сўнгра бирданига спора томчиси билан бирга базидиядан отилиб кетади. Уларнинг кенг тарқалган вакиллари шляпали замбуруғлардир.

Ернинг устиди шляпали замбуруғларнинг унча катта бўлмаган қисми базидиядан иборат мева танаси кўринади ҳолос. Замбуруғларнинг вегетатив қисми тўла тупроққа яширинган юмшоқ мицелийдан иборат бўлиб, бир неча метргача тарқалган бўлади. Пластинкали замбуруғларнинг мева танаси оёқчада жойлашган шляпадан иборат, у эса зич тахланган гифалардан ташкил топган. Шляпанинг остки томонида радиал пластинкалардан иборат ва уларнинг ҳар бири минглаб базидия тутати. Базидиялар ҳаво бўшлиғига чиқарилади ва шамол ёрдамида ерга тушади. Шляпали замбуруғлар етилганда базидиоспораларнинг жуда катта миқдори ажралади.

Дунёнинг кўпчилик мамлакатларида истеъмол қилинадиган шампиньонлар, вешеноклар ва бошқа замбуруғларни саноат миқёсида кўпайтириш авж олмақда. Ферментларнинг чуқур шароитида замбуруғлар мицелийсини олиш усуллари ишлаб чиқилмоқда.

Базидиомицетларга бўқоқ (трутовые) замбуруғлар ҳам киради. Бу замбуруғлар асосан дарахтларда ўсади ва ёғочни парчалайди. Дарахтларда бўқоқ замбуруғларининг мицелийси уларнинг асос қисмида ўсади, дарахт ташқарисига замбуруғларнинг мева танаси чиқади. Бундай мева таналарининг остиди базидиоспоралардан иборат базидиялар жойлашган.

Кўпчилик бўқоқ замбуруғлар биноларнинг ёғочли қисмини тупроққа яқин жойлашган ерларини, омборларни, бино ертўлаларини ёғоч қисмларини, бочкаларни ва бошқа предметларни зарарлаганлиги учун уй замбуруғлари деб ҳам аталади. Уларнинг орасида кучли зарар етказгани уй замбуруғидир. Ёғоч тез юмшайди ва чирийди. Юқори намликда бу жараён тез ўтади, чунки замбуруғ мицелийсини дарахтнинг зарарланмаган қисмига ўтказишга амалга оширадиган узун қайишлар ҳосил қилади. Уй замбуруғлари жуда катта иктисодий зарар етказганлиги учун катта аҳамият касб этади.

Айрим базидиомицетлар кўп хужайрали базидиялар ҳосил қилади. Кўп хужайрали базидия тутувчи базидияли замбуруғларга дала, полиз ва боғ экинларига зарар етказувчи текинхўр замбуруғлар киради. Улар мева таналари ҳосил қилмайди. Иқтисодий жиҳатдан катта зарар етказганлари қорақуя ва занг замбуруғларидир.

Қорақуя замбуруғлари гулли ўсимликлар, айниқса бошоқли экинларни зарарловчи замбуруғлар катта иқтисодий зарар етказадилар. Қорақуя замбуруғлари ўсимликларни барча ривожланиш босқичларида зарарлай олади. Қорақуя замбуруғлари мицелийси гул тўқималарида кучли ривожланади, аста-секин чангувчи хламидоспораларга айланади. Хламидоспоралар қаттиқ химоя қобиғи билан ўралган бўлиб, тупроқда бир неча йил ўз ҳаётчанлигини сақлаб қолиши мумкин.

Занг замбуруғлари ҳам асосан текинхўрлар бўлиб табиатда кенг тарқалгандир. Бу замбуруғлар ўз номини ўсимликларнинг зарарланган қисмларида кўнгир доғлар ёки йўлақлар ҳосил бўлишидан олган. Занг замбуруғлари мураккаб ривожланиш циклига эга. Айрим замбуруғлар тўла ривожланиш циклини битта ўсимликда ўтказса, айримлар иккита ўсимликда ўтказди.

Замбуруғ споралари таркибидаги танасидаги олов рангли мой томчилари уларга занг рангини бериши билан боғлиқдир.

Қорақуя ва занг замбуруғлари халқ хўжалигига жуда катта иқтисодий зарар етказди.

6. Дейтеромицетлар ёки тараққий этмаган тубан замбуруғлар (*Deuteromycetes*).

Кўп хужайрали ва бир хужайрали мицелийси бўлиб, жинссиз кўпаяди. Кўпчилиги конидиялар билан кўпаяди, баъзилари ондиялар ҳосил қилади.



13-расм.
Тараққий этмаган замбуруғларнинг конидия ҳосил қилувчилари
а – *Botrytis*;
б – *Fusarium*;
в – *Alternaria*;
г – *Cladosporium*.

Бу синфга жинсий кўпайиши аниқланмаган ёки бутунлай бўлмаган замбуруғлар киради. Конидияли босқичи аскомицетларникига жуда ўхшайди.

Тубан замбуруғлар мицелийлари яхши ривожланган, кўндаланг бўлган. Кўпайиш конидиялар ҳисобига амалга ошади. Тараққий этмаган замбуруғлар гуруҳи вақтинчалик таксономик гуруҳга ўхшайди. Чунки ушбу гуруҳ вакилларини жинсий кўпайиш жараёни аниқланса, уларни дарҳол аскомицетларга ёки базидиомицетларга киритилиши аниқ.

Тубан замбуруғлар табиатда кенг тарқалгандир. Уларнинг кўпчилиги озик-овқат махсулотларини бузилишини келтириб чиқаради. Айрим вакиллари ўсимликларда текинхўрлик қилса, баъзилари одамлар танасида турли касалликларни келтириб чиқаради. Табиатда озик-овқат махсулотларини бузилишини келтириб чиқарувчи замбуруғлар фузариум (*Fusarium*), ботрикс (*Botritic*), алтернария (*Alternaria*), оидиум (*Oidium*), монилия (*Monilia*), фома (*Foma*), кладоспорум (*Cladsporium*) ва хоказодир (13-расм).

Фузариум (*Fusarium*) - картошканинг фузармор касаллигини кўзгатувчиси бўлиб, у ҳосилга катта зарар етказди. Бу замбуруғ бошқа сабзавот меваларни ҳам зарарлайди.

Ботритис (*Botrytis*) ҳам дарахтсимон тангачаларда жойлашган конидиялар ёрдамида кўпаяди. Конидиялар тутунсимон рангли нотўғри шаклга эгадир. Ҳаводаги мицелий кўп бўлиб, кулрангдир. Бу замбуруғ олма, нок, сабзавотлар ва айниқса ер меваларини каттик зарарлайди.

Алтернария (*Alternaria*) ўзига хос кўринишга эга бўлган конидиялар ёрдамида кўпаяди. Алтернария табиатда жуда кенг тарқалган бўлиб, тупрокда, ўсимлик колдикларида ва бошқа жойларда учрайди. Замбуруғ мева ва сабзавотларни бузилишини келтириб чиқаради, Бунда махсулотлар юзасида ўзига хос эзилган қора доғлар ҳосил бўлади.

Фузариум (*Fusarium*)- икки хил шаклга эга бўлган конидиялар макроконидия ва микроконидиялар ёрдамида кўпаяди. Макроконидиялар-ўроксимон эгилган, кўпхужайрали, калта танали конидиялардир. Микроконидиялар-анча кичик ўлчамли, тухумсимон ёки думалок шаклдаги, бир хужайрали бўлади.

Оидиум (*Oidium*) - шохланган ок мицелий кўринишида ўсади, гифалари эса ондиларга бўлинади. Сут моғори, оидиумнинг бир тури бўлиб, барҳасимон ғубор шаклида сут махсулотлари юзасида: каймоқ, творог, сариеғ ва бошқаларда ривожланади.

Монилия (*Monilia*) конидия таначалари йўқ, конидиялар оддий ёки шохланувчи занжирлар сифатида бирикадилар ва мицелийнинг калта ўсимталарида ҳосил бўлади. Монилия замбуруғлари меваларни бузилишини чақиради.

Фома (*Foma*) - пикнидаларда калта конидия таначалари ҳосил қилади, конидиялар рангсиз ва бир хужайралидир. Бу гуруҳнинг кўпчилик гуруҳлари текинхўрлардир, кўпчилик сабзавотларни сақлаш даврида бузилишини чақиради.

Кладоспорум (*Cladsporium*) - турли хил: думалок, овалсимон, цилиндр ва бошқа шаклдаги шохланган конидия таначаларида жойлашган конидиялар ҳосил қилади. Конидиялар аксарият ҳолларда икки хужайрали бўлади. Кладиспориум замбуруғи совуқ хоналарда сақланаётган озик-овқат махсулотларини бузилишини келтириб чиқаради.

Ачитқилар

Ачитқилар табиатда кенг тарқалган, бир хужайрали ҳаракатланмайдиган организм. Улар тупрокда, меваларда айниқса пишиб кетганларида, ўсимликлар

барглариди учрайди. Кўп ачиткилар хўжаликда ва саноатда ишлатилади. Ачиткиларнинг техник аҳамияти уларнинг қандни этил спиртига ва газга (CO₂) айлантириб бериш қобилиятига асосланганлигидир. Бу билан боғланган ҳолда қадимдан улар **қандли қўзиқоринлар** ёки сахаромицетлар номини олган. Ачиткилар таркибиди юқори миқдордаги оксил ва витаминлар (В₁, В₂, В₃, никотин кислотаси) тутгани билан ажралиб туради. Ачитки хужайрасининг ўлчами одатда 10-15 мкм дан ошмайди (14,15-расмлар).



14-расм.



15-расм.

Фенилаланилли ачитки РНКларининг фазовий кўриниши.

А - чап томондан кўриниш Б - ўнг томондан кўриниш. Сонлар билан бирламчи структурани ташкил этувчи нуклеотидлар кўрсатилган; Асос орасидаги ёпиқ тизимли водород боғларининг- спирал орасидаги кесим чизиги

Филтрланувчи вируслар

Филтрланувчи вирусларнинг ўлчами хаддан ташқари майдалигига қарамай уларнинг инсон, ҳайвон, ўсимлик ва бактериялар ҳаётидаги роли катта. Уларнинг келтирадиган зарари ҳам катта. Улар грипп, чечак, энцефалит, қутуриш, қизамик, полиомиелит, рак, спид ва бошқа юқумли касалликларни келтиради. Вируслар ҳайвонларда оксим (яшур), вабо ва бошқа касалликларни,

ўсимликларни зарарлаб тамаки, гармдори мозаикаси, тарвуз, нўхот ва бошқа фойдали ўсимликларнинг касаллигини келтиради.

Биринчи бўлиб филтрланувчи вируслар Д.И. Ивановский томонидан 1892 йилда очилган. Д.И. Ивановский Қримдаги тажриба майдонида ишлаб туриб, тамаки барглари мозаика шаклида доғлар билан қопланиб, сўлиб, тўкилишини кузатган. Жароҳатланган баргларни эзиб, шарбатини бактериал филтрдан ўтказиб, у билан соғлом тамаки ўсимлиги баргига таъсир қилганида, тамаки мозаикаси касалига хос белгилар пайдо бўлган. Шунда Д.И. Ивановский бактериал филтрдан ўтган микроорганизмларни филтр-ланувчи вируслар деб атаган. Бу ихтиродан кейин ўнлаб вируслар очилган ва "филтрланувчи" сўз ўз-ўзидан қолиб кетган.

Вирусларнинг шакли ва катталиги хилма хил. Улар юмалок, тухумсимон чўзиқ, кўпбурчакли ва таёкчасимон бўлишлари мумкин. Вирусларнинг катталиги кўндалангига 5 дан 800 мкм гача бўлади.

Вирусларнинг кимёвий таркиби ва тузилиши турлича. Энг оддий вируслар кристалли тузилишига эга ва фақат нуклеопротеидлардан иборат. Аммо баъзи вируслар мураккаброқ тузилиши билан фарқ қилиб, таркибларида нуклеопротеидлардан ташқари липоид ва бошқа моддалар бўлади.

Назорат саволлари:

1. Тирик организмларнинг ҳужайралари ичида яшайдиган паразитлар қандай микроорганизмлар ва улар нима учун сунъий озуқа моддалари муҳитларида ўсмайдилар?
2. Моғорлар қандай йўл билан кўпаяди?
3. Моғорлар қандай синфларга бўлинади?
4. Ачитки ҳужайрасининг ўлчами қандай?

МИКРООРГАНИЗМЛАРДАГИ МОДДА АЛМАШУВИ

Ҳамма тирик мавжудодлар сингари микроорганизмларнинг яшаш негизини модда алмашинуви ташкил этади.

Модда алмашинуви (метобализм) бу ҳужайрада ташқи муҳит билан боғланган ҳолда содир бўладиган моддалар кимёвий ўзгаришларининг йиғиндисидир.

Микроорганизмлардаги модда алмашуви 2 хил турдаги жараёнлар билан ўтади: энергетик ва конструктив алмашинув жараёнлари.

Конструктив модда алмашинуви – бу ҳужайрадаги полимер макромолекулаларнинг биосинтези (оқсил, полисахарид, нуклеин кислоталар, ҳужайра қобиғининг ташкил қилувчилари ва бошқалар).

Биосинтез жараёнларини моддаларнинг актив ҳаракати ЦПМ орқали ҳужайра томон кўпайиши, микроорганизмларнинг ҳаракати учун энергия зарур. Улар уни турли йўллар билан қабул қилади, лекин асосан ҳужайрага тушувчи органик ва минерал моддалар ачиш жараёнининг натижаси эвазига боради. Бундай жараён энергия алмашинуви деб аталади.

Натижада (АТФ) Аденозинтрифосфат кислотаси кўринишида сақланадиган кейинчалик у хужайра эҳтиёжи учун ишлатилиши мумкин.

Конструктив ва энергетик жараён хужайра ичида бир вақтда бир-бири билан зич боғланган ҳолда содир бўлади. Кўпинча бир модда бошланғич материал сифатида хужайра моддасининг биосинтези ва энергия олиш учун (масалан, углевод, органик кислоталар ва бошқалар) ишлатилади.

Микроорганизмлар модда алмашинуви хилма-хиллиги билан ажралиб туради. Бу микроорганизмларнинг органик ва минерал бирикмалар кенг доирадаги модда алмашинувида иштирок эта олиш қобилияти билан боғлиқ. Бундай қобилият микроорганизмларда турли ферментларнинг борлигига мослашади.

Микроорганизмларнинг ривожланиши

Кўпчилик микроорганизмларнинг бир хужайрали бўлиши улар озикланишининг характерли хусусиятини ҳам белгилайди. Озик моддаларнинг улар организмга кириши ва ҳаёт фаолияти маҳсулотларининг ажралиб чиқиши танасининг бутун юзаси орқали содир бўлиши мумкин, шунинг учун мазкур жараён жуда тез боради, бу эса ташқи муҳит билан хужайра ўртасидаги моддалар алмашинувининг тез боришини таъминлайди. Бу алмашинув иккита асосий жараёндан: 1) ташқи муҳитдан ўсиш учун зарур бўлган озик моддаларни олиш ва улардан хужайранинг янги таркибий қисмини синтезлаш; 2) ҳаёт фаолиятининг сўнгги маҳсулотларини ташқи муҳитга чиқаришдан иборат. Бу жараёнларнинг биринчиси одатда *озикланиш* деб аталади.

Микроорганизмлар танасига озик моддалар бутун тана юзаси орқали *диффузияланиш* ёки *адсорбланиш* йўли билан киради. Бу жараёнларнинг тезлигига турли омиллар катта таъсир кўрсатади. Булардан хужайра ва унинг атрофидаги озик моддалар концентрациясининг ҳар хиллиги ҳамда плазма пўстининг бу моддаларни ўтказиши ва уларнинг хужайра протоплазмасида мураккаб биокимёвий ўзгаришларга учраш қобилияти айниқса катта аҳамиятга эга. Фақат мазкур шароит қулай бўлгандагина озик моддалар тез қабул қилинади ва микроорганизмлар жуда тез ўсади.

Ўсиш жараёнида ҳосил бўлган янги тирик протоплазманинг тузилиши учун микроорганизмлар ташқи муҳитдан жуда кўп озик моддалар олиши керак. Бу озик моддалар маълум миқдорий нисбатда ва муайян сифатли ёки, аниқроғи, аниқ кимёвий структурали бўлиши керак. Бу қуйидаги жадвалда келтирилган микроорганизмлар хужайра моддасининг кимёвий таркиби ҳақидаги маълумотлардан кўриш мумкин (1-жадвал).

1-жадвал

Микроорганизмлар хужайра моддасининг кимёвий таркиби (қуруқ моддага нисбатан % ҳисобида)

Элементларнинг, номи ва уларни ҳисобга олиш формаси	Бактериялар	Турушлар	Моғор замбуруглари (спорали мицелийси)
Углерод	50,4	49,8	47,9

Азот	12,3	12,4	5,24
Водород	6,78	6,7	6,7
P ₂ O ₅	4,95	3,54	4,85
K ₂ O	2,41	2,34	2,81
SO ₃	0,29	0,04	0,11
Na ₂ O	0,07	-	1,12
Mg O	0,82	0,42	0,38
CaO	0,89	0,38	0,19
Fe ₂ O ₃	0,08	0,035	0,16
Pi O ₂	0,03	0,09	0,04

Юқоридаги жадвалда микроорганизмлар ҳужайрасида бирмунча кўп учрайдиган энг муҳим элементларгина қайд қилинган, ҳолос. Булардан ташқари, улар ҳужайрасининг таркибида юқоридаги элементларга нисбатан кам, лекин микробларнинг физиологик фаоллиги учун зарур бўлган бир қанча бошқа элементлар ҳам доим учрайди. Булар микроэлементлар: бор, молибден, марганец, рух, мис, бром, йод ва бошқалардир. Бу маълумотларнинг ҳаммаси шунинг кўрсатадики, микроорганизмлар юқоридаги озик элементлар йиғиндиси мавжуд бўлган ва бу элементлар улар ўзлаштири оладиган шаклда бўлган муҳитдагина нормал ривожлана олиши мумкин. Турли хил бирикмаларнинг микроблар учун қулайлиги уларнинг кимёвий структураси, микроб ҳужайраси ичига қира олиш ва унда кейинги ўзгаришларга учраш қобилиятига кўра аниқланади.

Ҳар хил моддаларнинг кимёвий тузилиши билан уларнинг микроорганизмлар тирик ҳужайрасига қира олиш қобилияти ўртасида мустаҳкам алоқа борлиги турли хил усуллар (осмотик, кимёвий, мембрана усуллари ва бошқалар) ёрдамида аниқланган. Ионларга ажралмайдиган углеводдорлар ва бошқа бирикмалар одатда ҳужайрага жуда тез қиради, агар органик бирикманинг молекуласи аминогруппа, оксигруппа ёки карбоксил группа (қутбий группалар) ҳам тутса, бунда ҳужайрага қира олиш қобилияти кескин ўзгаради. Бундай группалар қанча кўп бўлса, органик бирикмаларнинг ҳужайрага кириши шунча қийин бўлади. Масалан, битта спирт группаси бўлган этил спирт иккита спирт группали этиленгликолга нисбатан ҳужайрага бирмунча осон қиради. Учта спирт группали глицерин эса ҳужайра ичига шунчалик секин қирадики, ҳатто, қисман плазмолиз ҳосил қилиши мумкин. Олти атомли спирт (маннит) ва таркибида оксигруппа ҳамда альдегид ёки кетон группалар (шакларлар) тутувчи олти углеродли бирикмалар ҳужайрага яна ҳам қийин қиради.

Органик кислоталар группасида ҳам ҳауди юқоридагидек ҳолат кузатилади. Битта карбоксил группали ёғ кислоталар тегишли оксикислоталарга нисбатан, бир асосли кислоталар икки асосли кислоталарга нисбатан бирмунча осон қиради ва ҳоказо. Дастлабки вақтларда, ҳатто, минерал тузлар. тирик ҳужайрага қира олмайди, деб ҳисоблар эдилар. Фақат кейинчалик, ишқорий ва ишқорий-ер металлларнинг тузлари ҳужайрага сезиларли тезликда кириши аниқланди.

Бу ходисаларни изохлаш учун ярим ўтказувчан плазма қобиғи *мозаик структурали* бўлиши мумкин.

Бунга асосан плазманинг пўсти липоид-протеин таркибли бўлиб, липоид ва протеин молекулалари бирикмасидан иборат. Бундай ҳолда протеинли юза сув ва унда эриган моддаларни, липоидли юза эса липоидларда эрийдиган моддаларни ўтказди. Шунинг учун пўстни ҳар қанча юмшаши, унинг протеин фазасини ҳар қанча бўртиши плазма пўсти фильтрацион ўтказувчанлигини ортшига сабаб бўлади.

Фильтрациядан ташқари, ҳужайрага озиқ моддаларнинг киришида алмашинувчи адсорбция жуда муҳим аҳамиятга эга. Микроорганизмлар ҳужайраси юзасининг электр заряди озиқ эритмадаги карама-қарши зарядли ионларни адсорблаши аниқланган. Муҳит реакцияси бунда жуда муҳим фактор ҳисобланади. Чунки заряднинг миқдори ва белгисини кўрсатади. Агар муҳит реакцияси протоплазма коллоид системасининг изоэлектрик нуктасига нисбатан кислотали бўлса, ҳужайра юзасининг заряди мусбат, реакция муҳити ишқорий бўлганда эса манфий ҳисобланади. Озиқ субстратининг рН аниқ бўлганда ҳужайра билан ташқи муҳит ўртасида алмашинув адсорбцияси процесслари бошланади, натижада тегишли озиқ моддалар ҳужайра ичига кира бошлайди. Бу адсорбция алмашинув жараёнида H^+ ва HCO_3^- ионларининг иштирок этиши билан боғлиқ. Булар нафас олиш жараёнида тирик ҳужайраларда узлуксиз ҳосил бўлиб туради ва ҳужайралардан ташқи муҳитга ҳам узлуксиз ажралиб чиқади. Бу ионлар протоплазманинг сиртки пардасига тўпланади ва унинг муваққат компонентлари бўлиб, бошқа катионлар ҳамда анионларга алмашина олади.

Микроорганизмлар ҳужайрасининг элементар таркибига асосланиб, турли хил микроорганизмлар яхши ўсиши мумкин бўлган озиқ муҳитининг кимёвий таркиби ҳақида ҳам ҳулоса чиқариш (мумкин. Уларнинг ҳужайралари таркибига кирувчи ҳамма элементлар, эҳтимол, озиқ муҳитида бўлса керак. Буларнинг бирортаси етишмаса ҳам, микроорганизмлар мутлақо ўсмайди ёки жуда сезиларсиз даражада ўсадики, бу тўғрида гапириб ўтиришнинг ҳожати йўқ. Ҳатто илгари фақат биокатализаторлар деб ҳисобланган микроэлементлар ҳам, аслида, муҳим озиқ элементлар ҳисобланади, лекин микроорганизмлар учун нисбатан кам зарур бўлади. Буни куйидаги тажрибадан билиш мумкин: агар тўлиқ таркибли озиқ муҳити руҳдан яхшилаб тозаланса, бунда *Aspergillus niger* колбада ўз мицелийсининг фақат 0,5 мг га яқин қуруқ модда ҳосил қилади. Шу муҳитга бир оз руҳ қўшилса, оғирлиги бир неча грамм келадиган замбуруғ пардаси ўсиб чиқади. Мана шундай ҳолатда ҳужайра моддасининг синтези ўн минг мартагача тезлашади. Бунга сабаб шуки, руҳ ҳам бошқа бир қанча микроэлементлар каби фермент оксиллар таркибига қиради ва протоплазманинг нормал физиологик фаоллиги бусиз содир бўлмайди.

Микроорганизмлар қуруқ моддасининг тахминан 50% ни ташкил этувчи барча озиқ элементлари ичидан углерод, албатта, энг муҳим аҳамиятга эга. Бу элемент микроблар ҳужайрасида учрайдиган барча органик бирикмалар таркибига қиради. У бир қанча кимёвий хусусиятларга эга бўлиб, тирик протоплазманинг кўп хусусиятлари ҳам ана шунга боғлиқ. Маълумки, углерод

кислород, водород, азот ва олтингугурт билан бириктириш мумкин ва бундан ташқари ўзаро боғлар орқали ёки кислород, олтингугурт ва азот боғлари орқали бир-бири билан боғланган углевод атомларининг узун занжирдан иборат бирикма ҳосил қилади. Узун углевод занжирли моддалар протоплазманинг ҳаёти учун муҳим бўлган бирикмалар—оксил моддаларнинг асосини ташкил этади. Шунинг учун, биринчи навбатда, микроорганизмларнинг углеводли озиқланиш манбалари билан танишиш керак.

Микроорганизмларга ташқи муҳитнинг таъсири

Микроорганизмларнинг ҳаёти ташқи муҳитнинг шароитлари билан chambarchas боғлиқ. Қанчалик ташқи муҳитнинг шароитлари яхши бўлса, шунчалик организмнинг ривожланиши тезроқ боради. Микроорганизмлар ташқи муҳит шароитларига мослашадилар.

Организм билан муҳитнинг ўзаро боғланишини билмай микроорганизмларнинг ҳаётини керакли томонга йўналтириб, бошқариб бўлмайди. Микроорганизмларнинг ривожланишига катта таъсир кўрсатувчи ташқи муҳитнинг ҳамма омилларини 3 асосий гуруҳга бўлиш мумкин:

1- физикавий; 2- кимёвий; 3- биологик.

Физикавий омиллардан: намлик, муҳитдаги моддалар эритмасининг концентрацияси муҳитнинг осмотик босими, нурли энергия ва ҳарорат катта аҳамиятга эга.

Кимёвий омиллардан: муҳитнинг реакцияси (рН), ундаги оксидланиш - қайтариллиш шароити ва захарли моддаларни таъсири микроорганизмларнинг ҳаёт фаолияти учун муҳимдир.

Биологик омиллардан: микроорганизмларга биологик фаол моддалар (витами́нлар, антибиотиклар ва бошқалар) таъсири ҳамда микроорганизмларнинг ўзаро муносабати ва бошқа организмлар билан бўлган муносабати ўрганилади.

Микроорганизмларга физикавий омилларнинг таъсири

Намлик микроорганизмларнинг ҳаёт кечиришида катта аҳамиятга эга. Микроб ҳужайрасининг 75-85 фоизи сувдан ташкил топган бўлиб, ундаги модда алмашинуви ва ҳаёт кечириши сув билан боғланган. Микроорганизмлар ўсиши ва ривожланиши учун маълум миқдорда сув талаб қилади. Шунинг учун муҳитда сув оптимал белгиланган ўлчамдан камайиб кетса, микроорганизмларнинг кўпайиши тўхтаб қолади. Ҳар бир турдаги микроорганизмлар учун ўзига ҳос миқдорда муҳитда оптимал даражада сув бўлиши керак. Кўпчилик озуқа моддалар дастлаб сувда эримаса ҳужайрага кира олмайди. Баъзи микроорганизмлар муҳитдаги сувнинг камёблигига жуда сезгир бўлади. Бошқалари эса қуритилган ҳолда узоқ муддат давомида сақланишлари мумкин. Улар ўнлаб йиллар ўтсада, ҳаёт кечириш қобилиятини сақлайдилар. Аммо, қуритилган ҳолда микроорганизмларнинг ҳаёт функциялари тўхтаб қолади. Масалан, сирка

ачиткич бактериялар намликка жуда сезгир бўлиб, қуритгандан кейин тезда ҳалок бўладилар; стафилококклар–йирингли инфекцияларни келтирувчи микроблар, терлама ва сил касалликларини кўзғатувчи бактериялар қуритишга чидамли бўлиб, бир неча ойлаб сақланишлари мумкин. Сут ачитки бактериялари ҳам қуритилган ҳолда бир неча ойлар ва йиллар тирик тура оладилар. Шунинг учун сут заводларида сутли маҳсулотлар олишда қуритилган сут ачитки бактерияларидан фойдаланилади. Қуритишга кўпчилик ачиткилар чидамлидир. Масалан, қуритилган ҳамиртуриш ачиткилари 2 йилдан ортиқ тирик турадилар. Айниқса бактерия ва могорларнинг споралари қуруқликка чидамлидир. Масалан, Тундрада жойлашган мамонт қолдиқларида бактерияларнинг тирик споралари топилган, уларнинг ёши 3000 йилдан ортиқроқ. Бир қатор озик-овқатларни сақлаш учун қуритиш усулидан фойдаланилади (мева, сабзавотлар, тухум, сут қуритиб сақланади). Дон, ун, ёрма ва бошқалар ҳам қуритилган ҳолда сақланади.

Қуруқ маҳсулотларнинг айнамаслигининг сабаби шундаки, уларда микроорганизмларга керакли микдорда намлик бўлмагани учун микроблар озиклана олмайдилар. Агар маҳсулотлар намланиб қолса, микроорганизмлар ривожланиши учун қулай шароит туғилади.

Баъзи могорлар ҳавонинг нисбий намлиги 70 фоиз бўлса озик-овқатларда ўса оладилар. Кўпчилик могорлар эса ҳавонинг нисбий намлиги 75-80 фоиз бўлса, минимал даражада ўса оладилар. Нисбий намлик ҳароратга боғлиқдир. Агар ҳарорат пасайса, ҳавонинг нисбий намлиги кўтарилади. Бунда сув парлари маҳсулотлар юзасига томчи бўлиб тушади. Томчилар эса, микроорганизмларнинг ривожланишига сабабчи бўладилар. Шунини айтиб ўтиш керакки, бактериялар етарли намликда ўса оладилар. Могорлар эса озгина намликда ҳам ўсаверади. Бунинг сабаби: могорларнинг ҳужайрасидаги осмотик босим бактерияларникига нисбатан юқориқдир.

Қуритилган маҳсулотлардаги бактерия ва могорлар узоқ муддат ичида тирик сақланадилар, баъзилари эса ўн ва ундан кўпроқ йиллар яшовчан қоладилар. Шунинг учун ҳамма қуруқ маҳсулотлар намланса микробиологик жараёнлар тезлашиб, маҳсулот тезда бузилади.

Қуруқ маҳсулотларда бактерияларнинг сони ҳар хил бўлади ва микробларнинг микдори қуритиш усули ва маҳсулотнинг турига боғлиқ бўлади. Қуритилган 1 граммида бир неча млн, қуритилган сабзавотларнинг 1 граммида ўнлаб млн. микроблар учрайди.

Муҳитдаги эритилган моддаларнинг концентрацияси микроорганизмларга катта таъсир кўрсатади. Табиатда микроорганизмлар ҳар хил микдорда эритилган моддалар субстратларда, турли осмотик босимдаги субстратларда яшайдилар. Масалан, баъзи микроорганизмлар тузсиз сувда осмотик босими 1 атмосферадан камроқ шароитда яшайди. Бошқа микроорганизмлар эса денгиз ва кўлларнинг шўр сувларида осмотик босими ўнлаб ва юзлаб атмосферага тенг шароитда ҳаёт кечирилади. Яшаб турган жойига қараб микроорганизмлар ҳужайрасининг ичидаги осмотик босим

турлидир. Баъзи моғорлар хужайраси шарбатининг босими 200 атм. гача этади, тупрокдаги бактерияларники 50-80 атм.

Баъзи микроорганизмлар муҳитнинг осмотик босимига, ундаги эритилган моддалар концентрациясига жуда сезгир бўладилар. Муҳитдаги моддаларнинг миқдори оптимал даражадан ошиб кетса, хужайралар плазмолиз бўлади. Бунда хужайрага озуканинг кириши тўхтайдди. Бундай ҳолатда баъзи микроорганизмлар узок вақт давомида тирик туради, бошқалари эса ўлади.

Ош тузининг 3 фоизидан ортиги кўпчилик микроорганизмларнинг ҳаёт жараёнини сустлаштириб қўяди. 20-25 фоизлик ош тузи кўпчилик микроорганизмлар ҳаётини тўхтатади.

Моғорлар бактерияларга нисбатан муҳитдаги моддалар концентрациясининг ўзгаришини яхшироқ ўтказадилар. Сут ачитқич бактериялар ва чиритувчи бактериялар муҳитдаги тузлар концентрациясига жуда сезгир бўладилар. 2-3 фоизли ош тузи уларнинг ривожланишини сустлаштиради. 10 фоизли ош тузи эса уларнинг ҳаёт фаолиятини тўхтатади. Озиқ-овқатдан заҳарланиш келтирадиган ва баъзи паразит бактериялари ош тузига чидамсиз бўлиб, уларнинг ўсиши 6-9 фоиз ош тузи бор муҳитда тўхтайдди.

Аммо баъзи микроорганизмлар муҳитнинг осмотик босимига мослаша оладилар, улар осморегуляция қобилиятига эгадир. Фақат юқори осмотик босимли муҳитда нормал ривожлана оладиган микроорганизмларни *осмофил* микроорганизмлар деб аталади. Ош тузига чидамли осмофил микроорганизмлар *галофиллар* (туз севувчи) деб номланадилар.

Амалиётда кўпчилик маҳсулот ва товарларни сақлаш учун юқори осмотик босим яратишда ош тузи ва шакар қўлланади, фақат шакар юқори концентрацияда, 70 фоиз атрофида ишлатилади. Шуни айтиш керакки, бу маҳсулотдаги микроорганизмлар, шулар қаторида касаллик келтирувчилари ҳам узок вақт яшовчанликни йўқотмайдилар, фақат ҳаёт кечиришлари тўхтаб туради. Баъзан тузланган маҳсулотлар туз билан тушган галофил бактериялар ривожланиши сабабли бузилади. Мураббо, джем ва бошқа таркибида кўп шакар бўлган маҳсулотлар ҳам осмофил моғорлар ва ачитқилар тушиши сабабли айниб қолади. Шундай маҳсулотларни бузилишдан сақлаш учун термик таъсир этиш керак.

Ҳарорат муҳитнинг яна бир муҳим омили бўлиб, микроорганизмларнинг ўсиш имкониятини ва ривожланиш даражасини белгилайди. Ҳар бир микроорганизмнинг ҳаёти маълум ҳарорат чегарасида ўтади, у чегарадан ташқарида ҳаёт узилади. Баъзи микроорганизмларнинг ҳарорат чегараси тор, бошқалариники эса кенг ва ўнлаб градус билан ўлчанади.

Микроорганизмларнинг ҳароратта бўлган муносабатини 3 кардинал нуқталар билан белгиланади: минимум, оптимум ва максимум.

Минимал ҳарорат деб-микроорганизмларнинг ривожлана оладиган энг паст ҳароратига айтилади.

Оптималь ҳарорат деб-микрoоpганизмларнинг энг жадал ривожлана оладиган ҳароратига айтилади.

Максимал ҳарорат деб-микрoоpганизмлар ривожлана олиши мумкин бўлган энг юқори ҳароратига айтилади.

Ҳароратга бўлган муносабатлари бўйича микрoоpганизмлар 3 гуруҳга бўлинадилар.

Психрофиллар ёки совуқни севувчи микрoоpганизмлар нисбатан паст ҳароратда ўсади. Уларнинг минимал ўсиш ҳарорати $-10 - 0^{\circ}\text{C}$ га тенг, оптимал ўсиш ҳарорати $10 - 15^{\circ}\text{C}$ ва максимали 30°C га яқиндир.

Термофиллар ёки иссиқни севувчи микрoоpганизмлар нисбатан юқори ҳароратда яхши ривожланадилар. Улар ҳароратининг минимуми $50-60^{\circ}\text{C}$ максимуми $70-80^{\circ}\text{C}$ чамаси, баъзилари учун эса уқдан ҳам юқорирок.

Мезофилларда ҳарорат минимуми $5 - 10^{\circ}\text{C}$ атрофида, оптимал ҳарорат $25 - 30^{\circ}\text{C}$ га тенг, максимали $40 - 50^{\circ}\text{C}$ га боради. Кўпчилик касаллик ва захарланиш келтирувчи микроблар ҳам мезофиллар гуруҳига мансуб. Баъзи мезофиллар кенгрок ҳарорат чегарасида яшайди: 0°C дан 65°C гача. Бу кўпчилик озик-овқатни айнитувчи микрoоpганизмларга тааллуқлидир.

Ўстириш шароитининг таъсирида ривожланишнинг кардинал ҳарорати ҳар хил томонга сурилиши мумкин. Масалан, бир турдаги микроб шимол томонда жанубга нисбатан пастрок ҳароратда ўсади.

Лаборатория шароитида, қўйилган мақсадга мувофиқ, узоқ муддат давомида микрoоpганизмларни чиниктириб ўстириш йўли билан иссиққа ёки совуққа чидамли ирқларини олиш мумкин.

Ҳарорат оптимал даражадан юқорирок кўтарилиши микрoоpганизмларга қалтис таъсир кўрсатади. Ҳароратни максимал даражадан юқори кўтарилиши микробларни ҳалок қилади, минимал даражадан пасайиши эса микрoоpганизмларни анабиоз ҳолатга туширади. Анабиозда микрoоpганизмларнинг ҳаёт жараёнлари секинлашади. Бу ҳол ҳайвонларнинг кишки уйқусига ўхшайди. Ҳарорат кўтарилганда микрoоpганизмлар яна актив ҳаётга қайтадилар.

Микрoоpганизмларнинг иссиққа чидамлилиги турлидир. Кўпчилик спора ҳосил қилмайдиган бактериялар $60 - 70^{\circ}\text{C}$ да $15-20$ мин давомида ўлади, $80 - 100^{\circ}\text{C}$ да эса бир неча секунддан $1-3$ мин. гача. Ачитқи ва моғорлар $50 - 60^{\circ}\text{C}$ да тез вақтда ўлади. Фақат баъзи осмофил ачитқилар 100°C да бир неча минут яшайдилар. Кўпчилик бактерияларнинг споралари 100°C да бир неча соат давомида киздирганда ўлади. Намли муҳитда бактерияларнинг спораси 120°C да $20-30$ мин. да ҳалок бўлади. Қуруқ шароитда эса $60 - 70^{\circ}\text{C}$ да $1-2$ соат ичида ўлади. Ачитқи ва моғорларнинг споралари, бактериялар спорасига нисбатан иссиқликка камрок чидамли бўлиб, $66 - 80^{\circ}\text{C}$ да ўладилар. Баъзи моғорларнинг споралари 100°C га ҳам чидай оладилар.

Микрoоpганизмлар қаттиқ киздирилганда ферментлар парчаланиб, оксиди денатурацияга учрагани туфайли ўладилар.

Бактериал споралар иссиққа чидамлилигининг сабаби, уларда эркин сувнинг камлигидадир, чунки оксид қанчалик сувсизланса, унинг каогуляция ҳарорати плунчалик юқори бўлади.

Юкори ҳарорат микроорганизмларга ҳалокатли таъсир этиш хусусияти озик-овқатларни сақлашда қўлланади.

Баъзи озик-овқатларни сақлаш муддатини чўзиш учун пастеризация қилинади. Пастеризациялаш жараёнида касал келтирувчи микроблар ҳалок бўлиб, маҳсулот сифати сақланади. Пастеризациялаш 2 усулда олиб борилади: узоқ муддатли ва қисқа муддатли.

Узоқ муддатли пастеризациялаш маҳсулотни 63 - 80°C да 10-30 мин. киздиришдан иборат. Қисқа муддатли пастеризацияда маҳсулот бир неча секунддан 1-3 мин. гача 90 - 100°C да киздирилади. Бунда иссиққа чидамли микроорганизмлар ва споралар тирик қолади. Шунинг учун пастеризацияланган маҳсулотларни паст ҳароратда сақлаш керак.

Стерилизациялаш ҳамма микроорганизмларни ва уларнинг спораларини ўлдиршидир. Стерилизациялашда маҳсулотни 20-30 мин давомида 100 - 120°C да киздирилади. Стерилизациялаш тиббиётда, саноатда ва озуқа моддали муҳитларни тайёрлашда қўлланади. Банкали консервалар чиқаришда стерилизациялашдан кенг фойдаланилади. Стерилизациялаш муддати маҳсулотнинг тури ва идишнинг ҳажмига боғлиқ.

Микроорганизмларнинг совуққа чидамлилиги турличадир. Агар субстратда томчи шаклида сув бўлса, микроорганизмлар 0°C дан пастрок ҳароратда ҳам кўпайиши мумкинлиги аниқланган. Паст ҳароратда микроорганизмларнинг ривожланиши жуда секин бўлади. Аммо кўпчилик микроорганизмлар 0°C дан паст ҳароратда ўсмайди. Касал келтирувчи ва сут ачиткич бактериялар +10°C нинг ўзидаёқ ўсмай қоладилар. Паст ҳарорат микроорганизмларни ўлдирмай, уларни вақтинча ҳаётини тўхтатади. Шунинг учун микроорганизмлар совуқбардошли бўладилар. Баъзи бактериялар (ичак ва терлама касаллик келтирувчи таёқчалар) 180°C да ҳам ўлмайди.

Айниқса бактерия споралари совуққа жуда бардошлидир. Моғорлар споралари эса 3 кун -253°C бўлсада, ўсиш қобилиятини йўқотмайдилар.

Паст ҳарорат микроорганизмнинг ҳаётини сустлаштириши сабабли, озик-овқатларни паст ҳароратда 2 хил сақланишига асосланган: **совитилган** ҳолда 10 - 2°C ҳароратда сақлаш, **музлатилган** ҳолда -15 -30°C ҳароратда сақлаш.

Совитилган маҳсулотларнинг сақлаш муддати қисқа, чунки уларда психрофил микроорганизмлар ривожланиши мумкин.

Музлатилган маҳсулотларда эса микроорганизмлар ривожланмайди. Шунинг учун музлаган маҳсулотлар узоқ муддат давомида сақланади. Аммо маҳсулот муздан тушса тез айнаши мумкин.

Микроорганизмларга нурли энергиянинг таъсири

Нурли энергиялар турли микроорганизмларга ҳар хил физикавий, кимёвий ва биологик таъсир кўрсатади. Нурли энергиянинг баъзилари микроорганизмларни ўлдирди, шу сабабдан бу турдаги нурли энегия озик-овқатларни айнашдан сақлаш учун ишлатилади. Табиатда доим микроорганизмлар қуёш нури таъсирида бўлади. Тарқалиб тураётган

кундузги нур микроорганизм ривожланишига таъсир этмайди, тўғри тушаётган қуёш нурлари эса уларни ўлдиради. Қуёш нури фақат фотосинтез қилувчи микроорганизмларга керак, фотосинтез қобилиятига эга бўлмаган микроорганизмлар қоронғида ҳам ўсаверади. Аммо кўпчилик моғорларнинг ривожланиши қоронғида нормал даражада бўлмайди, уларда фақат мицелий ўсиб, споралар ҳосил бўлади. Патоген бактериялар сапрофитларга нисбатан қуёш нурига қамроқ чидамли бўладилар. Қуёш спектрининг ультрабинафша қисми энг катта бактерицид таъсирига эга. Ультрабинафша нурларининг биологик ва кимёвий фаоллиги каттадир. Ультрабинафша нурлар баъзи органик бирикмаларнинг синтезини ва парчаланишини юзага келтиради, оксилларни коагуляция қилади, ферментларнинг фаоллигини оштиради. ўсимлик, ҳайвон ва микроорганизм хужайраларини ўлдиради. Ультрабинафша нурларининг микроорганизмларга салбий таъсири уларнинг нурланган муҳитда микроорганизмларга зарар келтирадиган моддалар водород пероксиди, азон ва бошқалар ҳосил бўлишидан келиб чиқади. Ультрабинафша нурларининг 250-260 нм ли тўлқинлари энг юқори бактерицид таъсир кўрсатади. Ультрабинафша нурларининг таъсир кучи нурланиш дозасига, масофага ва нурланиш муддатига боғлиқ.

Бактериялар споралари вегетатив хужайраларга нисбатан ультрабинафша нурларга кўпроқ бардошлидир. Споралар ўлдириш учун 4-5 марта кўпроқ энергия керак. Ҳозир саноатда ультрабинафша нурли турли бактерицид лампалар ишлаб чиқарилмоқда. Улар ҳавони дезинфекция қилишда кенг қўлланилмоқда: камераларда даволаш ва ишлаб чиқариш қорхоналарида. Ультрабинафша нурлар асбоб-ускуна идишларни дезинфекциялашда озиқ-овқатларни қуйишда ва упаковка қилишда ҳам қўлланилади.

Ультрабинафша нурлар ўтиш қобилиятига эга бўлмагани учун нурланаётган маҳсулотларнинг фақат юзасига таъсир этади. Ультрабинафша нурлар совутилиш усули билан бирга гўшт ва гўшт маҳсулотларининг сақлаш муддати 2-3 марта узайтиради.

Рентген нурларининг тўлқинлари кичикдир. Улар ўтиш қобилиятига эга. Рентген нурларининг микроорганизмларга таъсир кучи нурланиш дозасига боғлиқ. Оз миқдорда рентген нурлари микроорганизмларни ривожлантиради, кўпроғи эса уларнинг ўсиши ва кўпайишини тўхтатади, кўп миқдордаги микроорганизмларни ўлдиради. ўсимлик ва ҳайвонларга нисбатан микроорганизмлар рентген нурларига чидамлироқ бўладилар. Микроорганизмларга бу нурлар ҳар хил таъсир кўрсатади. Маълум миқдордаги рентген нурлари баъзи микроорганизмларни дарҳол ўлдиради, бошқаларга эса таъсир этмайди. Моғор ва ачиткилар бактерияларга нисбатан рентген нурларига чидамлироқ.

Радиоактив нурлар. Радиоактив нурланишнинг миқдори микроорганизмларга ижобий таъсир этади, уларнинг ривожланишини тезлаштиради ва баъзи ҳаёт жараёнини активлаштиради. Радиоактив нурланишнинг кўп миқдори микроорганизмлар хужайраларида патологик ўзгаришлар келтиради ва уларни ўлдиради. Нисбатан оз миқдордаги

нурланиш аввало микроорганизмларнинг кўпайишини сустлаштиради, аммо уларнинг ўсишига таъсир этмайди. Масалан, ачиткиларни кам дозада нурлангирса, ҳужайралари ўсаверади, куртаклар ҳосил бўлмай, баҳайбат (гигант), аввалига нисбатан бир неча бор катта ҳужайралар ҳосил бўлади.

Микроорганизмлар юксак тирик организмларга нисбатан радиоактив нурланишга бардошлироқ бўладилар. Микроорганизмларни ўлдирадиган доза ҳайвонларни ўлдирадиган дозага нисбатан юзлаб ва минглаб марта юқорироқ бўлади. Микрообларнинг шундай турлари ҳам учрайдики, атом реакторларининг ичида яшаб одам ўлдирадиган радиация дозасида 2000 марта юқорироқ дозага ҳам чидамлироқ бўлади. Бактериялар споралари вегетатив ҳужайраларга нисбатан радиоактив нурланишга чидамлироқ бўлади. Радиоактив нурланиш ҳужайранинг моддаларини ионизация қилиб, ферментларнинг активлигини йўқотади.

Радиоактив нурланишнинг практик қўлланиши ҳар хил. Маълум миқдорда тиббиёт материалларини, даволаш препаратларини ва озик-овқатни стерилизациялашда ишлатилади. Стерилизация эффекти юқори дозада кўрянади. У дозалар инсон учун зарарли бўлиши мумкин. Нурланган озик-овқатларда сувнинг радиоактивлик ва зарарли моддалар пайдо бўлиши мумкин. Кўпчилик маҳсулотлар радиоактив нурланишдан сўнг озукавий қийматини йўқотади. Бизда ва чет давлатларда радиоактив нурланишни тирик организмларга таъсирини ўрганиш бўйича ишлар олиб борилмоқда.

Радиотўлқинлар электромагнит тўлқинлар бўлиб, нисбатан катта узунликка эга: бир неча ммдан кмгача. Юз метрли ва узунроқ тўлқинлар микроорганизмларга ҳеч қандай таъсир кўрсатмайди, калталари эса 10-50 ммли микроорганизмга зарарли таъсир этади. Айниқса ультрақисқа, узунлиги 10 ммдан қисқароқ тўлқинлар микроорганизмга салбий таъсир қилади. Муҳитдан қисқа ва ультрақисқа радиотўлқинлар ўтганда юқори частотали ўзгарувчан ток ҳосил бўлади. У муҳитни тез, юқори даражада иситиб юборади. Шунинг учун юқори частотали майдонда микроорганизмлар иссиқдан ўлади. Юқори ва ультраюқори частотали тоқлар (ЮЧ ва УЮЧ) билан иситиш хусусияти оддий усул билан қиздиришдан фарқ қилади. Ультраюқори частотали майдонга жойлаштирилган субстрат ҳамма нуқтасидан исийди. Шунинг учун бир неча секунд давомида юқори даражадаги иссиқликка эришиш мумкин. Масалан, УЮЧ тоқларининг таъсирида стакандаги сувни 2-3 секундда қайнатиш мумкин. ЮЧ ва УЮЧ нинг хусусиятлари озик-овқат маҳсулотларини стерилизация қилишда жуда фойдали. Улар ёрдамида мевали консерваларни стерилизация қилиш айниқса қулай, чунки 1-3 минутда температура 90-120° С га боради ва маҳсулотнинг сифати сақланади. Маҳсулотларни фақат шишали идишда УЮЧ тоқлари билан стерилизация қилиш мумкин. Чунки бу тоқлар металлдан ўта олмайди.

Ультратовушнинг тебраниш частотаси секундига 20000га етади (20кГц килогерц) ва ундан ҳам кўпроқ. Бу тебраниш частотасидаги тебранишни инсон қулоғи қабул қила олмайди. Инсон қулоғи 16-20 кГцдаги товушни

эшитлади. Ҳозирги замон техникаси ёрдамида частотаси юзлаб минг кггли ультратовуш тўлқинлар олинади.

Микроорганизмларга маълум кучдаги ультратовуш тўлқинлари зарарли. Ундан пастроқ даражада узоқ муддат давомида микроорганизмларга таъсир этилса, улар ўлмайди фақат баъзи хусусиятлари ўзгаради холос. Микробиологияда ультратовуш тўлқинлари микроб хужайрасининг қобигини парчалаб, ички фермент, витамин ва бошқа моддаларни хужайрадан ажратиб олиш учун ишлатилади. Ультратовуш сув, сут, шарбатларни стерилизация этишда ишлатиб кўрилмоқда, аммо бу усул киммат бўлганлиги сабабли ва маҳсулотнинг сифатини пасайтиргани учун у кенг амалий аҳамиятга эга эмас.

Микроорганизмлар ривожланишига кимёвий омилларнинг таъсири

pH-муҳитнинг реакцияси унинг ишқорийлиги ёки кислоталилиги микроорганизмлар ҳаётига катта таъсир кўрсатади. Муҳитнинг pH и таъсирида микроорганизм ферментларининг активлиги ўзгарадк Масалан, бир турдаги ачитқилар кислотали муҳитда этил спиртини ва бироз глицерин ҳосил қилади, ишқорий муҳитда эса глицериннинг миқдори кўпаяди, спиртники эса кўпаяди. Муҳитнинг pH и ўзгариши микроб хужайрасининг ўтказиш хусусиятига таъсир этади

Ҳар хил микроорганизмлар муҳитининг турли pH ларига мослашганлар. Кўпчилик моғор ва ачитқиларга кам кислотали 3-6 pH ли муҳит қулайдир. Бактериялар 6,5-8 pH да, нейтрал ва кам ишқорли муҳитда яхши ўсадилар. Кўпчилик бактерияларнинг ривожланиши pH 4-9 чегарасида бўлади, моғорлар кенгрок 1-2 дан 11гача диапазонда ўсади. Ҳар бир микроорганизм ўзига хос pH чегарасида ривожланади. Чегарадан pH пастроқ ёки юқорирок бўлса микробларнинг ҳаёти сустлашади.

Кўпчилик микроорганизмлар учун кислотали муҳит ишқорли муҳитга нисбатан зарарлироқ бўлади, айниқса чиритувчи бактериялар учун кислотали муҳит зарарли. Ҳаёт жараёнида кислота ҳосил қилувчи микроорганизм сут ачитқи ва сирка ачитқи бактериялар кислотали муҳитга анча бардошли бўладилар. Баъзи микроорганизм ўзлари ҳам муҳитнинг pH ини ўзгартира оладилар. Чунки улар ҳаёт жараёнида турли pH ни ўзгартирадиган моддалар ҳосил қилади. Баъзи микроорганизм муҳитда маълум миқдорда кислота тўплаб, ўзларининг метаболизм маҳсулотларидан ҳалок бўладилар, бошқа микроорганизмлар эса муҳитнинг pH ини ўзларига маъқул бўлган томонга ўзгартирадилар. Масалан, ачитқилар кислотали муҳитда нейтрал маҳсулот этил спиртини ишлаб чиқадилар, нейтрал муҳитда эса аввал сирка кислотасини ҳосил қилиб, pH ни оптимал даражага тушириб, кейин спирт уларнинг ҳаётини ўзимизга маъқул томонга бошқариш мумкин, уларни ривожлантириш ёки ўсишини тўхтатиш мумкин. Масалан, чиритувчи бактерияларни кислотали муҳитга бўлган салбий муносабатларини билган ҳолда баъзи маҳсулотлар сирка кислотасини кўшиб маринадланади ёки

тузланади. Тузланган қарам ва бошқа сабзавотларда сут ачитқич бактериялари ривожланиб ҳосил қилган сут кислотаси ҳисобига рН-ни камайтиради.

Мухитнинг оксидловчи-қайтарувчи шароитлари микроорганизмлар ҳаётида катта аҳамиятга эга. Мухитдаги оксидланган ва қайтарилган моддаларнинг бир-бирига нисбатан миқдори мухитнинг оксидловчи-қайтарувчи потенциал ўлчами билан белгиланади, мухитнинг рН ига боғлиқ. Мухитдаги оксидланиш-қайтарилиш шароитларини rH_2 деб белгиланади. rH_2 бу мухитдаги молекуляр водороднинг босимини (атм) манфий логарифми. Манфий логарифм тескари белги билан олинади. Баъзи микроорганизм қисқа бошқалари кенг rH_2 чегараларида ўсади. Мухитдаги оксидланиш-қайтарилиш шароитларини ўзгартириб, микроорганизмнинг ривожланишини сусайтириш ёки тезлаштириш ва культураларнинг физиологик фаоллигини ҳам ўзгартириш мумкин.

Микроорганизмлар билан курашиш учун ишлатиладиган заҳарли моддалар антисептиклар дейилади. Уларнинг микроорганизмларга таъсири уларнинг миқдори ва таъсир этиш муддатига боғлиқ. Кўпчилик заҳарлар жуда оз миқдорда микроорганизмларга ижобий таъсир этади. Заҳарли моддаларнинг миқдори ошиб борса, уларнинг ҳаёт жараёнлари тўхтаб кейин ўладилар. Заҳарли моддаларнинг микроорганизмларга таъсири яна бошқа омилларга ҳам боғлиқ: рН, температура, кимёвий таркиб.

Анорганик бирикмалардан оғир металллар тузилади, айниқса симоб ва кумуш тузлари микроорганизмларга жуда кучли заҳардир. Баъзи металлларнинг ионлари (кумуш, олтин, мис, рух) жуда оз миқдордаги аниқлашга илож бўлмайдиган концентрацияси ҳам микроорганизмларга зарарли таъсир кўрсатади.

Кўпчилик оксидловчи моддалар: хлор, озон, водород пероксиди, йод, калий перманганат; минерал кислоталардан: бор, сульфид, фтор-водородли кислоталар ва газлардан эса: карбонат ангидрид, водород сульфид, сульфид ангидрид микроорганизмларга бактерицид заҳарли таъсир этади.

Мухитдаги 20-30 % карбонат ангидрид кўп микроорганизмларнинг ривожланишини сустлаштиради, 50-80 % карбонат ангидрид микроорганизмларнинг ривожланишини тўхтатади, баъзиларда эса ўлдирди. Шунинг учун карбонат ангидрид кўпчилик озик-овқат маҳсулотларини сақдашда қўлланилади. Гўшт ва гўшт маҳсулотларини сақлайдиган хоналар ҳавосида 10% карбонат ангидрид бўлса, маҳсулотларни 2-3 марта узоқроқ сақлаш мумкин. Карбонат ангидриднинг кўпроқ миқдори маҳсулотлар сифатини туширади.

Баъзи органик бирикмалар: фенол, фезол, формалин микроорганизмлар учун кучли заҳарлардир. Бактерияларнинг вегетатив хужайралари 2-5% фенол эритмасида ўлади, уларнинг споралари эса 5% эритмасида икки ҳафта давомида туради.

Микроблар учун спиртлар, органик кислоталардан: салицил, мой, сирка бензой, сарбин кислоталар заҳарлидир. Эфир мойлари, ошловчи моддалар ва кўпчилик бўёқдар ҳам микроорганизмларга заҳарлидир.

Антисептиклар хужайра ичига кириб, протоплазма моддаларига таъсир этиб, уларни қайтариб бўлмас даражада ўзгартириб микроорганизмларни ҳалок қиладилар. Антисептикларнинг таъсир этиш принципи ҳар хил. Оғир металллар тузлари, спиртлар, фенол протоплазманинг оқсил моддаларини каогуляция қиладилар. Кислота ва ишқорлар оксилларини гидролиз этадилар. Кўпчилик заҳарлар ферментларни емириб жорадилар. Хлор, азот, водород пероксид протоплазманинг оксидланиш жараёнини ўзгартиради. Микроорганизмларга ўзларининг метаболитлари ва бошқа микроорганизмларнинг метаболитлари заҳарли таъсир этадилар. Маълум антисептикларнинг муҳитдаги миқдорини секин аста ошириб борилса, микроорганизмлар уларга мослашиб олишлари мумкин. Антисептиклар тиббиётда, қишлоқ хўжалиги ва саноатда қўлланилади.

Антисептиклар одамлар учун ҳам зарарли бўлгани сабабли озиқ-овқат саноатида кам ишлатилинади. Фақат инсонга кам таъсир этувчи моддаларни ва маҳсулотни ишлатиш олдидан осон ажралиб чиқадиган антисептикларни озиқ-овқатларга ишлатиш мумкин. Гўшт, балиқ, пишлоқни дудлашда тугун антисептик хусусиятига эга, чунки унда фенол, крезол, смолалар, формальдегид ва органик кислоталар микроорганизмлар учун заҳарлидир.

Микроорганизмларга биологик омилларнинг таъсири

Табий шароитларда микроорганизмларнинг турлари алоҳида ўсмай биргаликда ўсадилар. Улар орасида ҳар хил муносабат туғилиши мумкин. Баъзан иккита ёки бир нечта организмнинг биргаликда ҳаёт кечириши улар учун яхши ва фойдали бўлади. Бундай турдаги муносабатни симбиоз дейилади. Симбионтлар бир бирлари билан қисман метаболитлари билан алмашадилар. Масалан, кефир замбуруғларида сут ачитки бактериялар ва ачитқилар симбиозда яшайдилар. Сут ачитки бактериялари сут кислотасини, ачитқилар эса витаминларни ҳосил қилиб, улар ўзаро метаболитлари билан алмашадилар. Ўсимликлардаги симбиознинг ёрқин мисоли лишайниклар. Улар моғор замбуруғлари ва сув ўтларининг симбиози натижасида бунёд бўлганлар. Биринчиси гетеротроф бўлиб органик моддалардан, иккинчиси эса автотроф бўлиб, минерал моддалардан озиқланади. Алоҳида моғор замбуруғи ва сув ўтлари ўша шароитларда ўса олмайдилар. Юқори ўсимликлар ва бактерияларнинг симбиози мисоли: дуккакли ўсимликлар ва туганак бактериялари. Кўпинча ҳайвон ва бактериялар ўртасида симбиоз муносабати учрайди. Масалан, Африкадаги парранда-асалхўрдан бошқа ҳеч бир ҳайвон асаларилар мумини ўзлаштира олмайдилар. Асалхўр ичакларида эса маҳсус бактериялар яшаб, мумини парчалайди. Яна мисол: куя термит ва (бошқа хашаротлар: ёғоч, соч, юнг ва бошқа материалларни еганда ичакларидаги микроблар ўша материалларни парчалайдилар. Микроорганизмлар қийин ҳазм бўладиган материалларни парчалаб, эгасининг организми ўзлаштиришига ёрдам берадилар. Кўпчилик уй ҳайвонлари ҳам (сигар, от, қўй, эчки ва бошқалар) клетчатка парчаловчи микроорганизмлар ёрдамида дағал озуқаларни ўзлаштира оладилар.

Агар бир организм иккинчисининг ҳисобига ривожланса, ва биргалликдаги ҳаётда фойдани фақат бир организм олса, муносабатларини «паразитизм» - деб аталади. Масалан, ўсимликлардан зарпечак, дарахтлардаги замбуруғлар паразитлардир. Ўсимлик ҳайвон ва одамларда юқумли касаллик қўзғатувчи микробларнинг ҳаммаси паразит. Джек Лондон "Алая чума" китобида юқори даражада ривожланган цивилизация юқумли касалдан йўқ бўлиб, яна ҳаёт тош давридан бошланган. Аммо ҳаётда бундай бўлмайди, чунки эпидемиялар кўп давлатларни ҳонавайрон қилсада, бутун цивилизацияни йўқ қила олмайди.

Ўсимликлар ва ҳайвонлар дунёсида бутун биологик турни йўқота оладиган фожеали эпидемия бўлмайди. Эгасини бутунлай кириб юбориш паразитлар учун фойдаси йўқ. Чунки эгаси тарик турса, паразитларга ҳам овқат, ҳам уй тайёрдир. Эгаси ўлганда унинг танасидаги ҳамма ёки кўпчилик паразитлар ўлади. Аммо табиатда кўп ҳайвонларни ўлдирувчи вайронали эпидемиялар (эпизоотиялар) бўлиб туради.

Микроорганизмлар орасида шундай муносабатлар ҳам бўладики, биринчи микроорганизмнинг ҳаёт кечириши иккинчисини ривожланишини таъминлайди. Бундай муносабатлар метабиоз деб аталади. Масалан, сутдаги микроорганизмларнинг алмашинувида сутда биринчи бўлиб сут ачитки бактериялари ривожланиб, муҳит рН ни пасайтиради ва моғор замбуруғлари ривожланишига шароит туғдиради. Замбуруғлар эса ачиткиларга, улар чиритувчи бактерияларига метаболитлари туфайли бирин-кетин ривожланишлари учун қулай шароитлар яратади.

Яна мисол: ачиткилар қандай субстратларда қандни спиртга айлантиради. Спиртли муҳитда эса сирка ачиткич бактериялар спиртни сирка кислотга айлантиради, сўнг моғор замбуруғлари уни карбонат ангидрид ва сувгача парчалайдилар.

Микроорганизмлар ўртасида антогонизм муносабатлари ҳам мавжуд. Бунда бир турдаги микроб иккинчисига салбий таъсир этиб, уларни ўлдиради. Микроорганизм антогонизмининг сабаби турлидир. Баъзан озукда бир микроб икинчисига нисбатан тезроқ ривожланиб, иккинчисига озук етишмай, ўсмай қолади. Бошқа вақт микроорганизм озуканинг рН ини ўзгартириб, икинчи микроорганизм учун ноқулай шароит яратади. Масалан, сут ачиткич бактериялари чиритувчи бактерияларга нисбатан антогонистдир. Бу хосса сабзавотларни тузлашда кузатилади. Тузланган маҳсулотларда сут ачиткич бактериялари ривожланиб, чиритувчи бактериялардан сақлайди. И.И.Мечников сут ачиткич бактериялари чиритувчи бактериялар учун антогонистлигини биринчи бўлиб аниқлаган ва инсон умрини узайтириш учун ҳар куни ётишдан аввал бир стакан қатик ичиш керак деб тавсия қилган.

Петри чашкаларига озук модалли агарни қуйиб, унинг юзасида бир вақтда турли микроорганизмлар ўстирилса, кўпинча антогонизм хоссасини кузатиш мумкин. Антогонист - микроб колониясини атрофида стерил зоналар шу антогонистга нисбатан сезгир микроорганизмлар ўса олмаган зоналар ҳосил бўлади.

Антибиотиклар ва уларнинг хусусиятлари

Кўпчилик антогонист микроблар ташқи муҳитга ўзига хос кимёвий моддаларни чиқариб, улар ёрдамида бошқа микроорганизмларни ҳалок қиладилар. У моддалар антибиотиклар дейилади. Антибиотик ҳосил қилувчи микроорганизмлар табиатда кенг тарқалгандир. Улар бактерия, моғор замбуруғлари ва актиномицетлар орасида учрайди. Баъзан бир микроорганизм бир нечта антибиотик чиқаради.

Ҳозирги жамонда жуда кўп турдаги антибиотиклар ажратиб олинган ва ўрганилган. Дунёда антибиотик институтлари лабораториялари бунёд бўлган ва "антибиотиклар" фан соҳаси сифатида шаклланди.

Антибиотикларнинг кимёвий таркиби турли. Уларнинг ажралиб турадиган хусусияти микроорганизмларни танлаб (специфик), таъсир қилишларидир. Бу демак ҳар бир антибиотик фақат маълум микроорганизмга таъсир этади, специфик антимикроб спектр таъсири билан ажралиб туради.

Баъзи антибиотиклар моғор замбуруғларини, ҳамда бактерияларни ўлдиради.

Антибиотиклар яна фақат грамманфий ва грамусбат бактерияларга таъсир кўрсатади.

Баъзи антибиотиклар ўзларига нисбатан сезгир микроорганизм ҳаётини сустлаштириб, кўпайишини тўхтатади. Бундай таъсир бактериостатик (бактерияларга нисбатан) фунгистатик (моғорларга нисбатан) аталади. Бошқа антибиотиклар микроорганизмларни ўлдиради ва улар таъсирини бактерицид ёки фунгицид дейилади, баъзи антибиотиклар микроорганизмни ўлдиришидан ташқари уларни ҳужайрасини эритиб, (лизис қилиб) юборадилар. Антибиотиклар таъсирининг эффективлиги кўпгина омилларга - антибиотик концентрациясига, таъсир муддатига, температурага, муҳитнинг таркибига ва хоказоларга боғлиқ. Кўпчилик антибиотикларнинг активлиги кислоталар, ишқорлар ва оксидловчи моддалар таъсирида йўқолади. Баъзи антибиотиклар ёруғлик ультрабинафша нурлар иссиқлик ва бошқа нурлар таъсирида парчаланадилар. Агар узоқ муддат давомида оз миқдордаги антибиотик билан унга сезгир микроорганизмга таъсир этилса, ўша микроб антибиотикка чидамли бўлиб қолади. Антибиотиклар тиббиёт ва қишлоқ хўжалигида кенг қўлланилади. Пенициллин кучли бактерицид таъсирига эга, у кўпгина патоген бактерияларни, айниқса грамусбат кокларни (пневмококк, стрептококк, стафилококкларни) ўлдиради. Стрептомицин пенициллинга нисбатан камроқ антимикроб спектр таъсирига эга. У ҳам грамусбат ҳам грамманфий бактерияларга (сил, терлама, паратиф, дизентерия ва бошқа касалликлар кўзғатувчиларига) актив таъсир қилади.

Грамицидин стафилококк ва стрептококкларга қарши жуда эффективдир. Ауреомицин, окситетрациклин, неомицин, синтомицин, рондомицин, линкомицин ва бошқалар ҳам турли касалликларни даволашда қўлланилади. Антибиотиклар қишлоқ хўжалик зараркундаларига қарши ишлатилади. Антибиотиклар кам миқдорда консервалар тайёрлашда ишлатилинади.

Ўсимликлардан олинган антибиотиклар фитонцидлар деб атлади. Саримсоқ пиёз, ер қалампери фитонцидлари айниқса активдир. Фитонцидлар

табиатда кенг тарқалган эфир мойлари, смола, гликозидлар антибиотик хусусиятига эгадирлар. Фитонцидлар ҳам антибиотиклар каби специфик таъсир этиш хусусиятига эга. Уларнинг кимёвий таркиби турли.

Инсон ва ҳайвоннинг турли тўқималари ва органлари ишлаб чиқарадиган антибиотик моддалар лизоцим, эритрин, экмолин деб номланади.

Лизоцим тухумнинг оқида, кўз ёшида, оғиз бўшлиғидаги сўлакда, жигарда, тоза терида бўлади. Лизоцим ўзига нисбатан сезгир микроорганизмни ўлдиради.

Эритрин ҳайвон қони эритроцитларидан олинадиган модда. У бактериостатик активлиги билан дифтерия таёқчаларини, стафилококк, стрептококкларга бактериостатик таъсир кўрсатади.

Экмолин балиқ тўқималаридан ажратилган модда. У ичак касалликларини келтирувчи бактерияларга қарши фаолдир.

Назорат саволлари:

1. Микроорганизмлардаги модда алмашуви: энергетик ва конструктив алмашинув жараёнлари.
2. Микроорганизмлардаги модда алмашуви қандай йўл билан содир бўлади?
3. Намлик-микроорганизмларнинг ҳаёт кечиришида қандай аҳамиятга эга?
4. Нурли энергиялар микроорганизмларга қандай таъсир кўрсатади?
5. Чиритувчи бактериялар учун қандай муҳит зарарли?
6. Қандай турдаги муносабат симбиоз дейилади?
7. Қандай муносабатлар «паразитизм» - деб аталади?
8. Антибиотиклар қандай бактерияларга таъсир кўрсатади?

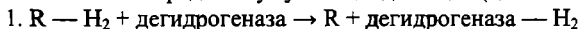
§2. МИКРООРГАНИЗМЛАР ИШТИРОКИДА БОРАДИГАН БИОКИМЁВИЙ ЖАРАЁНЛАР

Микроорганизмларнинг нафас олиши

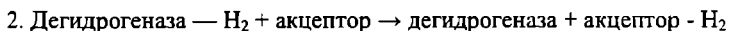
Микроб ҳужайрасига сўрилувчи озик моддалар, у ерда жуда мураккаб синтетик ўзгаришга учрайди, энг аввал протоплазма таркибига киради. Углаводлар, ёғлар, аминокислота ва оксил моддалар синтези ташки энергия сиз амалга ошмайди, шунинг учун ҳужайра протоплазмасида микроорганизм ҳаёт фаолияти учун зарур бўлган ки,миёвий энергия ажратиб чиқарадиган жараёнлар доим содир бўлиб туради. Кўп текширишлар шунини кўрсатадики, микроорганизмлар ҳаёт фаолиятида турли йўналишлари орасида бу энергия куйидагича нисбатда тақсимланади: ҳужайра моддаларининг аэроб микроорганизмлар гомонидан синтез қилиниши жараёнга ажралиб чиққан энергиянинг 50% қолган қисми эса ҳаёт фаолиятини нормал тутиб туришга сарфланади ва иссиқлик ҳамда ёруғлик кўринишида йўқолиб кетади.

Ҳар бир организмга хос нафас олиш тури муайян жараёнга хизмат қилувчи ферментлар йиғиндисига боғлиқ. Шундай экан, турли 1 хил микроорганизмларда улар турлича, бу микроорганизмларнинг нафас олиш типини ҳам анча кўп бўлади. Мутлақо табиийки, улар бир-биридан фақат оксидланишнинг охириги маҳсулоти биланга эмас, балки мазкур жараёнда иштирок этувчи водород акцепторда фақат фарқ қиладиган элементларнигина эмас, балки умумий ва бир хил бўлган элементларни ҳам топиш керак. Дарҳақиқат, улар қандай турда нафас олмасин, ҳамма организмлар таркибида доимо дегидрогеназа ферментлари учрайди. Ана шу фактдан биринчи умумий хулоса чиқариш мумкин: дегидрогеназалар оксидлаётган моддадан водороднинг чиқиб кетиши — ҳар қандай микроорганизмда содир бўладиган оксидланиш жараёнининг мажбурий этаpidир. жараёнининг бу фазаси амалга ошишидаги фарқ уларда фақат дегидрогеназалар жараёнига аралашган этап билан боғлиқ. Агар оксидланиш жараёни оксидланаётган субстратининг углерод атомлари занжири узилмасдан илгари амалга ошса, жараён бевосита субстрат водородининг чиқиб кетмиши билан бошланиши мумкин. Масалан, глюкозанинг оксидланиш глюкозон кислотасига, этил спиртнинг сирка кислотасига ёки каҳрабо кислотанинг фумар кислотасига айланиши жараёнлари ана шундай жараёндир. Булар субстрат дегидрогенланишга тайёрланмаган ҳолда бошланган оксидланиш жараёнларига мисол бўла олади. Агар оксидланиш аввал углерод атомлари занжирининг узилиши билан бирга борадиган бўлса, бунда дегидрогеназалар оксидланаётган субстрат ўзгаришининг анча кейинги босқичларида реакцияга киришади ва водородни энди парчаланишнинг оралик маҳсулотларидан чиқариб юборади. Бунда оксидланиш жараёнининг бориши анча мураккаблашади, лекин водороднинг чиқиб кетиш фазаси бу ерда ҳам ўз кучида қолади. Бу фаза минерал субстратнинг (аммиак, нитратлар, водород сульфид ва ҳоказоларнинг) оксидланишида ҳам ўз кучини сақлайди, лекин бу ҳолатда гидролиз жараёни ҳам бир вақтда боради. Фақат темир (II)-оксиднинг темир (III)-оксидга ўтишигина бу қоидадан мустасно бўлиши эҳтимол, чунки

бу жараён фақат электронларнинг кўчиши билан боғлиқ. Бирок бу истиснолик водороднинг чиқиб кетишини оксидланиш жараёнларидаги умумий ҳодиса деб тушунишга имкон берадиган умумий қондани ҳеч (қандай чегараламайди):



Дегидрогеназа чиқариб юборган водород кейинчалик бирор акцепторга берилиши керак. Акс ҳолда оксидланиш жараёни тугалланмай ва энергияси фойдаланилмай қолади. Водороднинг кўчирилиши баъзи ҳолларда бевосита дегидрогеназалар, бошқа вақтда эса бир қанча оралиқ ташувчилар орқали амалга оширилади. Чиқариб юборилган водород акцепторга анаэроб нафас олишда бевосита, аэроб нафас олишда эса оралиқ ташувчи|а|р орқали ўтади. Бу турда нафас олишда водород ёниб (оксидланиб), сув ва водород пероксидга айланади. Оксидланиш жараёнининг иккинчи этапини қуйидаги умумий схема билан ифодалаш мумкин:



Нафас олиш турлари ўртасидаги асосий фарқ мана шу иккинчи босқичдан бошланади. Агар мазкур организм анаэроб турда нафас олса, бунда водород акцептори сифатида органик моддаларнинг тўйинмаган боғлари бор молекулаларидан фойдаланилади. Булар мазкур субстратнинг оксидланишидаги оралиқ маҳсулотларнинг дегидрогенланиши давомида ҳосил бўлади. Агар микроорганизм аэроб турда нафас олса, бунда молекуляр кслород водород акцептори бўлиб хизмат қилади.

Микроблар ҳужайраси протоплазмасидаги муҳим органик бирикмалар биосинтези

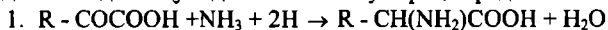
Микроб ҳужайрасига кирган озик моддалар унда мураккаб биокимёвий ўзгаришларга учрайди, бу икки хил амалга ошади: озик моддаларнинг бир қисми тегишлича қайта ишлангандан кейин, микроорганизм ҳужайра моддаси таркибига кирувчи мураккаб органик бирикмалар синтези учун сарфланади, иккинчи қисми эса нафас олиш жараёнида бирмунча оддий бирикмаларгача (карбонат ангидрид ва сувгача оксидланади ва ҳужайрадан ташқи муҳитга чиқариб юборилади).

Агар микроорганизм учун бир вақтнинг ўзида ҳам углерод, ҳам энергия манбаи бўлиб хизмат қилувчи органик бирикмалар мана шундай ўзгарса, юқорида кўрсатилган икки жараён ўртасидаги миқдорий нисбат микроорганизмнинг хусусиятига ва унинг ривожланиш шароитига боғлиқ ҳолда кўп ўзгариши мумкин. Масалан, *Torula utilis* культурасида фойдаланилган глюкозанинг 70% га яқини ҳужайра моддасининг синтези учун сарфлангани, 30% га яқини эса карбонат ангидридгача оксидланганлиги аниқланган.

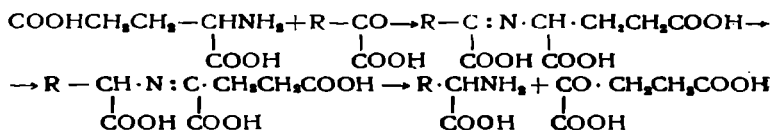
Аминокислоталар ва оксил моддалар биосинтези

Оксил синтези учун турли хил аминокислоталар талаб қилинади, булар эса ўз навбатида, микроорганизмлар ҳужайрасида аммиак билан тегишли

кетокислоталарнинг ўзаро таъсири натижасида ҳосил бўлади. Бу ўзаро таъсир **аминланиш** деб аталади ва қуйидаги схемага мувофиқ боради:



Оксалат-сирка кислота ва α -кетоглютар кислота типидagi дикарбон кетокислоталар айниқса осон аминланади, улар кейин қуйидаги умумий схемага мувофиқ амалга ошадиган қайта аминланиш жараёнида иштирок этиши мумкин:



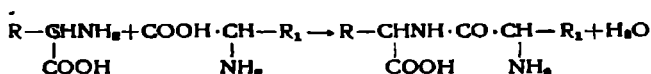
Бу реакциянинг бориши давомида аминогруппанинг кўчиши аминоферазалар ёки трансаминазалар деб аталадиган ферментлар ёрдамида амалга ошади.

Кўп бактерияларда (*Bact. Coli*, *Azotobacter*, *Streptococcus* ва бошқалар) қайта аминланиш қобилияти борлиги аниқланган, лекин бирмунча батафсил текширишлар мазкур жараённинг активлиги муҳитда пиридоксал ва пиридоксаминнинг мавжудлигига боғлиқ эканлигини кўрсатди. Шунга асосланиб, мазкур бирикмалар қайта аминланиш жараёнида аминогруппани таъшиш функциясини бажаради, деб тахмин қилинади.

Кейинчалик бактерияларнинг қуритилган препаратлари ёрдамида турли хил аминокислоталар аминогруппа ҳосил қилувчи донатор эканлиги аниқланди. Бу аминокислоталарга аспарагин кислота, валин, лейцин, триптофан, тирозин, фенилаланин, метионин ва бошқаларни киритиш мумкин. Бироқ қайта аминланишнинг биосинтетик функцияси хужайранинг умумий метаболизмида ҳали ҳам етарлича аниқланмаган ва эҳтимол, аввал тахмин қилинганга нисбатан кам аҳамиятга эга.

Аминланиш ва қайта аминланиш жараёни давомида а-аминокислоталар ҳосил бўлади. Оксилли моддаларда эса ҳамма вақт а-аминокислоталар билан бирга ўз таркибида кўшимча азот ёки олтингугурт атомлари тутувчи аминокислоталар ҳам бўлади. Масалан, триптофан, аргинин, лизин, цистин ва бошқалар ана шундай кислоталардир. Бу аминокислоталар анча мураккаб йўл билан синтезланади.

Аминокислоталардан кейин оксил моддалар синтезланади. Турли хил аминокислоталар амин ва карбоксил группалар ёрдамида ўзаро таъсирлашади. Бу ўзаро таъсир натижасида дипептидлар, сўнгра полипептидлар ва оксил моддалар ҳосил бўлади:



Ҳосил бўлган полипептидларнинг ён занжирларида жойлашган турли хил радикаллар (R, R₁, R₂ ва бошқалар) уларга тегишли реактивлик хусусият беради.

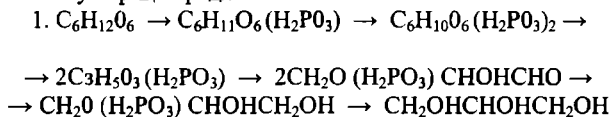
Ён занжирларида қандай группалар жойлашганлигига қараб, полипептидлар ҳар хил хурусиятга эга бўлади. Агар ён занжирларида моноаминокислоталарнинг диаминкислоталар билан ўзаро таъсири натижасида ажралиб қолган эркин — NH₂ группалар бўлса, ҳосил бўлган полипептид ишқор хусусиятига, дикарбон аминокислоталар синтези жараёнида иштирок этиш ҳисобига эркин карбоксил группалар қолса, ҳосил бўлган полипептид кислота хусусиятига эга бўлади. Юқоридики қайд қилинган барча синтез жараёнларида энергия сарфланади (эндотермик реакция), бунда микроб хужайралари протоплазмасида бу жараён билан боғлиқ ҳолда турли хил оксидланиш жараёнлари амалга ошади. Бунда организмга кирган озик моддалар ва протоплазма таркибидаги баъзи элементлар оксидланиб, карбонат ангидрид ва сувга ўхшаш оддий моддаларга айланади. Шулар организмни синтез жараёни учун ҳамда протоплазмани актив ҳолатда тутиб туриш учун зарур энергия билан таъминлайди.

Энергиянинг бир жараёндан иккинчи жараёнга узатилишида одатда ўз молекуласида макроэргик фосфат боғлари тутувчи органик бирикмалар (аденозинтрифосфат кислота) оралиқ ташувчи сифатида хизмат қилади. Бу боғлар энергияси осон ажралиб чиқади ва синтез жараёнлари учун фойдаланилиши мумкин.

Микроорганизмлар томонидан доим синтезланадиган бошқа азот тутувчи бирикмаларга таркибида пурин ва пиримидин турдаги органик асослар, пентоза (d-рибоза) ва фосфат кислота бўлган нуклеин кислотани кўрсатиш керак. Бу бирикмалардан нуклеотидлар ҳосил бўлади. Нуклеотидлар фақат нуклеин кислота таркибига эмас, балки бир қанча ферментларнинг простетик гуруҳи таркибига ҳам киради.

Липоидлар ва уларга яқин бирикмалар биосинтези

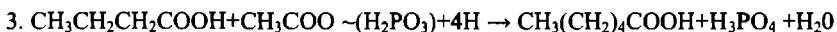
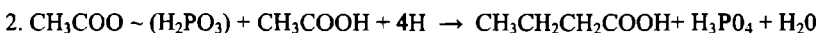
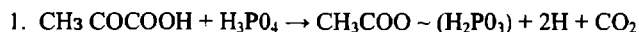
Липоидлар синтезланиши учун юқори молекуляр ёғ кислоталари ва спиртлар (глицерин ва бошқалар) зарур. Бу ёки бошқа бирикмалар углеводлардан осонгина ҳосил бўлади. Бироқ микроорганизм, масалан, бирдан-бир углерод манбаи сифатида сирка кислота тузларида ўсса, у келиб чиқиши жиҳатидан углерод билан боғлиқ бўлмаган маҳсулотлардан ҳам шу бирикмаларни синтезлаши мумкин. Углеводлардан глицерин ҳосил бўлиш жараёни етарлича тўлиқ аниқланган, деб ҳисоблаш мумкин ва у қуйидаги умумий схемага мувофиқ боради:



Келтирилган реакциялар цикли асосида, углеводлардан глицерин бирмунча осон ва нисбатан оддий усулда ҳосил бўлиши осон аниқланган. Юқори молекуляр ёғ кислоталарининг ҳосил бўлиши бирмунча мураккаб жараёндир.

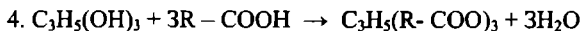
Бу муаммони ўрганишнинг дастлабки босқичларида, ёғ кислоталар углеводларнинг конденсацияланиши ва кейин улар гидроксил грухларининг қайтарлиши ҳисобига ҳосил бўлади, деб тахмин қилинган эди. Бироқ ҳозирги вақтда бундай тахмин ногўғри бўлиб чиқди, чунки у тажрибада аниқланган фактларга мувофиқ келмайди. Бир қанча микроорганизмлар ёғ кислоталарни углеводлар парчаланишини сирка альдегид ёки сирка кислота каби маҳсулотларидан синтез қилиши углевод изотоплари ёрдамида исботланган. Уларнинг мана шундай усулда синтезланишини, куйидаги фактлар кўрсатиб турибди: 1) таркибда шакар бўлмаган оқсилли муҳитга сирка альдегид қўшилса, ёғ ҳосил бўлиши доим тезлашади; 2) углеводлардан ёғ ҳосил бўлишида, одатда, жуда кўп карбонат ангидрид ажралиб чиқади, бу эса мазкур процесда пироузум кислота иштирок этганлигини кўрсатади. Пироузум кислотанинг декарбоксилланиши кўп карбонат ангидрид ҳосил бўлиши учун база бўлиб хизмат қилади; 3) сирка альдегиднинг сульфитлар билан боғланиши микроорганизм танасида ёғ миқдорининг албатта камайиб кетишига олиб келади. Буларнинг ҳаммаси сирка альдегид билан сирка кислота ёғлар синтезида бевосита иштирок этишини кўрсатади.

Ҳозир юкори молекуляр ёғ кислоталарининг синтезланиш жараёни ацетилфосфат иштироки билан амалга ошири аниқланган. Ацетилфосфат реакцияга киришувчи системага фақат сирка кислотанинг метил грухинигина эмас, балки макроэргик фосфат боғлари энергиясини ҳам олиб келади. Бу жараёни куйидаги реакциялар цикли билан ифодалаш мумкин:



Углевод занжирининг ана шундай узайиш жараёни яна давом этиши мумкин ва натижада юкори молекуляр ёғ кислоталари ҳосил бўлади.

Глицерин ёки бошқа спирт билан юкори молекуляр ёғ кислоталарининг кейинги ўзаро таъсири (липаза ферменти иштирокида) натижасида ҳар хил типдаги ёғлар ва уларга яқин бўлган бирикмалар ҳосил бўлади:



Микроорганизмларнинг хужайра моддаси таркибига кирувчи органик бирикмалар мазкур групасининг синтези ана шу билан тугалланади.

Микроорганизмлар хужайра моддасининг энг муҳим компонентлари биосинтезининг асосий йўли ана шундайдир.

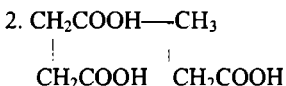
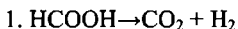
Бижғиш - ачиш жараёнлари ва ҳосил бўладиган оралик маҳсулотлар

Микробларнинг ҳаёг фаолияти асосида кечадиган барча биокимёвий жараёнларни, уларнинг мураккаблашиб боришига қараб, тартиб билан ўрганиш

максадга мувофиқдир. Қуйидаги анаэроб бижғиш жараёнлари кўпинча аэроб оксидланиш жараёнларига нисбатан бирмунча содда тарзда амалга ошиганидан, гапни ана шу жараёнлардан бошлаш маъкул.

Органик кислоталарнинг анаэроб йўл билан парчаланиб, карбонат ангидрид ҳосил қилишини бижғишнинг энг оддий тури, деб эътироф этиш керак. Масалан, чумолн кислотанинг *Bact. for. micum*, шунингдек қахрабо ва олма кислоталарнинг *Bact. gracile* таъсирида парчаланиши шундай бижғиш турига киради

Чумоли кислота билан қахрабо кислота юқоридаги бактериялар таъсирида қуйидаги охириги маҳсулотларга парчаланаяди:



Карбоксил водородининг актив ҳолга келиши ва унинг асос радикалига ўтиши бижғишнинг иккинчи хилига сабаб бўлади. Шунинг учун бижғишнинг худди шу хилни энг оддий бижғишлар жумласига киритиш мумкин, органик моддаларнинг анаэроб йўл билан парчаланишидек бирмунча мураккаб жараёнлар ана шу оддий бижғиш жараёнларидан секин-аста келиб чиққан. Уларнинг тараққиёти, чамаси, ҳар хил йўл билан борган ва, пировард натижада, углеводларнинг анаэроб йўл билан парчаланишига олиб келганки. ҳозир мавжуд микроблар шу жараённи жуда кенг кўламда амалга оширади.

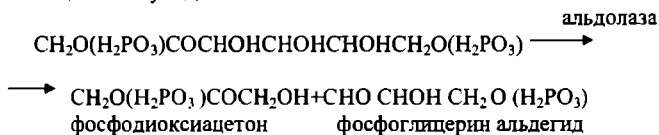
Бактерияларда глицерин кислотани сирка кислота билан чумоли кислотага парчалай олиш хусусиятининг ҳосил бўлиши жараённинг мураккаблашувидаги биринчи босқич ҳисобланиши мумкин.

Жараённинг мураккаблашувидаги иккинчи босқич, олти углеродли гексоза занжирини икки молекула триозага парчалай олиш хусусиятининг юзага чиқиши билан боглиқ бўлса керак. Парчаланишнинг бу хили жараёнда энди бир қанча ферментлар иштирок этишини талаб этади. Бу ферментларнинг таъсири натижасида гексоза икки молекула пирозум кислотага ажралади. Бундай парчаланишнинг кейинги жараёнлари ҳар хил типдаги бижғиши амалда бир хил боради, уларни қуйидаги умумий схема билан ифодалаш мумкин. Аввал гексоза молекуласига аденозинтрифосфат кислотанинг фосфат кислота қолдиғи бирикади, натижада гексозомонофосфат ҳосил бўлади. Гексозомонофосфат кейин аденозинтрифосфат кислотанинг яна битта молекуласи билан ўзаро таъсир қилади ва қуйидаги тенгламага мувофиқ гексозодифосфатга айланади:

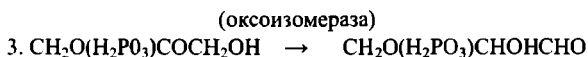


Фосфоферазалар деб аталадиган ферментлар бу реакцияда катализатор сифатида иштирок этади. Олти углеродли гексоза занжири фосфат кислотанинг

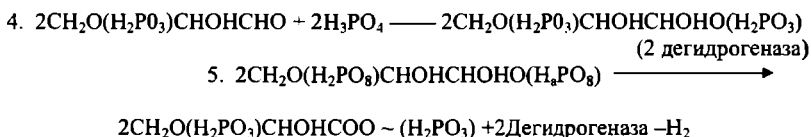
иккита қолдигини бириктириб олгандан кейин бирмунча беқарор бўлиб қолади ва **альдолаза** ёки **зимогексаза** ферменти уни қуйидаги тенгламага мувофиқ икки қисмга бўлади:



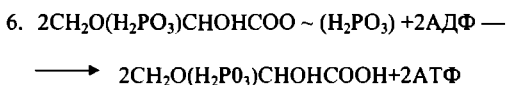
Альдолаза таъсирининг моҳияти водородни тўртинчи углерод атомидан учинчи углерод атомига ўтказишдан иборат эканлиги шу тенгламадан кўриниб турибди. Бундай парчаланишда глицерин альдегид билан диоксиацетоннинг фосфорли эфирлари ҳосил бўлади. Аммо бижғиш яна давом этганда фақат фосфоглицерин кислота ҳосил бўлганлигидан (бу кислота фақат фосфоглицерин альдегиддан ҳосил бўла олади), тегишли бижғиш жараёнларига сабаб бўладиган микроорганизмларда фосфодиоксиацетонни фосфоглицерин альдегидга айлантирадиган фермент борлигини исботлаш мумкин бўлди. Бу фермент оксоизомераза деб аталади. Унинг функциясини қуйидаги тенглама билан ифодалаш мумкин:



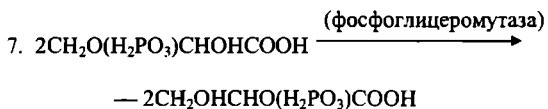
Бу реакция натижасида гексозадан икки молекула фосфоглицерин альдегид ҳосил бўлади, булар кейин, фосфат кислотани бириктириб олгандан сўнг, дегидрогеназа (козимаза) ферменти иштирокида оксидланиш-қайтарилиш реакциясига киришади. Бунда қуйидаги тенгламага мувофиқ икки молекула дифосфоглицерин кислота ҳосил бўлади:



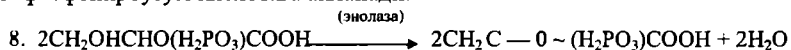
Шу хилда оксидланишда ҳосил бўладиган макроэргик фосфат боғлари кейин аденозиндифосфат кислотага ўтади:



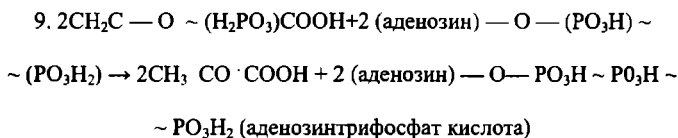
Фосфоглицерин кислота эса кейин фосфоглицеромутаза ферменти таъсирида изомерланади. Бунда учинчи углерод атомидан қолган фосфат кислота қолдиги қуйидаги тенгламага мувофиқ, иккинчи углерод атомига ўтади:



Шундан кейин энзолаза ферменти таъсирида 2- фосфоглицерин кислота энолфосфопируозум кислотага айланади:



Бу стадияда яна фосфат кислота қолдиги ажралиб чиқиб, аденозиндифосфат кислотага ўтади ва бунда, қуйидаги тенгламага мувофиқ, аденозинтрифосфат кислота ҳосил бўлади:



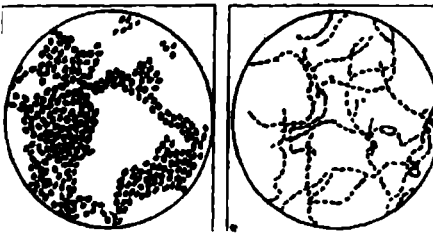
Кейинги реакцияларда аденозинтрифосфат кислотадан фосфат кислота яна гексозага ўтади ва қайтадан гексозодифосфат ҳосил бўлиши мумкин.

Уқорида тасвир этилган реакциялар цикли натижасида гекооза молекуласи парчаланиб, икки молекула пируозум кислота хооил бўлади, икки жуфт водород атоми эса пиридин дегидрогеназа билан бирикади. Бижғиш яна давом этар экан, бу икки атом водород бирор акцепторга бирикади ва бижғишда ҳосил бўладиган охириги маҳсулотлар таркибига киради ёки муҳитда етарли Миқдорда водород акцепторлари бўлмаса, молекуляр ҳолда ажралиб чиқади.

Бижғишнинг барча турларида пируозум кислота худди шу схемага мувофиқ ҳосил бўлади. Бу кислотанинг кейинги ўзгаришларигина қўшимча фермент тўпламига боғлиқ бўлиб, ҳар хил йўл билан боради. Баъзи ҳолларда пируозум кислота тўғридан-тўғри водород акцептори сифатида сарф бўлса (сут кислотали ачиш), бошқа ҳолларда аввал сирка альдегид билан карбонат ангидридга парчалангандан кейин сарф бўлади (спиртли, мой кислотали ва бошқа бижғишларда).

Сут кислотали типик (гомоферментатив) ачиш

Углеводлар бижғишининг анча оддий хилларидан бири қадимдан маълум бўлган сут кислотали типик ёки гомоферментатив ачишдир, деб ҳисоблаш керак. Афтидан, одам чорвачилик билан шуғуллана бошлагандан кейин дастлабки вақтлардаёқ сутнинг ачиши ҳодисасини билгану, лекин бу жараёнининг сабабларини била олмаган. Фақат ўтган асрнинг 60-йилларида Луи Пастер қатикдан алоҳида микроб топди, бу микроб спиртли бижғишга сабаб бўладиган микробдан шаклан фарқ қилар эди.



Streptococcus lactis:
chanda — стрептококк шакли
 (800 марта),
yugda — таёкча шакли
 (1000 марта катталаштириб
 кўрсатилган)

Ўша бактериянинг соф культураси йигирма йилдан кейингина ажратиб олинди ва *Streptococcus lactis* деб аталди (16-расм). Ҳозирги вақтда, сут кислота ҳосил қилувчи бактерияларнинг бир неча авлодга кирадиган жуда кўп вакиллари маълум.

Ачиш турли соҳаларда кенг қўлланилади, лекин сут хўжалигида простокваша тайёрлаш, қаймоқларни ачитиш, кефир ва қимиз тайёрлаш (спиртли бижғиш билан биргаликда), сут кислота олиш ва сабзавотларни тузлаш ҳамда ем-хашакни консервациялаш учун айниқса кўп тадбиқ этилади.

Сут кислота ҳосил қилувчи бактериялар мой ишлаб чиқаришда ҳам катта роль ўйнайди. Ачиган қаймоқдан олинган сариёғ янги қаймоқдан олинганга қараганда анча узок сақланишини ёғ пиширувчилар аллақачонок пайқаган.

Яшии сметана олиш учун қаймоқ «томизғи» ёки табиий туруш билан ачитилмай, сут кислота ҳосил қилувчи бактерияларнинг соф культураси билан ачитилади. Мой ишлаб чиқариш амалиётида сут кислота ҳосил қилувчи бактерияларнинг аъло сифатли сметанадан ажратиб олинган қурук ва суюқ культуралари ишлатилади.

Нон ишлаб чиқаришда ҳам сут кислота ҳосил қилувчи бактериялар муҳим роль ўйнайди. Нордон қора нон ёпишда хамиртуруш (бир бўлак эски хамир) ишлатилади, унда *Thermob. cereale* га яқин турадиган сут кислота ҳосил қилувчи бактериялар ва турушлар бўлади. Хамирнинг ошишига асосий сабаб спиртли бижғишдир, ноннинг нордон таъми эса асосан, сут кислотали ачишга боғлиқ. Ачишнинг шу хили хамирда мой кислота ҳосил қилувчи бактерияларнинг кўпайишига ҳам тўсқинлик қилади.

Пропион кислотали бижғиш

Пропион кислотали бижғиш — пропион кислота ҳосил қилувчи бактериялардан глюкозани ёки сут кислотасини пропион ва сирка кислоталари CO_2 , H_2O ҳосил қилинади.

Унинг мумий тенгламаси қуйидагичадир:



Пропион кислота ҳосил қилувчи бактериялар бижғиш маҳсулотлари сифатида пропион ва сирка кислотасининг турли хил комбинациялари изовалериан, чумоли, қахрабо ёки сут кислоталари ва CO_2 ҳосил қилади.

Глюкозани пропион кислотали бижғиш жараёнида пироузум кислота ҳосил бўлгунича гликолитик йўл билан боради. Сўнгра шароитга қараб пироузум кислотаси сирка кислотасига оксидланиши, сут кислотасигача қайтарилиши, CO_2 бириктириб карбоксилланиб, шавел сирка кислотаси ҳосил қилиши, у эса олма ва фумер кислоталари орқали қахрабо кислотасигача қайтарилиши мумкин. Пироузум кислота пироузум ёки сут кислоталаридан бирини қайтарилиши ёки қахрабо кислотасини декарбоксилланиши, (CO_2 ажралиши) орқали ҳосил бўлиши мумкин.

Бу жараёнлар мураккаб, кўп босқичли реакцияларда жуда кўп ферментлар иштироки билан амалга ошади.

Улар энергия манбаи сифатида углеводлар органик кислоталар, спиртлар ва бошқалардан фойдаланадилар. Оксидли, аминокислотали муҳитларда ривожланадилар. Аммо витаминлар (пантоген, тиамин, биотин) иштирокида аммоний тузлари мавжуд муҳитларда ҳам яшай олади. Ривожланиши учун оптимал ҳарорат $30-37^\circ \text{C}$, $\text{pH} = 7$ –ни ташкил этади.

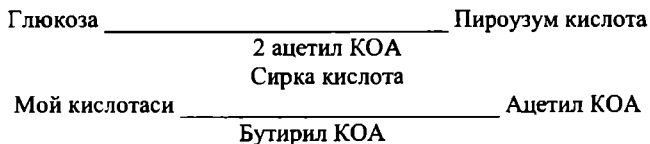
Пропион кислота бактерияларни ёғ кислоталари, асосан пропион ва сирка кислоталари ҳосил қилишда иштирок этади. Бу бактериялар судда умуман учрамайди. Табиий сув ва тупроқдан ажратиб олиб бўлмайди. Пропион кислота бактерияларини йиғма культурасини олиш учун ачиткилар экстрактлари Швецария пишлоғи билан инокуляция қилиб, уни анаэроб ҳавосиз шароитда инкубация қилинади. Пропион кислота бактериялари – Швецария пишлоғига махсус маза ва хид беради ва пилочки пиширишда муҳим роль ўйнайди. Пишлоққа бу бактериялар пишлоқ пишириш жараёнида сутни ивитиш учун қўшиладиган сычужли фермент орқали тушади. Сычужли ферментда бузоқ ошқозонидан тайёрланган сувли экстрактда мавжуд бўлган пропион кислотаси бактериясининг тирик қолган ҳужайралари бўлади.

Пропион кислота ва унинг тузлари моғор замбуруғларини ингибиторлари бўлиб, озиқ-овқат маҳсулотларини моғорлашини олдини олади. Айрим турлари sanoatда B_{12} витамин олишда кенг қўлланилади.

Углерод манбаи сифатида соносахаридлар айрим полисахаридлардан крахмал, декстрин, сут ва пироузум кислотаси, манний, глицерин ва бошқа бирикмалардан фойдаланилади. Мураккаб оёсилли муқитларда мой кислота бактериялари ёмон ўсади ёки умуман ривожланмайди. Азот манбаи сифатида аминокислоталар, аммиакли бирикмалар ва ҳатто молекуляр азотдан ҳам фойдаланилади.

Мой кислотали бижғиш углеводларни пироузум кислотасига гликолитик йўл билан ўзгаришидан бошланади. Охириги маҳсулотлар пироузум кислотада бир неча ферментлар катализаторлиги иштирокидаги қатор реакциялар занжири натижасида ҳосил бўлади. Бу жараёнлар жуда мураккаб бўлганлиги учун қуйида унинг схематик тавсифи келтирилган.

Пироузум кислотасини ёғ кислотали бижғишда мой
кислотасига айланиши



Шакарларни парчаловчи кластридийлар сувда эрийдиган углеводларни, крахмал ва пектинни ёғ кислота ва сирка кислота, CO_2 ва H_2 ҳосил қилиб парчалайди. Айрим турлари қўшимча нейтрал маҳсулотлар – бутил спирти, ацетон, изопропил спирти ва оз миқдорда этил спирти ҳосил қилади. Бу гуруҳга кластридийларни ёғ кислота ва ацетил бутил бижғишини қўзғатувчилар киради.

Оқсилларни парчаловчи кластридийлар аминокислоталарни парчалайди. Улар протелитик ферментлар синтез қилиб, оқсилларни жадал суръатда гидролизлаб, сўнгра аминокислоталарни парчалайди. Уларни оқсилли муҳитларда ривожланишидан аммиак, CO_2 , H_2 , ёғ кислоталари ва жуда кўп миқдорда ёмон хидли бошқа учувчан бирикмалар ҳосил бўлади. Улар углеводларни қам бижғитишлари мумкин.

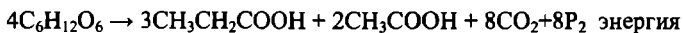
Кластридийларнинг учинчи гуруҳи – таркибида азот тутувчи бирикмаларни парчалаб, аммиак, сирка кислотага ва CO_2 га, пурин ва пиримидинларни эса гуанин, гипоксантин, ксантин ва бошқаларга парчалайди.

Кластридийларнинг тўртинчи гуруҳи этил спирти ва сирка кислотаси аралашмасини мой ва капрон кислотасига ва бир оз H_2 га айлантиради.

Ёғ кислотали бижғиш

Глюкозани ёғ кислотаси бактериялари томонидан ҳавосиз шароитда CO_2 ва H_2 ҳосил қилиб бижғитишдир.

Ёғ кислотали бижғишни умумий тенгламаси:



Ёғ кислотадан ташқари бутил спирти, ацетон, этил спирти, сирка кислотаси сингари қўшимча моддалар ҳосил бўлади.

Ёғ кислотаси бижғитиш 1861 йилда Л.Пастер томонидан очилган оилага кирувчи бактериялар қўзғатади. Бу оиланинг 60 дан ортиқ вакиллари бор. Бу оила бактериялари ҳаракатчан бўлиб, перитрихли хивчинлари ёрдамида ҳаракатланади. Спора ҳосил қилади. Споралар овал ёки каварик шаклда бўлиб, ҳужайрани бўрттиради. Облигат анаэроблар граммусбат бактериялар. Ривожланиш учун оптимал ҳарорат $30-40^\circ\text{C}$, муҳит рН 6, 9 - 7,4 бўлиб, лекин рН – 4,5 – 4,9 дан кичик бўлганда ривожлана олмайди.

Кластридийлар энергия манбаи сифатида кўплаб субстратлардан фойдаланиши мумкин. Улар полисахаридлари, нуклеин кислоталар, оқсиллар,

аминокислоталар, пурин ва пиримидин асосларини парчалаши мумкин. Айрим кластридийлар учун мураккаб озук мухитлари ёки ўстирувчи моддалар зарур бўлса, бошқалари эса бунга ҳеч қандай эҳтиёж сезмайди. Баъзи бир кластридийлар ёлғиз азот манбаи сифатида молекуляр азотни жуда тез ўзлаштиради.

Уларнинг барча турлари у ёки бу органик моддаларни бижғитишларига қараб 4 гуруҳга бўлингандир:

1. Кластридийларни сахаролитик турлари.
2. Протеолитик турлари.
3. Азотли циклик бирикмалар – пирин ва пиримидин асосларини парчаловчи турлари.
4. Этил спирти ва сирка кислотаси аралашмасини бижғитиб парчаловчи турлар.

Пироузум кислотаси ацетил КоА ва H_2 ни ҳосил қилади.

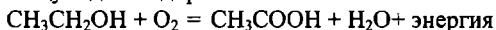
Ацетил КоА дан сирка кислота ҳосил бўлади. 2 молекула КоА конденсатланиб, ацетоацетил КоА ҳосил қилади, у эса бутирил КоА гача қайтарилади. Бутирил КоА гидролизланиб, мой кислотаси ҳосил қилади.

Мой кислотаси бактериялари табиатда жуда кенг тарқалгандир. Улар орасида сапрофитлар, паразитлар мавжуд бўлиб, овқатдан захарланишларни келтириб чиқаради. Мой кислота бактерияларининг доимий яшаш жойлари тупроқ, сув ҳавзаларининг туби, чириётган ўсимлик колдикларидир. Кўпинча улар озик-овқатларда ҳам учраб туради.

Табиатда мой кислотаси бижғиш органик моддаларни айланишида ижобий аҳамиятга эгадир. Саноатда мой кислота бактерияларидан кенг қўлланиладиган мой кислотаси олишда қўлланилади. Мой кислотаси – рангсиз, ёқимсиз ҳидли суюқлик. Унинг кучсиз эритмалари ўзига хос пишлоқ хидини беради. Мой кислотаси эфирлари эса, ўзига хос ҳушбўй хидга эга; масалан, мой кислотасининг метил эфири – олма хидини, этилли эфири – нок, аминли эфири – анонас хидини беради. Шунинг учун уларни хид берувчи моддалар сифатида қандолат ва парфимерия саноатида, мевалардан ичимлик тайёрлашда ишлатилади. Озик – овқатларда тўсатдан бошланган мой кислотали бижғиш халқ хўжалигида катта иқтисодий зарар келтиради. Бу бактериялар картошка, сабзавотларга оммавий қиргин келтиради, пишлоқларни кўпчитади, консерваларни (биологик бомбаж) бузади, сутни ачитади, намланган урни аччиқ таъмли қилади. Мой кислота бактериялари тузланган сабзавотлар бузилишини келтириб чиқаради, ҳосил бўлган мой кислотаси ўтқир аччиқ таъмли, ёқимсиз хид чиқаришига сабаб бўлади.

Этил спиртини сирка кислотасигача оксидланиши (сирка кислотали бижғиш)

Сирка кислотали бижғиш – этил спиртини азоб шароитда сирка кислота бактериялари иштирокида сирка кислотасигача оксидланишидир. Жараённинг умумий тенгламаси қуйидагичадир:



Сирка кислотали бижғиш қадим замонлардан буён маълумдир. Агар вино ёки пивони очик ҳавода қолдирилса, бир неча кундан сўнг суяқлик юзасини кулранг парда қоплайди, вино ёки пиво эса лойқаланади.

Этил спирти сирка кислота бактериялари таъсири остида оксидланади. Улар грамманфий, спорасиз, ҳаракатчан ва ҳарактсиз, таёқчасимон бактериялардир. Сирка кислота бактерияларининг икки оиласи бир – биридан хивчинланиши билан – ҳаракатли ваҳаракатланмаслиги билан фарқланади

Сирка кислота бактериялари катъий аэроблар бўлиб, фақат озуқа муҳитининг юзасида парда ҳолида ривожланади. Уларнинг айрим вакиллари бир қават хужайралардан иборат парда ҳосил қилса, бошқалари шилимшик, қалин парда ҳосил қилади. Сирка кислота бактериялари нордон шароитга чидамли бўлиб, рН – 3 бўлганда ҳам бемалол ўса олади, оптимал рН эса 5,4 – 6,3 га тенгдир. Бактериялар ривожланиши учун оптимал ҳарорат 30⁰ С дир.

Бу икки оилага кирувчи сирка кислота бактериялари органик субстратни оксидлаш даражаси билан ҳам фарқланади. Ацетобактер оиласи бактериялари 4 – 9% гача сирка кислота ҳосил қила олади ва у органик маҳсулот сифатида СО₂ ва Н₂О гача оксидланиши мумкин. Уларни қайта оксидловчилар деб атайдилар.

Глюконобактерлар оиласига мансуб бактериялар эса охириги маҳсулот сифатида сирка кислота ҳосил қилади ва қайта оксидланмайди. Уларни чала оксидловчилар деб аталади.

Сирка кислота бактериялари фақат этил спиртини эмас, балки бошқа спиртларни ҳам оксидлай оладилар. Сорбитни сорбозгача, маннитни фруктозагача, глюкозани глюкон кислотасигача, уни эса кетоглбкон кислотасигача оксидлай олади. Бу ўзгаришларни бактериялар қақиради. Сирка кислота бактериялари томонидан сорбитни сорбозгача оксидлаш муҳим аҳамиятга эгадир, чунки у С витамини ишлаб чиқариш учун зарурдир.

Сирка кислота бактерияларидан спирт ва винодан озик-овқатда ишлатиладиган сирка олишда фойдаланилади.

Озуқа сиркаси махсус идилшларда олинади. Қипиқ ёки пайраха юзаси доимий равишда сирка-спиртли аралашма ёки сирка кислота бактериялари учун зарур тузлар қўшилган эритма ёки вино билан суғорилади. Спиртни нордонлаштириш сирка кислота бактерияларини оптимал ривожланиши учун қулай шароит яратиш учун ҳамда, ташқаридан тушган бегона бактерияларни йўқ қилиши учун зарурдир.

Ҳозирги вақтда лимон кислотани чуқурлаштирилган усулда олиш йўлидан фойдаланилади.

Лимон кислотаси тиббиётда, кондитер саноатида, алькоғолсиз ичимликлар, сироплар ишлаб чиқаришда, пазандачиликда ва бошқаларда (кумушлантйриш, босмаҳонада) ишлатилади.

Назорат саволлари:

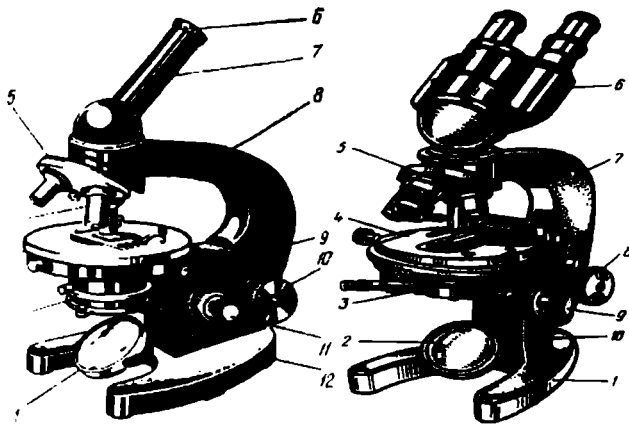
1. Ҳар бир организмга хос нафас олиш тури нималарга боғлиқ?
2. Оксил синтези учун нималар талаб қилинади?
3. Липоидлар синтезланиши учун нималар зарур?

4. Бижгишнинг энг оддий тури қандай?
5. Углеводлар бижгишининг қадимдан маълум бўлган сут кислотали ачиши?
6. Пропион кислота бактерияларни ёғ кислоталари, қандай кислоталар ҳосил қилишда иштирок этади?
7. Сирка кислота бактерияларидан нималар олишда фойдаланилади?

II-БОБ ТЕХНИК МИКРОБИОЛОГИЯ

§1. МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНИКАСИ Микроскоп ва микроскопларда кўриш

Микроскопнинг тузилиши. Биология микроскоплари шаффоф препаратларни улардан ўтадиган ёруғликда 56 дан 2000 мартагача катталашиб кўриш учун қўлланилади. Микроқўз (юнонча Мюгох - кичик, скор - қўраман) - бу қуролланмаган кўз билан кўриб бўлмайдиган майда организмлар ва организм тузилмалари ҳамда ўсимлик ва ҳайвон тўқималари тузилмаларининг тасвирини бир неча марта катталаштириш учун мўлжалланган оптик асбоб. Республикамизда МБИ-1, МБИ-2, МБИ-3, МБИ-6, МБР-1 (17-расм), МБР-2, МБР-3 (18-расм), МБР-4, Биолам Р-1, Биолам-70 ва бошқа турдаги микроскоплар кенг қўлланилади. Микроскоп механик ва оптик қисмлардан ташкил топади.



17-расм. Биологик микроскоп

18 – расм.

МБР-1:

1 - ойна; 2 - конденсор; 3 - предмет столчаси; 4 - объектив; 5 - револьвер; 6 - окуляр; 7 - тубус; 8 - тубус-ушлагич; 9 - предмет столчасини жойини ўзгартирувчи винтлар; 10 - макрометрик винт; 11 -микрометрик винт; 12-микроскопнинг таянчи

МБР-3:

1 - микроскопнинг асоси; 2 - ойна; 3 - кронштейн конденсор билан; 4 - предмет столчаси; 5 - револьвер объективлар билан; 6 - биноккуляр ту-бус; 7 - тубусушлагич; 8 - макрометрик винт дастаси; 9 - микрометрик винт дастаси; 10 - микромеханизм қутиси

Микроскопнинг механик қисми штатив, буюм столчаси, револьвер,

тубус, макро ва микрометрик винтларни ўз ичига олади. Штатив одатда металл ёки пластмассадан ясалган бўлади. Штативнинг пастки қисми микроскопнинг тиргак оёқчаси вазифасини бажаради, юқори қисми эса (ён шаклида) тубусни ушлаб туриш учун хизмат қилади. Тубус ушлагичнинг юқори қисмида револьвер қурилмаси жойлашган бўлиб, у иккита пластинкадан ташкил топган ва тубус билан туташтирилган. Пастки пластинка ўз ўқи атрофида айланади ва объективларни бураб маҳкамлаш учун уячага эга, юқори қисми эса кўзгалмайдиغان килиб маҳкамланган. Ҳар қандай объективни айлантириб тубус остига олиб бориш мумкин. Револьверда қия ва тик тубусни маҳкамлаш учун уяча мавжуд. Қия тубусни тик ўқ атрофида айлантириб хоҳлаган ҳолатга келтириш ва винт билан маҳкамлаш мумкин. Окулярнинг юқори томонига алмаштириладиган окулярлар қўйилади.

Тубус ушлагич ва унга ўрнатилган системалар винтлар ёрдамида ҳаракатлантирилади.

Макрометрик винт тубусни микроскопнинг оптик ўқи бўйлаб ҳар иккала томонга тез ҳаракатлантириш ва бошланғич (хомаки) фокусга олиш учун ишлатилади.

Унинг бир марта айланиши тубусни 20 мм силжишига тўғри келади. Микрометрик винт эса нозик фокусга олиш учун мўжалланган. Унинг тўлиқ бир марта айланиши тубус ушлагични 0,1 мм га қўтаради ёки туширади. Микрометрик винтнинг барабанида 50 та бўлинма чизилган бўлиб, уларнинг ҳар бири системани икки микрометрга силжишига тўғри келади. Микрометрик фокусга олиш механизми тишли ғилдирақлар ва ричагдан ташкил топган. У бузилиб қолмаслиги учун эҳтиёткорлик билан ишлатилиши лозим. Уни охиригача бураш тавсия этилмайди. Винтлар соат стрелкаси йўналишида буралганда микроскопнинг тубус ушлагичи пастга тушади, аксинча эса юқорига қўтарилади.

Препаратни ёритувчи нурларни ўтиши учун буюм столчасининг ўртасида туйнук ясалган. Столчани унинг чап ва ўнг томонларида жойлашган иккита винт ёрдамида горизонтал текислик бўйлаб 8 мм га силжитиш мумкин. Бу эса препаратнинг ҳар қандай нуқтасини кўриш майдони марказига жойлаштириш имконини беради. Столчани юзасида препаратни маҳкамлаш учун иккита қисқич мавжуд.

Микроскопнинг оптик қисми ёритиш аппарати, объектив ва окулярлардан ташкил топган. Ёритиш аппарати буюм столчасининг остида жойлаштирилган. У кўриш майдонини бир текис ёритиш учун мўжалланган ва кўзгу ҳамда ирис диафрагмали конденсордан ташкил топган. Кўзгу ясси ва ботиқ юзали бўлиб, ёруғлик нурларини қайтариш учун хизмат қилади. Ясси юзали кўзгу табиий ёруғлик яхши бўлганда ва микрофотосъёмкаларда ишлатилади. Ботиқ юзали кўзгудан эса сунъий ёруғликда ва табиий ёруғлик кучсиз бўлганда фойдаланилади.

Кўзгунинг тепасида конденсор жойлашган. У ёруғлик манбаидан тушаётган ва кўзгу қайтараётган параллел нурларни препарат саҳнида битта нуқта-фокусга йиғарди. Конденсор ясси-қабарик (юқори) ва икки томонлама қабарик (пастки) иккита линзадан иборат. Бу линзалар ирис диафрагма билан

биргаликда цилиндрик гардишга ўрнатилган. Ирис диафрагма пастки линза остида жойлашган бўлиб, бир неча ҳаракатланадиган ўроқсимон пластинкалардан ташкил топган. Ричаг ёрдамида бу пластинкаларни қискартириб ёки кенгайтириб препаратни ёритилишини тартибга солиш мумкин. Бўялган препаратлар кўп ҳолларда ёруғликни тутиб қолади. Шу туфайли улар диафрагмани очиб қўйган ҳолда кўрилади. Бўялмаган препаратлар («осилган томчи» ёки «эзилган томчи») ярим очик диафрагмада кучсиз ёруғлик дастасида кўрилади. Бундай кўриш майдонида бўялмаган микроб шакллارнинг тафовутлиги ортади. «Биолам» сериясидаги микроскопларда қўшимча гардишли қайтарма линза бўлиб, ундан кўп катталаштирмайдиган объективлар билан ишлаганда фойдаланилади. Конденсор остида ёруғлик фильтри учун қайтарма ҳалқа жойлашган.

Объективлар микроскопнинг энг муҳим ва қимматли қисми ҳисобланади. Улар металл гардишга маҳкамланган линзалар тизимидан ташкил топган. Олдинги (фронтал) линза - энг кичик бўлиб, асосий катталаштириш у орқали амалга оширилади. Қолган линзалар (коррекция) оптик тасвир камчиликларини тузатади. Объективлар ахроматлар ва апохроматларга бўлинади. Ахроматларда олтигача линза бўлади. Бундай объективларнинг нуқсони бу хроматик аберация, яъни ёруғликнинг спектр таркибий қисмларига ажралишидир. Апохроматлар эса бундай нуқсондан холи. Улар турли қимёвий таркибдаги шишалардан тайёрланган ўнта, баъзи ҳолларда эса ўн иккигача линзадан ташкил топади. Апохроматлар тасвирнинг бир текисда аник бўлишига ёрдам беради. Бундай объективларнинг гардишига «АПОХР» деган белги қўйилган бўлади.

Фойдаланиш усулига кўра барча объективлар куруқ ва иммерсион (мойга ботирилган) турларга бўлинади. Куруқ объективларда фронтал линза ва кўрилаётган препарат ўртасида ҳаво бўлади. Иммерсион объективларда эса фронтал линза ва препарат ўртасига мой (кедр, канақунжут, қалампир мунчоқ мойлари ва бошқа) тўлдирилган бўлади. Устида препарат тайёрланган ойна, объективлар ойнаси ва мой (кедр мойи) нинг ёруғликни синдириш кўрсаткичи деярли бир хил (1,52 ва 1,515) бўлади. Нурлар бир муҳитдан иккинчисига ўтаётганда синмайди, ёруғлик сочилиб кетмайди, кўрилаётган объектлар тасвири ўзгармайди ва яхши кўринади. Бошқа мойлар ҳам ойнаниқига яқин ёруғликни синдириш кўрсаткичига эга: канақунжут мойи (1,48-1,49), қалампирмунчоқ мойи (1,53) ва канақунжут ва қалампирмунчоқ мойларининг омехтаси (1,515) шулар жумласидандир. Ҳаво ва ойнанинг ёруғликни синдириш кўрсаткичлари турлича (1,0 ва 1,52), шу туфайли ёруғлик нурлари бир муҳитдан иккинчисига ўтаётганда синади, сочилиб кетади, кўрилаётган объектларнинг тасвири қисман бузилади. Куруқ системалар ($\times 8$, $\times 10$, $\times 20$, $\times 40$, $\times 60$) нинг катталаштириш имконияти унча юқори бўлмаганлиги сабабли кўрилаётган объектларнинг тасвири жуда бузилиб кетиши кузатилмади.

Иммерсион объективлар ($\times 90$, $\times 100$) қисқа фокус масофаси ва кўп марта катталаштириш имконияти билан ажралиб туради. Шунинг учун фронтал линза ва кўрилаётган объект орасидаги масофа унча катта эмас. Бу эса мазкур

системадан фойдаланаётганда линза ва препаратни шикастламаслик учун жуда эҳтиёткорлик билан ишлашни талаб этади.

Окулярлар тубуснинг юқоридаги учида эркин ўрнатилган. Микроскоп окуляри иккита яссиқабарик линзадан ташкил топган бўлиб, уларнинг қабарик томони объективга қаратилган ва металл гардишга солинган. Линзалар ўртасида доимий металл диафрагма ўрнатилган. Диафрагма ёнидан келадиган нурларни тутиб қолади, оптик ўққа яқин нурларни ўтказида. Бу эса тасвирнинг тафовутини кучайтиради. Кўз томонга қараган линза кўз линзаси, объектив томонга қарагани эса йиғувчи линза деб аталади. Қисқа окулярлар кучлироқ, узунлари эса кучсиз катталаштириш имкониятига эга. Катталаштириш имкониятига қараб окулярлар $\times 5$, $\times 7$, $\times 10$, $\times 12,5$, $\times 15$, $\times 20$ каби белгилар билан белгиланади. Объектив ва окулярлардаги сонлар бу системаларнинг катталаштириш имкониятларини билдиради. Махсус компенсаторли окулярлар объектив-апрохроматлар билан ишлаш учун хизмат қилади. Бундай окулярларнинг гардишига «КОМП» белгиси туширилган бўлади.

Микроскопнинг асосий тавсифларига катталаштириш ва йўл қўйиш имкониятлари киради. Микроскопнинг умумий катталаштириши объектив ва окулярнинг катталаштириш даражалари кўпайтмасига тенг. Масалан, катталаштириш даражаси $\times 8$ ва окулярники $\times 7$ бўлганда, микроскопнинг катталаштириш имконияти 56 га тенг, агар объективнинг катталаштириш даражаси $\times 90$ ва окулярники $\times 20$ бўлса, бу кўрсаткич 1800 га тенгдир.

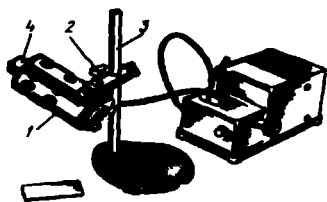
Бинокляр микроскоп иккита окулярга эга ва объектни иккала кўз билан кўриш имконини беради. Бинокляр микроскопнинг умумий катталаштириш имкониятини аниқлаш учун объектив ва окулярнинг катталаштириш даражалари кўпайтмасини учинчи сонга - бинокляр насадкани катталаштириш даражасига кўпайтириш лозим. Бинокляр насадкада окуляр ўртасида унинг катталаштириш даражаси ($\times 1,5$; $\times 1,6$) кўрсатилади.

Олинадиган тасвирнинг аниқлиги микроскопнинг руҳсат этиш имконияти, яъни ушбу асбоб ёрдамида кўриш мумкин бўлган объектлар ёки уларнинг деталларини энг кичик ўлчамлари билан белгиланади. Бу микроскопларни, шу жумладан электрон микроскопларни ҳам баҳолашда энг муҳим кўрсаткичдир. Энг юқори йўл қўйиладиган имконият, электрон микроскопларники ҳисобланади. Электрон микроскопларнинг юқори йўл қўйиш имконияти жуда кичик узунликдаги электрон тўлқинлар ёрдамида эришилади. Нурланиш манбаси, тарқатаётган тўлқинлар узунлиги қанчалик қисқа бўлса, микроскопнинг йўл қўйиладиган имконияти шунчалик юқори бўлади. Объектни тўлқин узунлиги янада қисқароқ бўлган нурланиш ёрдамида, ёритиш ёки муҳитнинг нурни синдириш кўрсаткичини ошириш йўл қўйиладиган имкониятни ошириши мумкин.

Ҳозирги вақтда яққол (бўртма) тасвири микроскоплар ҳам мавжуд. Улар ўрганилаётган объектни уч ўлчовда кузатиш имконини беради. Проекцион микроскопларда препаратларнинг ёритилиши катта аҳамиятга эга. У қанчалик юқори бўлса, препаратнинг кўриниши ҳам шунчалик яхши бўлади. Бундай имконият кучли ёруғлик кучайтиргичли лазер микроскопларда мавжуд. Шу

сингари бошқа манбалардан фарқи шундаки, улар биологик объектларни емирмайди ва тасвирни экранга тушириш имконини беради.

Микроскопда кўриш техникаси. Микроскоп билан ишлаганда тарқок кундузги ёруғлик ёки сунъий ёруғликдан фойдаланиш мумкин. Замонавий микроскопларда ёруғлик манбаси микроскопнинг асосига ўрнатилган. МБИ-1, МБР-1, МБР-3 ва бошқа микроскопларда бундай мослама йўқ. Шу сабабли сунъий ёритиш учун махсус ёриткичлар ишлатилади. Масалан, ОИ-19 (19-расм).



19-расм

ОИ-19 ёритгичи:

1 - ёриткич корпуси; 2 - қисқич
мосламаси; 3 - устунча; 4 - патрон
лампаси билан

Микроскоп билан ишлаш муайян малакага эга бўлишни талаб этади. Шунинг учун уни ишлатишдан олдин микроскопдан фойдаланиш қоидаларини ўзлаштириш лозим. Микроскопни ғилофдан чиқараётганда бир қўл билан тубус ушлагични, иккинчи қўл билан эса штатив оёқчасидан ушлаш керак. Микроскопни қийшайтириш мумкин эмас. Чунки бунда окуляр тубусдан тушиб кетиши мумкин.

Иш столида микроскоп, столнинг четидан 3-5 см масофада туриши керак. Ишни бошлашдан олдин юмшоқ курук латта билан, бармоқларни линзага тегизмасдан, микроскопнинг механик ва оптик қисмларидаги чанг тозаланади.

Микроскопнинг кўриш майдонида тўғри ёруғлик ҳосил қилинади. Револьвер ёрдамида катталаштириш даражаси х8 бўлган объектив маҳкамланади. Револьвер пружинаси чиккиллаган овоз чиқарса ва енгил тақалса, объектив оптик ўқ бўйлаб ўрнатилган ҳисобланади. Макрометрик винт ёрдамида объектив буюм столдан 0,5-1 см масофага туширилади. Ирис диафрагма тўлиқ очилади ва конденсор тақалгунга қадар кўтарилади. Окулярга каралади ва кўзгуни буриб, ёруғлик манбасидан тушаётган ёруғлик нурлари ирис диафрагманинг туйнукчаси орқали объективга йўналтирилади. Агар тўғри ёритилса микроскопнинг кўриш майдони яхши ва бир текис ёритилган доира шаклида бўлади. Бўялган препаратларни микроскопда кўришда конденсорнинг юқоридаги линзаси буюм столчаси сатҳида жойлашган бўлади. Бўялмаган препаратларни кўраётганда конденсорни тушириш ва ирис диафрагмани ёпиш йўли билан хоҳлаган ёритилиш даражасига мосланади.

Тайёрланган препарат буюм столчаси устига қўйилади ва қисқичлар билан маҳкамланади. Катталаштириш даражаси х8 бўлган объектив ёрдамида бир нечта кўриш майдони кузатилади. Буюм столчаси ён томонида жойлашган винтлар билан сурилади. Препаратнинг тадқиқот учун зарур қисми кўриш майдонининг марказига жойлаштирилади. Тубус кўтарилади ва револьверни

айлантириш йўли билани х40 ёки х60 ли объектив ўрнатилади. Ён томондан кузатган ҳолда тубус объектив билан бирга макрометрик винт ёрдамида препаратга теккунга қадар туширилади. Окулярга қаралади ва тубус тасвир контурлари кўрилгунга қадар жуда секинлик билан кўтарилади. Микрометрик винтни у ёки бу томонга айлантириш йўли билан, лекин бунда у тўлиқ бир оборотдан ортиқ буралмаслиги лозим, аниқ фокусировка олинади. Агар микровинтни бураётганда қаршилик сезилса у охиригача етган бўлади. Бундай ҳолларда винт тескари томонга бир-икки марта тўлиқ буралади, макровинт ёрдамида яна тасвир топилади ва микровинт билан ишлагаша ўтилади. Микроскопда кўраётганда иккала кўзни ҳам очиб ишлашга ва кўзлар камрок чарчаши учун улардан навбати билан алмашиб фойдаланишга ўрганиш лозим.

Иммерсион объективлар билан ишлаганда препаратга унча катта бўлмаган иммерсион ёғ томчиси томизилади. Револьверни буриб марказий оптик ўқ бўйлаб х90 ёки х100 ли иммерсион объектив ўрнатилади. Конденсор такалгунга қадар юқорига кўтарилади. Ирис диафрагма тўлиқ очилади. Ён томонидан кузатган ҳолда, макрометрик винт ёрдамида тубус объектив мойга ботгунча, линза препаратнинг буюм ойнасига теккунга қадар, туширилади. Бу фронтал линза кўзғалиб кетмаслиги ва шикастланмаслиги учун жуда эҳтиёткорлик билан амалга оширилиши лозим. Шундан кейин, окулярга қараган ҳолда, макрометрик винтни ўзи томонга жуда секинлик билан бураш ва тубусни объект контури кўрилгунга қадар кўтариш керак. Бунда иммерсион объективдаги бўш ишчи масофа 0,1-0,15 мм га тенг эканлигини унутмаслик лозим. Сўнгра микрометрик винт ёрдамида аниқ фокусировка олинади. Столчани ён томонидаги винтлар ёрдамида суриб препаратда бир нечта кўриш майдонлари кўрилади.

Иммерсион объектив билан ишлаб бўлгандан сўнг, тубус кўтарилади, препарат чиқариб олинади ва объективнинг фронтал линзаси аввал қуруқ юмшок латга салфетка билан, кейин эса тоза бензин сал намланган худди шундай салфетка билан артилади. Линза сиртида ёғ қолдиқларининг қолиши мумкин эмас. Чунки у чанг ўтиришига имкон беради ва вақт ўтиши билан микроскоп оптикасининг шикастланишига олиб келиши мумкин. Иш тугагандан сўнг препаратни иш столчасидан олиш, конденсорни тушириш, тубус тагига х8 ли объективни қўйиш ва микроскопни ғилофга солиш ёки плексиглаз ёки шиша ёпқич билан ўраб қўйиш лозим.

Кузатиш майдонини қоронғи қилиб кўриш, фаза-гафовутли, люминесцент ва электрон микроскопларда кўриш

Кўрув майдонини қоронғи қилиб кўриш объективнинг йўл қўядиган имкониятини деярли 10 баробар ошириш ва ўлчамлари оддий микроскоп доирасидан ташқарида жойлашган объектларни кўриш имконини беради. Бунга объектни қия нурлар билан ёритиш орқали эришилади. Бу усул сутуқлик ёки хавода жойлашган, оддий кўз билан кўринмайдиган жуда майда зарраларни ён томондан ёритиш пайтида юз берадиган ёруғлик дифракцияси ҳодисасига (Тиндаль ҳодисаси) асосланган.

Микроскопнинг оддий конденсори қоронғи майдонли конденсор билан алмаштирилади. Кўрув майдони қоронғи қилинган микроскопда кўриш тирик микроорганизмларни ўрганишда қўлланилади. Ачитки хужайраларини кузатаётганда кам ялтираётган цитоплазма фонида қора, оптик бўш вакуоалар, ялтираб турадиган липосома доналари яхши кўринади. Ўлаётган хужайраларнинг протопласти оқ ранг кўрунишига эга.

Фаза-тафовутли микроскопда кўриш. Фаза-тафовутли микроскопда кўриш тирик объектларни бўямасдан ва фиксация қилмасдан ўрганиш имкониятини беради. Бу усул ёрдамида бўялмаган объектлар рангларидagi фарқ (контрастлик) кучайтирилади. Бўялмаган препаратлар ёруғликни ютмайди. Улар инсон кўзи кўрмайдиган ёруғлик тўлқинлари фазасини ўзгартиради. Голланд физиги Ф. Цернике ёруғлик тўлқинлари фазасини ўзгартирди ва фаза-тафовутли объектив линзасига ҳалқасимон кул ранг катлам тушириш йўли билан уларни кўринадиган қилди. Фаза-тафовутли мослама фаза-тафовутли объективлар (ахроматлар), диафрагмали револьвер конденсори ва ёрдамчи микроскопдан ташкил топган.

Фаза объективларнинг оддийларидан фарқи шундаки, уларда линзанинг ички юзасида жойлашган қора ҳалқа кўрунишидаги фаза пластинкаси мавжуд. Конденсор эса оддий микроскоплардаги сингари бўлиб, лекин револьвер мосламаси билан бирлаштирилган. Револьвер пластинкаси айлангандан ҳалқасимон диафрагмалар объективнинг фаза пластинкасига нисбатан ўз ўрнини ўзгартиради. Фаза-тафовутли қурилмани ёруғлик микроскопида ҳам ўрнатиш мумкин. Бунинг учун оддий объективлар фаза-тафовутли объективлар билан, конденсор эса диафрагмали револьвер конденсор билан алмаштирилади. Фаза-тафовутли қурилмалар хужайра тузилишини: бактерияларнинг хивчин ва қобиқларини, ачитки ҳамда замбуруғларнинг ядро ва митохондрияларини ўрганиш имкониятини беради.

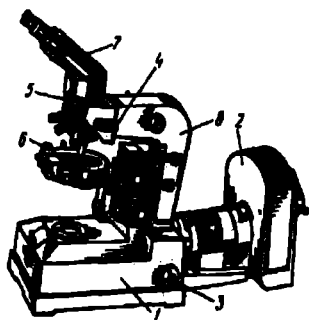
Люминесцент микроскопда кўриш. Люминесценция бу катталаштирувчи оптик асбоблар ёрдамида кузатиладиган жуда майда объектларнинг нурланиш ходисасидир.

Биринчи люминесцент микроскоп 1908 йилда А. Кёлер ва Г. Зидентропф томонидан яратилган.

Объектларнинг нурланиши иккита бўлинади: объектнинг ўз нурланиши (олдидан бўялмаган ҳолда) ва ҳосил қилинган нурланиш (намунага бўёқ билан ишлов бериш натижасида). Объектга тўлқин узунлиги қисқа бўлган кўзга кўринмас ультрабинафша ёки кўк-бинафша нурлар билан таъсир қилинганда инсон кўзи кўрадиган узунроқ ёруғлик тўлқинига эга люминесценция кўзгалади. Бу ходиса люминесцент микроскопда кўриш учун асос қилиб олинган.

Люминесцент микроскопда кўриш учун МЛ туридаги, «Люмам» ва бошқа шу каби микроскоплардан фойдаланилади. МЛ-2 люминесцент микроскопи (20-расм) кучли ёруғлик манбаси (симоб-кварцли лампа), ёруғлик филтрлари ва биологик микроскопдан ташкил топади. Ёруғлик манбаси ва микроскоп кўзгуси ўртасига кўк-бинафша филтр ўрнатилади. Қисқа тўлқинли ёруғлик нурлари препаратга тушади ва унинг нур таратишига тўртки бўлади.

Микроскоп окулярига сариқ ёруғлик фильтри ўралади. У кўк-бинафша нурларни (спектрнинг қисқа тўлқинли қисмини) қайтаради ва кўзга кўринадиган узун тўлқинли нурларни ўткази.



20-расм

Люминесцент микроскоп МЛ-2:

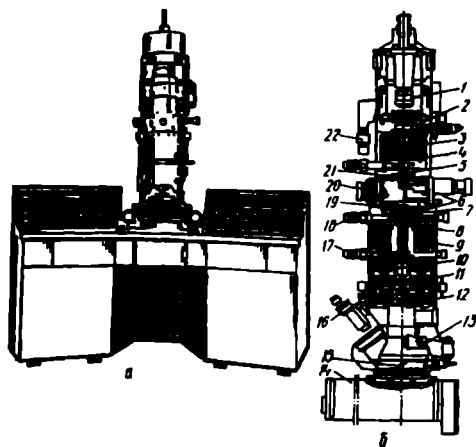
- 1 - микроскопнинг асоси;
- 2 - симоб лампали ёриткич;
- 3 - ўтувчан ва акс этган ёруғликни ўзгартирадиган даста;
- 4 - қорамтир майдонни халқасимон диафрагмасини улайдиган даста;
- 5 - револьвер светофильтри билан;
- 6 - предмет столчаси;
- 7 - бинокуляр тубус;
- 8 - тубус-ушлагич

Люминесцент микроскопда кўришда иккинчи люминесценция катта аҳамиятга эга. У ўрганилаётган объектларга узун тўлқинли ультрабинафша ва қисқа тўлқинли кўк-бинафша нурлар таъсирида нур тарқатиш хусусиятига эга бўлган махсус бўёқлар (флуоро-хромлар) билан ишлов берилгандан кейин юзага келади. Флуоро-хромлар табиий ёки синтетик бўлиши мумкин. Улар кўп суолтирилиб (10^{-3} дан 10^{-5} гача) қўлланилади. Тўқ сариқ акридин, аурамин, корифосфин, риванол, родамин, фиофлавин, трипофлавин, флуоресцин ва бошқа шу каби флуорохромлардан кенг фойдаланилади. Люминесцент микроскопда шаффоф ва шаффоф бўлмаган тирик объектларни ўрганиш мумкин. Улар рангли, янада йирикрок ва тафовутли кўринади.

Электрон микроскопда кўриш. Биринчи электрон микроскоп 1928-1931 йилларда М. Кнолл ва Э. Руска (1986 йилда Нобель мукофотига сазовор бўлган) томонидан яратилган. Электрон микроскопда ёруғлик дастаси электронлар оқими билан алмаштирилган. Электрон нурларнинг узунлиги ёруғлик нурлари узунлигидан кўп марта киска. Бу эса кўп марта катталаштириш ва ёруғлик микроскопи ёрдамида кўриб бўлмайдиган объектларни кузатиш имконини беради. Электрон микроскопларнинг ёритадиган (ПЭМ), растрли (РЭМ), эмиссион, кўзгули ва бошқа турлари мавжуд. Кўриш имконияти 0,5 нм дан кичик бўлган ПЭМ ларга Россияда яратилган ЭВМ-100л ни киритиш мумкин. Унинг имконияти - 0,3 нм. Японияда ишлаб чиқарилган JEM-100B ва JEM-1200 EX ("Джеол" фирмаси) ПЭМ ларнинг кўриш имконияти 0,2 ва 0,14 нм (21-расм).

Электрон микроскопда линза сифатида электромагнит линзалар қўлланилади. Улар электрон оқимлари ҳаракатини бошқарадиган электромагнит майдонини ҳосил қилади. Шиша линзалардан фойдаланиш мумкин эмас. Чунки электронлар шишадан ўтмайди. Электронларнинг манбаси сифатида потенциалли 30-100 кВ га тенг бўлган 0,1 мм диаметри вольфрам тола

хизмат қилади. Ҳаво электронлар ҳаракатига тўсқинлик қилади. Шунинг учун микроскопнинг ичида вакуум ҳолатини сақлаб турилиши керак.



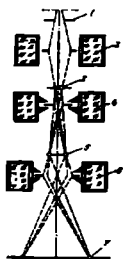
21- расм
Электрон микроскоп
JEM -100B

(руҳсат этиш имконияти
0,2 нм):

- a - умумий кўриниши;
- б- тузилиш схемаси;
- 1 - электрон пушка;
- 2 - пушка шлюзининг вакуум клапани;
- 3 - биринчи конденсор линзаси;
- 4 - иккинчи конденсор линзаси;
- 5 - иккинчи конденсор линзасини стигматори;
- 6 - электронлар тарамини оғдириш системаси;
- 7 - намунани ушлаб турувчи;

8 - объектив линзасининг стигматори; 9 - объектив линзаси; 10 - биринчи оралик линза; 11 - иккинчи оралик линза; 12 - проекция қиладиган линза; 13 - фотоэкспозиметр датчиги; 14 - фотокамера; 15 - флюоресцент экран; 16 - бинокуляр; 17 - селектор диафрагма механизми; 18 - апертурали диафрагмани механизми; 19 - намунани ифлосланишдан асрайдиган мослама; 20 - намуна ушлагичлари учун магазин; 21- электронлар тарамини жойидан силжишини компенсатори; 22 – юстировка дастаси

Электрон пушқадан учиб чиқаётган юқори энергияли (60 кВ, тўлқин узунлиги 0,05 А га тенг) электронлар оқими конденсор линза билан бир жойга тўпланади ва ўрганилаётган объектга йўналтирилади. Электронлар дастаси объектни ёриб ўтади, сочилиб кетади ва объектив линзасининг йўналишини ўзгартирадиган майдонида йиғилади. Объектнинг биринчи катталаштирилган ҳақиқий тасвири юзага келади. Уни махсус кўриш ойнаси орқали кузатиш мумкин. Шундан сўнг электронлар оқими проекцион линзанинг (окуляр линзасига ўхшаш) электромагнит майдонига тушади. У биринчи тасвирни катталаштиради ва объект тасвирини $\times 40000-50000$ га катталаштириш имконини беради (22-расм). Яна 5-6 марта катталаштирилган пировард тасвир флуоресценция экраннда еки фотоплёнкада ҳосил қилинади. Бунинг учун экран остига фотокамера ўрнатилади. Умумий катталаштириш $\times 200000-300000$ ва ҳатто $\times 1000000-2000000$ ни ташкил этиши мумкин.



Электрон микроскопда нурларнинг ўтиши (схема):

- 1—электрон замбарағи.
- 2—конденсор линза.
- 3—буюм,
- 4—объектив линза,
- 5—оралиқ тасвир,
- 6—проекцион линза,
- 7—охирги тасвир.

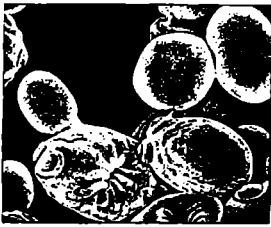
Электрон микроскоп ёруғлик микроскопи билан кўриб бўлмайдиган вируслар, фаглар, микоплазма, прокариот ва эукариотларнинг нозик ҳужайра тузилиши, уларнинг макро- ва микро тузилма элементлари ва бошқа субмикроскопик органелларни кузатиш имконини беради.

Электрон микроскопда кўриш учун препаратлар шаффоф ва мустақкам бўлиши керак. Улар жуда юпка махсус плёнкалар - коллодий подложкаларда тайёрланади. Плёнканинг қалинлиги 1 мкм. Уларни ҳосил қилиш учун коллодийнинг амилацетатдаги 0,5-2% ли эритмасидан фойдаланилади. Плёнка эҳтиёткорлик билан жуда майда тешикчали (1 мм да 4-10 та тешик) таянч металл тўрға ётқизилади. Препарат тайёрланади, у дистилланган сув билан ювилади, яъни ёт аралашмалардан (муҳит қолдиқлари, тузлар) тозаланади, қуритилади, металл (хром) билан чанглантирилади ёки фосфор-вольфрам кислотаси, уранилацетат ва бошқа шу қабилар ёрдамида тафовутланади. Ҳужайра тузилишини ўрганиш, махсус ишлов берилгандан кейин вирусларнинг жойланишини аниқлаш учун ультрамикротомларда жуда юпка қирқимлар тайёрланади. Шундай экан, электрон микроскопларда микроорганизмлар тирик ҳолатдаэмас, балки фиксация қилинган препаратлар кўринишида ўрганилади.

Ёруғлик микроскопида иммерсион система билан ишлаётганда фокус чуқурлиги 0,25 мкм ни ташкил этади. Фокус узунлигини сканер қиладиган (растр) электрон микроскоп ёрдамида 100 мартадан ортиқ катталаштириш мумкин. У ёруғлик ва ёритиб кўриладиган электрон микроскоплар ёрдамида ҳосил қилинадиган икки ўлчамли (ясси) тасвир ўрнига уч ўлчамли (бўртма) тасвир олиш имконини беради. Сканерлайдиган микроскопнинг ишлаши ўрганилаётган объект юзаси бўйлаб электронлар дастасини телевизион усулда ёйиш принципига асосланган. Бу унинг фазовий рельефини аниқлаш имконини беради. Сканерлайдиган микроскопнинг катталаштириш имконияти ЭПМ ларниқига нисбатан анча паст бўлсада, тасвир равшанлиги ва бўртмалигининг катта чуқурликда бўлиши ҳисобига сифат юқори даражада бўлади (23-расм).

Сканерлайдиган нурлари бўлган биринчи соддалаштирилган РЭМ М. Кнолл томонидан 1935 йилда яратилган. Янада такомиллаштирилган РЭМ 1942 йилда В.К. Зворинин ва бошқалар томонидан (АҚШ) ишлаб чиқилган. Саноатда биринчи РЭМ қурилмаси 1965 йилда пайдо бўлган (Англия, Кембридж).

Куртакланаётган ачитки хужайралари
сканерловчи микроскопда



Назорат саволлари:

1. Кузатиш майдонини қоронғи қилиб кўриш тартибини тушунтиринг.
2. Фаза-тафовутли кўриш тартибини тушунтиринг.
3. Люминесцент кўриш тартибини тушунтиринг
4. Электрон микроскопларда кўриш тартибини тушунтиринг.

§2. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ЎТАДИГАН КАСАЛЛИКЛАР

Озиқ–овқат маҳсулотларидан касалланиш – сифатсиз озиқ–овқат маҳсулотларини истеъмол қилганда ҳосил бўлади.

Микроорганизмлар турли йўллار билан озиқ-овқат маҳсулотларига ишлов берганда, уларни тарқатишда қатнашадиган персонал қўли билан, чанг билан ҳаво орқали ва қисман тупроқ орқали, сақлаш учун ишлатиладиган ифлосланган сув ёки муз билан захарланган идиш орқали маҳсулотга ўтиши мумкин. Баъзи маҳсулотлар (масалан гўшт, сут) агар улар касалланган ёки бацилло ташувчи жониворлардан олинган бўлса, токсиген микроблар билан захарланган бўлиши мумкин. Озиқ – овқат маҳсулотларини тарқатиш ва сақлаш билан шуғулланадиган шахслар, озиқ – овқат маҳсулотлари билан захарланиш пайдо бўлиш сабабини ва тарқалиши мумкинлигининг шарт – шароитлари билан ва буни олдини олиш тadbирлари билан таниш бўлиши лозим. Озиқ – овқат маҳсулотларидан захарланиш уни пайдо бўлиш белгиларига кўра 2 гуруҳга бўлинади:

- 1) Озукавий инфекция;
- 2) Озуқадан захарланиш.

Озукавий инфекцияларга – юқумли касалликлар киради. Бунда озиқ – овқат маҳсулотлари патоген микробларни касалланган организмдан (ёки бацилла ташувчидан) соғлом организмга ташувчи ҳисобланади холос.

Озикавий инфекциялар фақат озиқ – овқат маҳсулотларидангина эмас, балки бошқа йўллار билан ҳам: сув, ҳаво, рўзғордаги алоқа йўллари орқали ва х.к. йўллари билан ўтиши мумкин. Одатда озиқ – овқат маҳсулотларидаги озукавий инфекция уйғотувчилари ривожланмайди – кўпаймайди, лекин уларда вирулент холат кўп вақтгача сақланиб қолиши мумкин. Касаллик содир бўлиши учун овқатда оз миқдордаги тирик хужайраларнинг мавжудлиги кифоя. Улар ўзининг юқори патогенлиги туфайли унда актив ривожланиши ва патологик жараёнлар чақириши мумкин.

Озиқ-овқат маҳсулотларидан захарланиш– касаллиги содир бўлиши учун озиқ – овқат маҳсулотлари асосий роль ўйнайди. Озукавий захарланишни уйғотувчи микроорганизмлар озиқ – овқат маҳсулотларида токсинлар ҳосил қилиб ривожланади – кўпаяди. Озиқавий захарланиш юқумли эмас. Касал билан алоқада бўлган соғлом организмга ўтмайди.

Озиқавий инфекциялар

Озиқавий инфекциялар типик юқумли касалликлар каби давомий инкубацион давр ва ҳар бир касаллик учун характерли ҳисобланган клиник белгилар билан боради.

Кўпчилик озиқавий инфекцияларни уйғотувчилари инсон организмга тушиб, асосан ичакда локализациялашади. Бундай касалликлар ичак инфекциялари дейилади. Уларга дизентерия, тиф, паратиф киради. Бундай касаллик уйғотувчилари ичак-тифоз гуруҳ бактериалари сафига киради.

Ичак-тифоз гуруҳ бактериялари. Инсон учун патоген ҳисобланган ичак инфекцияцион касалликларини уйғотувчиларидан ташқари патоген бўлмаган сапрофит бактерияларни ўз ичига олади. Яъни инсон ва жонивор ичакларидаги оддий яшовчи - ичак таёқчаси- *Escherichia coli* ва унинг турли кўринишларидир.

Ичак-тифоз гуруҳ бактериялари жуда кўп умумий белгиларга эга, бу эса оилаларнинг биологик жиҳатдан тор доирада яқинлигини кўрсатади. Улар калта таёқчалар кўринишида бўлиб, спора ҳосил қилмайдилар, грамманфий, аэроб ва анаэроб шароитларда ривожланишлари мумкин. Бу гуруҳнинг кўп миқдордаги вакиллари инсон учун патогенлик даражаси ва биокимёвий активлиги – масалан: лактозани бижгитиш хусусиятига эгалити билан фарқ қилади. Патоген бўлмаган шакллари лактозани парчалайди, патогенлари эса парчаламайди. Ичак-тифоз гуруҳ бактериялари турли кўринишларда бошқа қандларга ҳам тегишлидир. Уларнинг баъзилари қандларни кислота ва газ, баъзилари фақат кислота ҳосил қилиб бижгитишлари мумкин ва баъзилари эса умуман бижгитмайди. Бундай белгилар ичак-тифоз гуруҳ бактерияларининг айрим вакилларини аниқлаш учун ишлатилади.

Озиқ-овқат маҳсулотларига тушган озуқавий инфекция уйғотувчилари сақлаш ҳароратига боғлиқ ҳолда сезиларли даражада ўзгариши мумкинлигига қарамай, қисқа ёки узоқ вақт вирулентлигини ва ҳаёт кечириш фаолиятини сақлайдилар.

Паратиф уйғотувчилари *Salmonella* оиласига кирувчи А ва Б бактериялари бир бирига ўзаро яқин бу ҳаракатланувчи, спора ҳосил қилмайдиган грамманфий, калта таёқчалар-факультатив анаэроблар. Оптимал ҳарорати 37⁰С. Улар экзотоксин ҳосил қилмайдилар, лекин организм ичида бактериянинг ўзи нобуд бўлганидан сўнг ҳароратга чидамли кучли таъсирга эга эндотоксин эркинликка чиқади. Инкубацион вақти 10-20 кун. Касаллик вақтида янги чак ичакнинг ялиғланиши, ич кетиши, ҳарорат кўтарилиши, холсизлик кузатилади.

Дизентерия – йўғон ичак ялиғланади. Касаллик уйғотувчи бошқа ичак гуруҳ бактерияларидан фарқ қилиб, ҳароратсиз ўтади. Инкубацион даври 2 кундан 7 кунгача давом этади. Озиқ – овқат маҳсулотларида 10 – 20 кунгача тирик сақланади.

Холера (Ўлат) уйғотувчилари–вибрион озиқ-овқат маҳсулотларида 10–15 кун, тупроқда 2 ой, сувда бир неча сутка сақланади. Холера вибрионни паст ҳароратларга чидамли. У кучли таъсир этувчи эндотоксин ва экзотоксин – **энттеротоксин** (ичак захари). Инкубацион даври бир неча соатдан бир неча кунгача давом этади. Касаллик турли даражадаги оғирликда ўтади. Ичак инфекция касалликлари билан оғриганлар узоқ вақтгача инфекция ташувчи бўлиб қоладилар. Ичак инфекциясининг профилактикаси – санитар гигиеник режим ва шахсий гигиена қоидаларига риоя қилиш ва ичак инфекция ташувчиларидан ва пашшалардан озиқ – овқат маҳсулотларини сақлашдир.

Ичак инфекцияларидан ташқари озуқавий инфекцияларга - бруцеллёз, сил, яшур ва Сибир язваси киради.

Озиқ-овқат маҳсулотларидан захарланиш

Озиқ-овқат маҳсулотларининг захарли бўлиши турли сабабларга боғлиқ. Озиқ-овқат маҳсулотлари ўзининг табиатдан захарлилиги туфайли (балиқ, қўзиқорин, резавор ва ҳокозоларнинг баъзи турлари) ёки уларга тушиб қолган баъзи захарли моддалар туфайли захарланади. Шунингдек, озиқ – овқат маҳсулотлари микробларнинг алоҳида турлари билан ёки уларнинг токсинлари билан захарланиши натижасида захарланиш мумкин. Озиқ – овқат маҳсулотларидан захарланишни статистика кўрсаткичларига кўра асосан микроб туфайли захарланиш чақирар экан. Улар захарланган овқат истеъмол қилгандан сўнг одатда бир неча соат ичида намоён бўлади ва жуда оғир бориши билан характерланади. Микроблар уйғотган озиқ-овқат маҳсулотлари билан захарланиш 2 хил бўлади. Озиқ-овқат маҳсулотлари интоксикациялари ва токсикоинфекциялари.

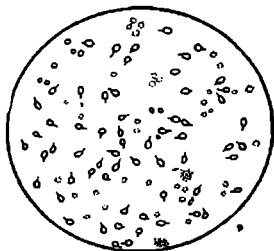
Озиқ-овқат маҳсулотлари интоксикациялари (токсикозлар)– маҳсулотда фақат микроб токсинлари бўлганда намоён бўлади. бунда токсин ҳосил қилувчи микроорганизмлар бўлмаслиги ҳам мумкин.

Озиқ-овқат маҳсулотлари токсикоинфекциялари – овқатда фақат катта миқдорда ривожланаётган тирик токсиген микробларининг мавжудлиги туфайли намоён бўлади.

Озиқ – овқат маҳсулотлари интоксикациялари

Озиқ – овқат маҳсулотлари интоксикациялари бактериал ва замбуруғли бўлиши мумкин. Бактериал интоксикацияга ботулизм ва стафилоккоккли интоксикация киради.

Ботулизм –бу озиқ-овқат маҳсулотларидаги *Clostridium botulinum* бактериясининг токсини оркали жуда оғир захарланиш (24-расм). Озиқ-овқат маҳсулотларига тушиб қолган ботулизм касаллигини уйғотувчисининг кўпайиши ва токсин ажратиши учун яхши муҳит ҳисобланади. Ботулизм уйғотувчиси спора ҳосил қилувчи таёқча.



24-расм.

Clostridium botulinum

Спора хужайра четида жойлашган бўлиб, теннис ракеткасининг кўринишини эслатади. У қатъий анаэроб, совуққа чидамли муҳитнинг нордон реакцияларини сезувчан (рН 4,5 – 4 дан кичик бўлганда ривожланмайди). Туз унинг ривожланишига ва токсин чиқаришига тўсқинлик қилади, лекин

маҳсулотда ҳосил килинган токсинни парчалай олмайди. Спораси юқори ҳароратга чидамли 100 °С 5-6 соат ва 120°С да 10-20 мин. иссиқлик ишлови берилганда ҳам сақланиб қолади. Шунинг учун захарланган (колбаса, банкали консерва ва бошқалар) озиқ – овқат маҳсулотларига етарли иссиқлик ишлови берилмаганда споралар тирик сақланиб қолади. Анаэроб шароитда масалан: бактерия ривожланиши, токсин чиқариши мумкин. Ботулинли экзотоксин таниқли микроб захарларининг энг кучлиги. У жуда чидамли, ошқозон кислотаси таъсирида парчаланмайди. 70-80 °С ҳароратда 1 соат иссиқлик ишлови берилганда ҳам, хаттоки 10-15 мин. қайнатилганда ҳам, музлатилганда ҳам, мариновка килинганда ҳам сақланиб қолади. Овқат билан инсон ичагига тушиб токсин қонга сўрилади ва марказий нерв снстемасини шкастлайди. Инкубацион даври 6-24 соат ва ундан кўпроқ бўлиши мумкин. Касалликнинг асосий белгилари кўз хиралашади, нутк ва нафас олиш қийинлашади. Мускул тўқималари параличга учрайди.

Назорат саволлари:

1. Микроскопнинг тузилиши қандай?
2. Препаратларни тайёрлаш техникаси қандай?
3. Қандай микроблар инфекциянинг специфик сабабчиси ҳисобланади?
4. Озиқ-овқат маҳсулотларидан ўтадиган касалликлар.
5. Озиқ-овқат маҳсулотларининг захарли бўлиш сабаблари?

§3. ПРОФИЛАКТИК ТАДБИРЛАР ВА ШАХСИЙ ГИГИЕНА

Кўпинча санитар қондаларни ва технологик режимни (озик–овқат маҳсулотларини сақлаш, транспортлаш ва сотиш) бузилиши озиқ–овқат маҳсулотларидан касалланишга олиб келади. Шунингдек озиқ–овқат маҳсулотлари билан мулоқатда бўлган ишчи ва хизматчиларнинг шахсий гигиена қондаларига риоя қилмасликлари касалланишга сабаб бўлади. профилактика мақсадида озиқ–овқат маҳсулотларидан касалланишга қарши уларнинг микроорганизмлари билан захарланишни олдини олиш, микробларнинг маҳсулотда сақланиб қолиши, ривожланиши токсин ҳосил қилиши учун яхши ҳисобланган шароитларни ва иссиқлик ишлови бериш йўли билан йўқотишга қаратилган комплекс ветеринар ва санитар тадбир ўтказилади.

Мухим профилактик тадбирлар

1. Сўйиш учун ажратилган жониворлар устидан, тананинг бирламчи ишлови устидан систематик санитар–ветеринар назорат ўрнатиш.
2. Умумий овқатланиш, озиқ–овқат маҳсулотлари билан боглик корхоналарида санитар гигиеник режимга белгиланган даражада риоя қилиш. Бунда айниқса ўрнатиш гигиеник талаблар–хом ашёга ишлов бериш, пишган маҳсулотлар билан хом маҳсулотлар (айниқса пишган ва хом гўшт) ёнма– ён турмаслигини таъминлаш. Озиқ–овқат маҳсулотларининг иссиқлик ишлови бериш технологик режимини сақлаш, транспортлаш ва сотиш, маҳсулотдаги микробларнинг ривожланишига ва қайта уруғланишига йўл қўймаслик; маҳсулот сақланганда ва таомлар тайёрланганда паст ҳароратдан кенг фойдаланиш; кемирувчилар ва пашшалар билан доимий, систематик кураш олиб бориш, улардан озиқ–овқат маҳсулотларини ҳимоя қилиш.
3. Умумий овқатланиш ва озиқ – овқат маҳсулотлари савдоси билан шуғулланувчи корхоналардаги хоналар, қурилмалар, анжомлар, идиш–товокларга қўйилган талабларга риоя қилиш; доимий равишда идишларга сақлаш учун ажратилган хоналарга, идишларга, стеллажларга ва бошқа предметларга санитар ишлов бериш.
4. Умумий овқатланиш ва озиқ – овқат маҳсулотлари савдоси билан шуғулланувчи корхоналардаги персоналлар шахсий гигиена қондаларига қатъий риоя қилишлари ва маданиятларини, умумий санитар билимларини оширишлари шарт.
5. Озиқ –овқат маҳсулотлари билан ишлайдиган одамлар орасидаги доимий медицина назорати орқали бацилло–ташувчиларни, тери–йиринг ва сил касаллигига учраганларни аниқлаб, уларни ишдан узоклаштириш йўли билан кураш ўтказиш.
6. Мехнатни энгиллаштирувчи ва маҳсулот сифатини ошириб, тан нархини камайтирувчи, корхонанинг санитар ҳолатини оширувчи–ишлаб чиқариш жараёнларини механизациялаш ва автоматлаштириш.

Тайёр маҳсулотни қадоқлашнинг замонавий усулларига ўтиш, персоналнинг маҳсулотга тегиб, қайта уруғланишини олдини олади.

7. Хом ашё, ярим тайёр маҳсулот, тайёр маҳсулот, қурилма ва асбоб анжомларни системали микробиологик назорат қилиш.

Микробиологик назорат маҳсулотдаги озиқ – овқат маҳсулотлари касалликларини уйғотувчиларини санитар муносабатда технологик жараёнларни яхши бўлмаган босқичларини аниқлайди

Микробиологик назоратнинг асосий вазифаси - халқни сифатли, соғлиқ учун хавфсиз маҳсулот билан таъминлаш.

Персонал кийими ва қўллари тозалигининг назорати

Шахсий гигиенага риоя қилинмаганда айниқса қўл ишлари вақтида озиқ– овқат маҳсулотларига микроорганизмлар, шу жумладан патогенлари ҳам тушиши мумкин. Қўл ва кийимнинг бактериал инфлосланганлигини ювинди (смыв) микрофлорасини текшириш йўли билан аниқланади. Ишдан аввал олинган ювиндида одатда бактерия уруғланишининг умумий миқдори ва ичак таёқчасини мавжудлиги аниқланади. 1 мл ювиндидаги микроорганизмлар миқдори бўйича қўллarning тозалиги баҳоланади:

Аъло – 1000;

Яхши – 1000-5000;

Қониқарли – 5000-10000;

Ёмон – 10000 дан юқори.

Қўл ва кийимдан олинган ювинди ичида ичак таёқчаси гуруҳ бактерияларининг мавжудлигига йўл қўйилмайди. Шахсий ва ишлаб чиқариш гигиенасига риоя қилиш назорати санитар-назоратчи ходимлари томонидан ўтказилади.

Стерилизация. Стерилизация турлари ва қўлланилиши

Стерилизация - ҳамма микроорганизмларни ва уларнинг спораларини тўлиқ йўқотишдир. Sterilis - наслсизлик. Стерилизациялаш усуллари бир нечта бўлиб, объектнинг хусусиятига қараб ва мақсадга керакли усул танланади.

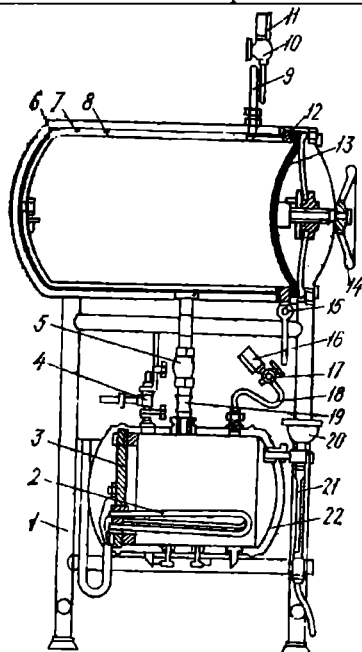
Тўйинган буг ёрдамида босим таъсирида стерилизациялаш автоклавларда олиб борилади (25,26-расмлар).

Автоклав қопқоғи герметик ёпиладиган икки деворли металл қозондир.

Унинг сув-буг камерасига воронка орқали юқори белгисигача сув қуйиб, қран ёпилади. Стерилизация қилинадиган озуқ муҳитлари, идишлар ва бошқа материаллар автоклав ичига- камерасига махсус решеткалар устига қўйилади ва қопқоғи маҳкам ёпилади.

25-расм

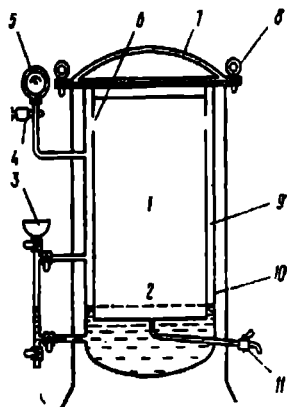
Горизонтал автоклавнинг тузилиши



- 1 - туби, 2 - иситувчи элементлар,
- 8 - қозоннинг қопқоғи,
- 4 - эҳтиёт жўмрағи.
- 5 - вентиль (жўмрак),
- 6 - гилоф,
- 7 - буг тўпланадиган камера,
- 8 - стерилизация камераси.
- 9 - буг тўплайдиган камеранинг сифон найчаси,
- 10 - уч томонлама жўмрак.
- 11 - буг тўплайдиган камерадаги манометр.
- 12 - буг ўтказмайдиган резинали халка,
- 13 - буг тўплайдиган камеранинг қопқоғи.
- 14 - штурвал,
- 15 - буг чиқариш жўмрағи,
- 16 - буг ҳосил қиладиган қозондаги манометр,
- 17 - қозоннинг уч томонлама жўмрағи,
- 18 - қозоннинг сифон найчаси,
- 19 - патрубок.
- 20 - воронка.
- 21 - сув колонкаси,
- 22 - қозонча.

26-расм

Автоклавнинг тузилиш схемаси:



- 1 - стерилизациялаш камераси;
- 2 - стерилизация қилинадиган материалларни қўядиган таглик;
- 3 - автоклавга сув қуйиш учун воронка;
- 4 - сақловчи клапан; 5 - манометр;
- 6 - стерилизациялаш камерасига буг ўтадиган тешик;
- 7 - қопқоқ;
- 8 - винтли қисқич; 9 - сув-буғли камера;
- 10 - қозон;
- 11 - сувни тушириб юбориш крани

Автоклавга иккита манометр ўрнатилган, бири камерадаги босимни кўрсатади, иккинчиси деворлар орасидагисини. Автоклав газ ёки электр билан қиздирилади. Сув қайнаганда ҳосил бўлган буг ички деворнинг юқори қисмида

жойлашган тешикдан қозон ичига киради ва ҳавони сув туширадиган клапанидан чиқара бошлайди. Ҳаво тўла сиқилиб стерилизациялаш камерасидан чиқиб кетгандан сўнг кучли пар оқими чиқа бошлайди. Шунда сув тушириладиган кран ёпилади, автоклава секин-аста босим кўтарила бошлайди. Манометрлар 1 атм. босимни кўрсатганда парнинг температураси 120-121°C га кўтарилади. Шу дақиқадан бошлаб стерилизациялаш вақти белгиланади (2-жадвал).

Кўпинча стерилизациялаш вақти 20 мин. Агар озиқ муҳитларнинг ҳажми 1 литрдан ортиқ бўлса ёки таркибида тупроқ, қум бўлса стерилизациялаш вақти 40 минутга боради. Манометр стрелкаси керакли босимдан ўтиб кетса, ортиқча ҳосил бўлган пар, сақловчи клапандан чиқиб туради.

2 - жадвал

Манометрнинг кўрсатиши МПа	Тўйинган парнинг температураси, °С	Манометрнинг кўрсатиши МПа	Тўйинган парнинг температураси, °С
0,00	100	0,15	128
0,05	112	0,20	134
0,10	121	0,30	144

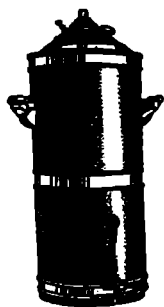
Агар сақловчи клапандан буғ хуштак билан чиқа бошласа, автоклави дарҳол ўчириш лозим. Стерилизациялаш вақти тугагач, киздириш тўхтатилади ва манометр стрелкаси нолга тушгандагина сув тушириладиган кран очилади. Агар кран олдинроқ очиб юборилса, идишлардаги озуқ муҳитлари каттиқ қайнаб, кўтарилиб тикинларни ҳўл қилади ёки тикинлар отилиб чиқиб кетиб, идишлардаги суяклик тўкилиши мумкин.

Вақтдан олдин қопқоқни очишга рухсат этилмайди, чунки чиқа бошлаган пар оқими терини куйдириши мумкин.

Оқувчан буғ ёрдамида Кох аппаратида стерилизациялаш. Кох аппарати металдан ясалган цилиндрдир. Унинг ташқи тарафи иссиқликни изоляция қиладиган материал (асбест, линолеум) билан қопланган (27,28-расмлар).

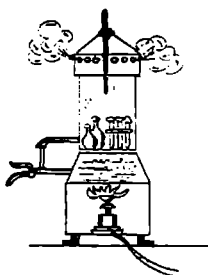
Цилиндрнинг таглигигача (подставкагача) сув қуйилади. Стерилизация қилинадиган материалларни ҳамма деворлари тешикчали челақларга солиб, Кох аппаратининг таглиги устига қўйилади. Цилиндрнинг қопқоғи конус шаклида бўлиб, унда пар чиқиб туриши учун тешикчалар қилинган. Энергия манбаси - газ ёки электр бўлиши мумкин. Кох аппаратидаги температура 100 °С дан ошмайди.

Оқувчан буғ билан 100°C дан ошганда таркиби ўзгарадиган озиқ муҳитларни (масалан қантли муҳитлар) стерилизация қилинади. Бу усулда стерилизациялаш 8 кун давомида кетма-кет 30 минутдан 100°C да киздирилади. Биринчи кун 30 мин қайнатганда микробларнинг ҳамма вегетатив ҳужайралари ўлиб, споралари эса сақланиб қолади.



27- расм.

Кох аппарати (оқувчан бугли)



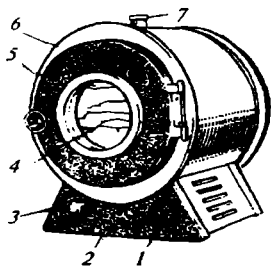
28- расм.

Газ билан иситиладиган Кох аппарати

Эртасига қўпчилик споралар ўсиб вегетатив хужайраларга айланади, яна 30 мин стерилизация қилинганда улар ўлади. Тирик қолган споралар яна ўсиб вегетатив хужайрага айланади. Учинчи куни қайнатганда улар ҳам ўлади. Суюқдик ҳажмига қараб киздириш вақтини 45-60 минутгача қўпайтириш мумкин.

Куруқ иссиқлик билан Пастер печкасида стерилизациялаш. Пастер печи икки деворли шкаф бўлиб, ташки девори асбест ёки бошқа иссиққа чидамли, иссиқликни изоляция қиладиган бошқа материал билан қопланган (29-расм).

29-расм.



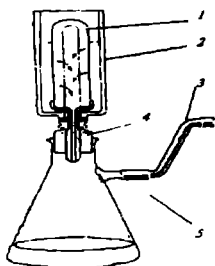
Қуришиш шкафи:

- 1 - шкатали терморостлагич дастаси;
- 2 - асбобни ўчирувчи қурилма;
- 3 - сигнал берувчи лампа;
- 4 - таглик; 5 - эшикча; 6 - корпус;
- 7 - термометр учун тешик ва вентиляция калпоқчаси

Электрэнергия ёрдамида шкаф киздирилади. Стерилизациялаш 140 °С дан юқори температурада олиб борилади. Бу усулда 160-170 °С да 1,5 - 2 соат давомида шиша идишлар, пахта, қоғоз, қум ва бошқа материаллар стерилизацияланади. Стерилизация қилинадиган идишларни тозалаб ювиб, қуришиб, қоғозга ўралади. Пробирка, қолба, пипеткалар пахта тикинлар билан беркитилади.

Фильтрлаб стерилизациялаш (совуқ стерилизациялаш). Озгина киздиришга ҳам бардош бермайдиган суюқ озук муҳитларини махсус майда говакли (порали) бактериал филтрлар ёрдамида стерилизация қилинади (30-

расм). Бактериал филтрлар юзасида механик аралашмалар билан бирга микроорганизмлар ҳам ушланиб қолади. Фақат вируслар ва фаглар ундан ўтиб кетади. Филтрлаш йўли билан таркибида оқсиллар, антибиотиклар, витаминлар ва учувчан моддалари бор озук муҳитларни стерилизация қилинади. Бунда муҳит таркиби ва хусусиятлари ўзгармай сақланади.



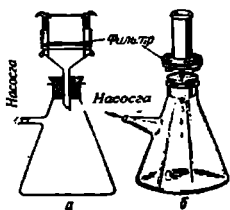
30-расм. Ғовак филтрлардан Шамберлан, Беркефельд шамлари.

Керамика шамлари орқали филтрлаш:

- 1-шам; 2 - шиша идиш;
- 3 -қалин резинқадан ясалган трубка;
- 4 - резинка тикин;
- 5 -пахта тикин

Зейтнинг асбест филтрлари (31-расм) ва нитроцеллюлозадан ясалган мембрана филтрлари қўлланади. Филтрлашни юқори босимда ёки филтр тагидаги бўшлиққа вакуум яратиб олиб борилади.

Филтрлар ишлатилиш олдидан стерилизация қилинган бўлади. Филтрланган суюқликни стериллик қондаларига риоя қилиб, оддий стерилланган қолбага қуйиб, тикинни беркитиб, қоғоз билан ўраб қўйилади.



31-расм.

Зейтц филтрлари:

- а - шиша туткичли;
- б - металл туткичли

Қайнатиб стерилизациялашни махсус ичига дистилланган сув ва 1% ли натрий гидрокарбонати қўшилган стерилизаторларда олиб борилади. Дистилланган сув бўлмаса, қайнатилган сув қуйиш мумкин. Стерилизатор тагига текислаб пахта ёки докани ёйиб, устига шприц, нина, пинцет, қайчи, скальпель ва бошқа нарсалар солинади ва 10 минутдан 40 минутгача қайнатилади (ифлосланганлик даражасига қараб).

Бундай стерилизация турмуш шароитда санатория, дам олиш уйларида, касалхоналарда, турли транспорт воситаларида ҳам қўлланилади.

Оловда чўғ қилиб қиздириб стерилизациялаш ёки фломбирлаш

Бу усулни микробиологик нина ушловчини, Пастер пипеткаларини, пинцетларни ва бошқа оловда бузилмайдиган предметларни стерилизациялаш учун қўлланилади.

Шиша идишларни стерилизациялаш

Идишларни стерилизациялашдан оддин тозалаб ювиб, куригилади. Пробирка ва колбалар пахта тиқинлар билан ёпилади. Пробиркаларни 10, 20, 30, 40 дондан қоғозга ўралади. Колбаларнинг тиқинлари устидан яна коғоз билан ўраб, ип билан боғлаб қўйиш керак. Пипеткаларнинг оғизга соладиган томовига пахта тампонлар тикилади. Пипеткаларни узун эни 4-5 см кенгликдаги қоғозларга ўралади ва коққокли картон ёки металлдан ясалган пеналларга солинади. Агар пеналлар бўлмаса, қалин қоғоздан пеналлар яшаш мумкин. Стерилизация қилинган пипеткаларни фақат тампонли томонидан ушлаш мумкин. Петри ликобчаларини ҳар бирини алоҳида ёки 2-3 дондан қоғозга ўраш керак.

Тайёрланган идишларни куригиш шкафининг токчаларига ёки автоклавга солганда жуда зич жойлашмаслик керак, чунки курук ҳаво ва курук тўйинган пар бир текисда идишларни қиздириши керак. Куригиш шкафи зич, маҳкам ёпилиши керак. Агар куригиш шкафида температурани бирдек сақлайдиган мосламаси бўлмаса, стериллашда доим ҳароратга қараб туриш керак. Температуранинг 175°C дан оширмамаслик лозим, чунки қоғоз ва тиқинлар бузилади. Идишлар ёрилиб кетмаслиги учун стерилизациядан сўнг шкаф 100-70° С ҳароратгача совиши керак, шундагина идишларни чиқариб олиш мумкин. Стерил идишларни ўраган қоғозларни бевосита ишлаш олдида очиш керак, акс ҳолда стериллик бузилиши мумкин.

Асбоб ва ускуналарни стерилизациялаш

Маида металл асбобларни (илмоқ, игна, ланцет, пинцет, қайчиларни) стерилизациялаш учун ишлатишдан олдин оловда қиздириб олинади. Оловда қисқа муддатда колба ва пробиркаларнинг оғзини ҳамда культураларни экишда, озуқа моддалари муҳитларни қуйишда пахта тиқинлар ҳам қиздирилади.

Микроорганизмлар ўстириладиган ускуналарни, уларнинг қисмларини, резина тиқинларни, улайдиган шлангаларни дастлаб қалин қоғозга ўраб, автоклавда стерилизация қилинади.

Иссиқка бардошли бўлмаган пластмассадан ясалган тоза центрифуга пробиркаларини ультрабинафша нурлар ёрдамида стерилизация қилинади.

Стерилланган сут. Босим остида механик ишлов берилиб, 100°C дан ортиқ ҳароратгача қиздирилган сут ана шундай ном билан чиқарилади. Стерилланган сут яхши сақланади. Пакетларга жойланган бўлса, у 37° С ҳароратда 72 соат, 20°C ҳароратда эса 10 кунгача бузилмай туради. Стериллаш учун биринчи навли сигир сути, биринчи навли сутдан олинган қаймоқ ва ёғи олинган янги сут ишлатилади.

Стерилланган сут фақат тор бўғизли кичкина шиша ва кичик қоғоз пакетларда чиқарилади. Бундай сут ипир-ипирлари йўқ, бир жинсли консистенцияда, сал сарғиш оқ рангда, мазаси беғубор бўлади, янги сутга хос бўлмаган, ёт таъми ва хиди бўлмайди. Унда камида 3,5% ёғ ва камида 8,1% ёғи олинган қурук сут колдиғи бўлиши керак.

Стерилланган сутдаги кислоталар кўп деганда 20°Т, унинг зичлиги 1,27 г/см³ ва бундан кўра кўп бўлиши керак.

Пастеризация усуллари

Пастеризацияни Луи Пастер таклиф этган. Бу усул озик-овқат саноатида кенг қўлланади. Пастеризациялашда асосан касал келтирувчи патоген микроорганизмлар ва вегетатив хужайралар ҳалок бўлиб, озуқа муҳитларни, озик-овқатларни ва бошқа маҳсулотларни сифати сақланиб қолади. Пастеризациялашнинг 2 тури мавжуд: узоқ муддатли ва қисқа муддатли.

Узоқ муддатли пастеризациялашда маҳсулот 60-70 °С температурада 15-20 мин давомида қиздирилади.

Қисқа муддатли ёки дархол - бир онда пастеризациялаш озик-овқатлар ишлаб чиқаришда кенг жорий этилган (масалан: сут, турли шарбатлар ишлаб чиқаришда). Маҳсулот 90-100 °С да бир неча секунддан бошлаб 1-3 минутгача қиздирилади. Пастеризациялашда иссиққа чидамли микроорганизмларнинг вегетатив формалари ва споралар тирик қолади. Шу сабабли Пастеризацияланган маҳсулотларни узоқ вақт сақлаб бўлмайди.

Ультрasterилизациялаш сутни зарарсизлантириш учун қўлланилади. Маҳсулот 150 °С да 1 секунд қиздирилади. Бунда витамин С ни парчалайдиган оксидловчи жараёнлар тўхтайтиди ва сутнинг сифати узоқ вақт сақланади.

Назорат саволлари:

1. Қандай профилактик тадбирларни биласиз?
2. Шахсий ва ишлаб чиқариш гигиенасига риоя қилиш назорати ким томонидан ўтказилади?
3. Стерилизация, унинг турлари ва қўлланилиши.
4. Қандай пастеризациялаш турлири мавжуд?

Ишлаб чиқариш санитарияси бўйича тадбирлар

Дезинфекция (зарарсизлантириш) – бу турли касалликларни уйғотувчи зараркунанда микроорганизмлар (вирус, бактерия, могор) ларни йўқотиш учун ўтказиладиган тадбир.

Дезинфекция усуллари ва воситалари. Озик-овқат ишлаб чиқариш корхоналарида санитар - гигиеник режимларни тўғри олиб бориш ва бегона микроорганизмларни кириш ёки уларни ривожланишига тўсқинлик қилиш учун дезинфекция самарали усул ҳисобланади.

Дезинфекция - ташқи муҳит объектларидаги сапрофит микроорганизм-

ларни ишлаб чиқариш зараркундаларини хом ашё, ярим тайёр маҳсулот ва тайёр маҳсулотнинг бузилишини чақирувчи ва шунингдек озикавий инфекцияларни ва захарланишни уйғотадиган патоген микроорганизмларни қириш-йўқ қилишдир. Озик-овқат ишлаб чиқариш корхоналарининг қурилма ва анжомларини, идишларни, ишлаб чиқариш маиший хоналарни дезинфекциялаш- озик-овқат маҳсулотларини ифлосланишини олдини олиш учун ўтказиладиган профилактик чора ҳисобланади.

У системали равишда ишлаб чиқаришнинг ҳар бир йўналиши учун ўрнатилган санитар талабларга асосан ўтказилади. Бу **қундалик ёки профилактика** учун ўтказиладиган дезинфекциядир. Бундан ташқари озик – овқат маҳсулотларини ишлаб чиқарувчи корхоналарда эпидемиологик кўрсаткичларга бииоан озукавий захарланишга гумон қилинганда, персонал ичида инфекция касалланган бўлганда, корхонага инфекция тушган хом ашё, ярим тайёр маҳсулот, идиш ва х.к.лар келиб қолган бўлса **экстрен равишда – зудлик билан** ўтказилиши зарур бўлган дезинфекциялар ўтказилиши мумкин.

Дезинфекция физикавий ва кимёвий усуллар билан олиб борилади. Дезинфекциянинг физикавий воситаларига – кварцли ва ультрабинафша нурлари, ультра товуш, юкори ҳароратнинг таъсири (қуйдириш, қиздириш, қайнатиш, ўткир буг билан қурилма, анжом ва идишларга ишлов бериш) қиради.

Дезинфекциянинг кимёвий воситаларига – микробларга қарши турувчи уларни йўқ қилиш ҳусусиятига эга бўлган катта микдордаги кимёвий моддалар қиради.

Дератизация – эпидемиологик муносабатда хавfli (чума, туляремия, қичима ва бошқа) инфекция касалликларни ташувчиси ҳисобланган ва иқтисодий зиён етказувчи кемирувчиларни йўқотиш учун ўтказиладиган комплекс тадбир.

Кўпинча кемирувчилар (сиёқон, каламуш) нинг яшаш жойида кана, бургаларни пайдо бўлиши уларнинг ташувчиси ҳисобланган кемирувчилар туфайли кенг тарқалиб кетишига сабаб бўлади.

Дератизация 2 хил усулда олиб борилади: 1- профилактика дератизацияси.

Кемирувчилар кўпаймаслиги ва ривожланмаслиги учун муҳит яратади.

2-буткул йўқ қилувчи ёки қирувчи дератизация. Кемирувчиларни бутунлай йўқ қилишга қаратилган ва у ҳамма ишлаб чиқариш корхоналари учун мажбурийдир.

Бундан ташқари кемирувчиларни йўқ қилиш учун улар кўп тарқалган жойда қопкон қўйилади. Ҳозирги кунда самарали натижа бераётган ультра товуш кўркитувчилари ҳам қўлланилади.

Дизенсекция – ҳамма турдаги ҳашоратларни (суварак, клопа, чумоли, бит, кўрғиз, бурга ва шунга ўхшашларни) йўқотиш учун ўтказиладиган тадбир.

Фумигация – ҳамма турдаги учувчи ҳашоратлар (чивин, пашша, ари ва бошқалар) йўқотиш учун ўтказиладиган тадбир.

Дезодарация – ёкимсиз хидларни йўқ қилиш учун ўтказиладиган тадбир.

Дегазация — сувнинг таъминини яхшилаш, қўланса хидни йўқотиш

демакдир. Сувни азрация қилиш, оксидловчи бирикмаларни (озонлаш, хлор (11) - оксид, катта микдорлардаги хлор, марганец, калий тузини қўллаш) ҳамда фаоллаштирилган қаватли кўмир ва адсорбциялайдиган сузгичлардан ўтказиш орқали қўланса ҳидни йўқотиш билан бирга таъмини ҳам яхшилаш мумкин. Бундан ташқари сувга чўкадиган даражада майдаланган фаоллаштирилган кўмир қўшиб ҳам тозалаш мумкин.

Келтирилган усулларни қўллашда адсорбентларнинг турини, микдорини, муддатини аниқлаш сувга таъм ва ҳид берувчи бирикмаларнинг таркибига боғлиқ.

Назорат саволлари:

1. Ишлаб чиқариш санитарияси бўйича қандай тадбирларни биласиз?
2. Бегона микроорганизмларни қиришнинг энг эффектив усули қандай?
3. Дегризация нима ва у қандай амалга оширилади?

ОҚСИЛ ВА ЁҒЛАРНИ ОЛИНИШИ

Ўсимликлардан оксилларни ажратиб олиш ва уларнинг хоссаларини ўрганиш (п. б. Плешков бўйича)

Керакли реактив ва асбоблар: 1. Ўсимлик тўқимаси; 2. Суюқ азот; 3. Борат буфери (рН-10); 4. 0,2% ли натрий бисульфит эритмаси; 5. Октил спирт; 6. Ацетат кислотанинг 1% ва 10% ли эритмалари; 7. 0,2 и натрий гидроксид эритмаси; 8. 50% ли уч хлорацетат кислота; 9. Этил спирт; 10. Ацетон; 11. Диэтил эфири; 12. Фолин реактиви.

Ўсимлик органлари таркибидаги оксилларни ажратиб олишда ультратовушдан, совутгичда ёки суюқ азот ёрдамида музлатишдан ва гомогенизация каби усуллардан кенг фойдаланилади. Оксилларни ажратиб олишда ишкорий эритмалар кўпроқ ишлатилади. Усимликнинг вегетатив органларидаги оксилларни тубандаги усул ёрдамида ажратиб олинади.

1. Ўсимликдан янги узиб олинган барг, поя, илдиз каби вегетатив органлардан 50—100 г намуна олиб, совутгичда ёки суюқ азотда музлатилади. Музлатилган намуна гомогенизаторда ёки чинни ховончада 1:4 нисбатда бир хил масса ҳосил бўлгунча, борат буфери эритмасида (рН-10) янчилади. Оксилларнинг эрувчанлигини ошириш мақсадида 4—5 томчи 0,2% ли натрий бисульфит эритмасидан томизилади. Кўпик ҳосил бўлмаслиги учун аралашмага 2—3 томчи октил спирт қўшилади. Гомогенат аввал совутгичда музлатилади, сўнгра эритилади ва тебратувчи асбоб ёрдамида 30—40 дақиқа давомида чайқатилади. Кейинчалик аралашма 5—10 дақиқа давомида 3000 δ тезлигида центрифугаланади. Чўкма устидаги эритма 500 мл ҳажмдаги ўлчов колбага солинади, чўкма эса буфер эритмаси билан гомогенизатор ёки чинни ховончада яна эзилади ва эритма 20—30 дақиқа давомида чайқатилиб, кейин центрифугаланади. Чўкма устидаги эритма илгари центрифугаланган эритма устига қуйилади. Чўкmani экстракция қилиш ва центрифугалаш 4—5 марта такрорланади, яъни оксилнинг ажралиб чиқиши тугашига қадар давом эттирилади. Оксил ажралиб чиқишининг тугаган-тугамаганлигини Фолин реактиви ёрдамида текшириб борилади. Оксил ажралиб чиқишининг тўхтаганлигига ишонч ҳосил қилинганча, эритма ҳажми 500 мл га етказилади. Агар оксилни экстракция қилиш охиригача етказилган бўлса, эритмадаги азот миқдори ўсимлик таркибидаги азотнинг 90—95% ни ташкил қилиши керак. Бунинг учун эритмадан маълум миқдорда олиб, кислотада қуйдирилади ва Къельдаль усули билан азот миқдори аниқланади. Топилган азот миқдори асосида олинган материал таркибидаги умумий азот аниқланади. Топилган соннинг тўғрилигини исботлашда, оксилни ажратиб олиш учун тайёрланган ўсимлик материалидан маълум миқдорда олиб, унинг таркибидаги умумий азот ҳам Къельдаль усули бўйича аниқланади.

Эритмага ўтган оксилни чўктириш учун экстрактни 700—800 мл ҳажмли идишга (станкага) олиб, эритма рН 4,4—4,5 га келгунча унинг устига 10% ли ацетат кислота қўшилади. Эритмадаги рН ни индикатор қоғози ёрдамида

аниқлаш мумкин. Сўнгра эритма сув ҳаммомида 70°C да қиздирилади ва чўкмага тушган оксил центрифугалаш билан ажратилади. Чўкмадаги оксилни ювиш учун 1% ли ацетат кислотадан озроқ миқдорда кўшиб, яхшилаб аралаштирилади ва қайта центрифугаланади. Кейин эса чўкма устидаги эритма эҳтиёткорлик билан бошқа идишга олинади.

Оксилларни янада тозароқ ҳолда ажратиб олиш зарурияти туғилса, қайта чўктирилади. Бунинг учун центрифуга пробиркасидаги чўкма устига натрий гидроксиднинг 0,2 н ли эритмасидан солиб яхшилаб аралаштирилади ва суюқлик чўкма билан бошқа идишга қуйиб олинади. Центрифуга пробиркаси натрий гидроксиднинг 0,2 н ли эритмаси билан 2—3 марта ювилиб, у ҳам ўша идишга қуйилади. Сўнгра эритмадаги оксиллар тўла эригунча сув ҳаммомида 50°C да тутиб турилади. Қиздириш давомида эритмани шиша таёкча билан аралаштириб турилади. Эримасдан қолган хужайра заррачалари центрифугалаш билан ажратиб олинади.

Эритмадаги оксилларни қайта чўктириш учун идишдаги кислотанинг охириги концентрацияси 5% бўлгунча учхлорацетат кислотанинг 50% ли эритмасидан кўшилади. Чўкмага тушган оксилларни центрифугалаш йўли билан ажратиб олинади. Оксилларни тоза ҳолда олиш учун центрифуга пробиркасидаги оксил, аввало 5—6 марта ацетонда, 1—2 марта иссиқ этил спиртда ва, ниҳоят, 2—3 марта эфирда ювилади. Ҳар гал ювилганда центрифугалаш йўли билан чўкма устидаги эритма тўқиб ташланади ва олинган оксил хона ҳароратида қуритилиб, вакуум эксикаторида сақланади. Олинган оксил препаратларнинг ранги ўсимлик турига ва унинг органига қараб, оқ ёки кул ранг кукун кўринишида бўлиб, унинг таркибида 14—17% азот бўлади. Оксил препарати таркибидаги умумий азот миқдори Къельдаль усули бўйича аниқланади.

2. Ўсимликлар уруғи таркибидаги оксилларни ажратиб олишдан олдин уларни углевод, липид, нуклеин кислоталар каби моддалардан тозалашга тўғри келади. Бунинг учун уруғ мағзи, устки пўст (қобиғи) дан ажратилиб, сўнгра у майдаланиб, ун ҳолига келтирилади.

Уруғларни майдалашда ҳар хил майдалагич асбоблар (гомогенизатор, тегирмон, чинни ҳовонча) ишлатилади. Агар пахта чигити таркибдаги оксилларни ажратилмоқчи бўлса, энг аввало чигит мағзи устки қобиқдан ажратилган. Ажратилган мағиз электр тегирмонида, чинни ҳовончада ёки бошқа гомогенизаторларда майдаланади. Майдалаб ун ҳолига келтирилган материал 0,25 мм тешикли элакдан ўтказилиб, аввало эфирда, кейин ацетонда ювиш йўли билан ёғсизлантирилса, яна яхши натижаларга эришиш мумкин.

Шу усулда тайёрланган уруғ унядан 10—15 г олиб колбага солинади, унинг устига 0,2% ли натрий бисульфат аралаштирилган борат буферидан (рН-10) 100 мл қуйилади ва 1 соат давомида чайқатилади, сўнгра 15—18 соат совутгичда (0°C да) тугилади. Кейин аралашма 3—4 минг марта тезликда айланадиган центрифугада 10—15 дақиқа давомида центрифугаланади. Чўкма устидаги эритма 250 мл ҳажмли ўлчов колбасига қуйиб олинади. Центрифуга пробиркасидаги чўкмани ўз таркибида бисульфит тутган буфер эритмаси билан ювиб, 100—200 мл ҳажмли ўлчов колбасига ўтказилади ва эритма 30—40

дақиқа чайқатилади, сўнгра центрифугаланadi. Чўкма устидаги суюклик аввалги 250 мл ли колбадаги эритма устига қуйилади. Чўкмани экстракция қилиш ва уни центрифугалаш жараёни 3—4 марта қайтарилади, яъни бу жараён оксил ажралиши тамом бўлгунча давом эттирилади. Буни эса Фолин реактиви ёрдамида билиш мумкин. Оксил ажралишининг тугаганлигига ишонч ҳосил қилинганда, эритма ҳажми 250 мл га етказилади. Сўнгра эритмадан маълум миқдорда олиб унинг таркибидаги умумий азот Кьельдаль усулида аниқланади.

Уруғлардан ажратиб олинган оксил оқ рангли кукун бўлиб, унинг таркибида 14—18% азот бўлади.

Хантал (горчица) уруғидан ёғ олиш

Тозаланиб, қуритилиб ва магнит ёрдамида темир аралашмаларидан ажратилган хантал уруғлари икки валли тегирмон станокларида янчилади. Янчилма одатдаги шамол машиналарида кепакдан жуда яхшилаб тозаланadi. Хантал уруғидан ёғ олишда янчилмани намлаш тавсия қилинмайди. Чунки хантал уруғидан чиққан 1 кунжара таркибидаги эфир ёғлари сувнинг таъсирида учиб кетиши мумкин. Хантал кунжарасидан озик-овқат саноатида ошхона горчициси тайёрланади. Хантал уруғидан тайёрланган янчилма намланмасдан 90—95°C гача қиздирилади. Янчилма 20 минут қовурилиб, намлиги 4—4,5% га етганда ЕП зичлагичига эзишга берилади. Озик-овқат учун ишлатишга ярамайди хантал янчилмаси медицинада ишлатилади.

Витаминлар ва уларнинг олинishi

Витаминлар - кичик молекулали органик моддалар гуруҳи, бўлиб жуда паст миқдорда кучли ва хилма-хил биологик таъсир кўрсатади. Табиатда витаминлар манбаи сифатида асосан ўсимликлар ва микроорганизмлар хизмат қилади. Менахинонлар ва кобаламинлар фақат микроорганизмлар томонидан синтезланади.

Ишлаб чиқаришда қўлаб витаминларни кимёвий синтезлаш йўли билан олиш олдинги ўринни эгалласа ҳам, микробиологик усул ҳам катта амалий аҳамиятга эга.

Микробиологик йўл билан эргостерин, витамин В₁₂ олинади. Бундан ташқари микроорганизмлар сорбитни сарбозага айлантиришда селектив оксидловчи сифатида фойдаланилади (витамин С олишда), шунга ўхшаш витамин концентратлари ишлаб чиқариш учун (витамин В₂, каротиноидлар) микроорганизмлардан фойдаланилади.

Товуқлар ва чўқалар озиксида фойдаланиш учун биотинни ҳам микробиологик йўл билан олиш истиқболлидир. Дунёда витамин ишлаб чиқарувчи 40 та катта саноат усткурмаси мавжуд. Шундан 18 таси АҚШ да, 8 таси Японияда, 14 таси Ғарбий Европада. Витамин ишлаб чиқаришда етакчи ўринни Швецария концерни Hoffmann La Roche эгаллайди, ҳамма витаминларнинг 50-70% ини ишлаб чиқаради.

Витаминлар хоссаси, уларни олиш ва қўллаш масалаларини. В₁₂ витамини мисолида кўриб чиқамиз.

V₁₂- витамини. Полимер бўлмаган бирикмалар ичида витамин В₁₂ энг мураккаб тузилишга эга. Бу а-(5,6-диметилбензимидазол) кобаламидцианид.

Табиатда В₁₂ -витамин ва унга қардош корраноид бирикмаларни микроорганизмлар ҳужайрасида ҳайвон ва айрим ўсимликлар (нўхат, ловия барги ва бошқалар) да топилган. Лекин, витамин В₁₂ни юқори ўсимликларда учраши охиригача аниқланган эмас.

Ачитқи замбуруғи ва мицелиал замбуруғлар каби тубан эукариотлар корриноидлар ҳосил қилмайди. Ҳайвон организми мустақил витамин синтез қилиш қобилиятига эга эмас. Прокариотлар ичида корриноидлар биосинтез қилиш қобилиятига эга бўлганлар кенг тарқалган. *Propionibacterium* туркуми вакиллари витамин В₁₂ ни фаол ишлаб чиқаради. Пропион кислотали бактерияларни табиий штаммлари 1,0-8,5 мг/л корриноидлар ҳосил қилиш қобилиятига эга, *P.shermanii* М-82 номли мутант олинган, бу мутантни ўстириш орқали, 58 мг/л гача витамин олинади.

Propionibact *fiaceae* оиласининг бошқа вакиллари ҳам борки, улар витамин В₁₂ ни ҳужайрада кўп миқдорда тўплаш қобилиятига эга. Бу аввалом бор *Eubacterium limogum* дир (*Butyrbacterium rettgerii*). Витамин синтезловчи сифатида кўп актиномицетлар вакиллари амалий аҳамиятга эга. Ҳақиқий витамин В₁₂ ни бир қанча миқдорда *Nocardia rugosa* синтезлайди. Мутация ва танлаш йўли билан *N-rugosa* нинг мутант штамми олинган, у 18 мг/л гача витамин В₁₂ тўплайди

Фаол витамин ишлаб чиқарувчилар *Micromonospora* туркуми вакиллари ичида ҳам кузатилган. Юқори коболамин синтезловчи фаоликга метаноген бактериялар эгадир, масалан: *Methanosarcina barkeri*, *M.vacuolata* ва галофиль турнинг айрим штаммлари *Methanococcus halophilus* 16мг/л дан ортик корриноидларни 1 грамм биомассада синтезлайди

Витамин В₁₂ ни фаол ишлаб чиқарувчилар псевдомонада ҳам маълум, булар ичида бошқаларига нисбатан яхши ўрганилган штамм *Ps.denitrificans* МВ-2436-мутант, мўтадилланган мухитда 59 мг/л гча корриноид ҳосил қилади. Бу штаммдан витамин В₁₂ ни саноат шароитида олиш АҚШ да йўлга қўйилган. Корриноидларни *Rhodopseudomonas polustris*, фототроф пурпур бактериялар *Rhodobacter sphericus*, *Rh. capsulatus*, *Rhodospirillum rubrum*, *Chrometium vinosuni* ва бир қанча бошқа турлар ҳам синтезлайди.

Бир қанча миқдорда витамин В₁₂ цианобактерия *Anabiena cylindrica*, бир ҳужайрали сув ўти *Chlorella ruvenoidea* ва қизил сув ўти *Rhodorus marinus* ҳосил қилади. Витамин В₁₂ синтезловчи микроорганизмларни озик-овқат хом-ашёлари асосида тайёрланган мухитларда ўстирилади: соя уни, балиқ уни, гўшт ва маккажўхори экстрактидан кенг фойдаланилади. Кейинги йилларда озик-овқатда ишлатилмайдиган хом-ашёлар юқори сифатли корриноидлар ҳосил қиладиган микроорганизмлар ҳам топилган. *Achromobacter* sp. изопропил спиртдан углевод ва энергия манбаи сифатида фойдаланиб 1,1 мг/л гача провитамин тўплайди. *Pseudomonas* sp. метанолли мухитда ёки пропандиол билан (160 мкг/л гача) витамин В₁₂ синтезлайди ва шунга ўхшаш бошқа бир қанча микроорганизмлар ҳам метанолли мухитда витаминни ҳосил қилиш қобилиятига эгадир.

V₁₂ витаминини олиш ва уни қўллаш. V₁₂ витамини дунё бўйича бир йилда ишлаб чиқарилиши 9-12 минг килограммни ташкил қилади. Ундан 6500 кг тиббиёт мақсадлари учун фойдаланилади, қолган қисми эса чорвачиликда қўлланилади. Витамин V₁₂ ишлаб чиқариш асосан пропион кислотали бактерияларни ўстиришга асосланган (Россияда, Буюк Британияда, Венгрияда). Россия ва Венгрияда мезофиль ва термофиль метоноген бактериялардан ҳам фойдаланилади. Италияда актиномицетлардан ва шунга яқин бактериялардан олинади. Витамин V₁₂ ни олиш учун бактерия анаэроб мухитда, маккажўхори экстракти солинган глюкоза, кобальт тузи, аммоний сульфатли аралашмада ўстирилади. Бижғиш жараёнида ҳосил бўлган кислотани ишқор эритмаси билан нейтраллаштирилади, 72 соатдан кейин мухитга витамин таркибига кирувчи оралиқ модда -5,6-ДМБ (5,6-диметилбензимидазол) солинади.

Ферментация 72 соатдан кейин тамомланади. Витамин V₁₂ бактерия ҳужайрасида тўпланади. Шунинг учун бижғитиш тамом бўлгандан кейин сепарация қилинади, ундан витамин сув билан рН 4,5-5,0 гача кислоталанган 85-90°С да 60 мин. стабилизатор сифатида 0,25% ли NaNO₂ солинган эритма билан экстракцияланади.

Витамин V₁₂ ни сувдаги эритмаси совутилади, рН ни 5,0% ли NaOH эритмаси билан 6,8-7,0 гача олиб борилади. Эритмага оксилни каогуляция қилиш учун Al(SO₄)₃ 18H₂O ва сувсиз FeCl₃ қўшилади ва фильтр-пресс орқали филтрланади. Эритмани тозалашни ион алмашувчи смоласи СГ-1 да олиб борилади, ундан коболаминни аммиак эритмаси билан элюция қилинади. Кейинги витаминни сувдаги эритмасини органик эритмалар билан кўшимча тозалаш олиб борилади, парланттирилади ва колонкада Al₂O₃ билан тозаланади. Аммоний оксидидан коболаминни сувли ацетон билан элюция қилинади. Витаминни сув-ацетон эритмасига ацетон қўшилади ва 3-4°С, 24-48 соат ушлаб турилади. Чўкмага тушган витамин кристали филтрланади, куруқ ацетон ва олтингугуртли эфир билан ювилади ва вакуум-эксикаторда P₂O₅ устида қуритилади. Ко- V₁₂ ни парчаланиб кетмаслиги учун ҳамма жараёнлар кучли қоронғу қилинган хоналарда ёки кизил нурли ёруғликда олиб борилади. Шундай қилиб фақатгина CN-коболамин оксиди аралашмасини олиш мумкингина бўлиб қолмасдан, юқори терапевтик самарага эга бўлган витаминнинг кофермент кўринишини олиш мумкин.

Россия саноати коболаминларни турли хил кўринишдаги даволаш препаратларини ишлаб чиқаради: ампулада (CN- V₁₂ стерилизация қилинган эритмаси билан, 0,9% ли NaCl эритмаси аралашмаси), таблеткада (CM- B[^] фолиевой кислота билан аралашмаси), таблеткада (муковит), таркибида CN- V₁₂ мукопротеид бўлади

Ампулада даволаш препаратлари: комполон, антианемин ва геповит - таркибига катта шохли моллар жигарини сувдаги экстракти қўшилади. Витамин V₁₂ Россияда пропион кислотали бактериялар ёрдамида саноатда олиш, тиббиёт талабини тўлиқича қондиради. Сут ачитувчи махсулотларни витамин- V₁₂ билан бойитиш учун пропион кислотали бактерияларни тоза ҳолда ҳам сут зардобиди тайёрланган концентрат кўринишда ҳам фойдаланилади.

Витамин В₁₂ чорвачилик мақсади учун термофил метан ҳосил қилувчи бактерия билан аралашган культурадан фойдаланиб олинади. Корриноидларни ҳосил бўлишини фақат аралашган культурода эмас, балки метан ҳосил қилувчи бактерияларни тоза культурасида ҳам аниқланган. Метан ҳосил қилувчи бактерияларда корриноидларнинг миқдори 1,0-6,5 мг/л қуруқ биомассада тўпланади.

Метан ҳосил қилувчи бактрияларни аралаш культураси ёрдамида озуқа препарати витамин В₁₂ -КМВ₁₂ олиш усули ишлаб чиқилган. Метанли бижгиш учун субстрат сифатида ацетон бутили ва спиртли барда хизмат қилади. Қуруқ концентрат КМВ-12 витамин В₁₂ (100 мг/кг препаратда) таркибида бошқа бир қанча ўсишни тезлаштирувчи моддалар бор. Айниқса витамин В₁₂ антибиотигини кичик миқдори билан биргаликда айнан биомицин билан қўшиб ишлатилса чорвачиликда яхши натижалар олинади. Америкада чўчка ва қушлар учун ҳамма ишлаб чиқарилаётган омухта озикалар витамин В₁₂ билан бойитилади.

Витаминлар гуруҳига микроорганизмлар орқали саноатда олинadиган рибофлавинни (витамин В₂) эргостеринни (ёғда эрийдиган витамин D₂ олиш учун асосий маҳсулот ҳисобланади) коротиноидларни ва бошқаларни киритиш мумкин.

Витаминлаштирилган сут қаймоғи олинмаган ёки ростланган сутга «сут — витамин концентратлари» қўшиб йўли билан тайёрланади.

Витамин қўшимчалари тарикасида аскорбин кислота — С витамини (медицинада ишлатилади); А витамини (ацетат)нинг мойдаги эритмаси (1 мл да 200 миң ХБ витамин бўлади) ёки четдан келтириладиган А витамин концентрати (1 гда 500000 ХБ витамини бўлади), D₂ витаминининг мойдаги (0,5% ли эритмаси ишлатилади). Тайёр маҳсулотнинг ҳар бир литрида 4300 ХБ А витамини, 1000 ХБ витамин ва 100 мг С витамини бўлиши керак.

Витаминлаштирилган сутда бегона таъм ва ҳид бўлмаслиги, консинтенцияси бир жинсли ва чўкмасиз, ранги оқ-сарғиш тусли бўлиши керак.

Антибиотикларнинг олиниши

Антибиотикларни (антибиотик моддалар) турли хил гуруҳ организмлар (бактериялар, замбуруғлар, юқори ўсимликлар, ҳайвонлар) ишлаб чиқарадилар. Биринчи антибиотикнинг очилиш тарихи Шотландия микробиологи А. Флеминга (1881-1955) номи билан боғлиқ. Илмий адабиётларга антибиотик атамаси 1942 йил Васхман томонидан киритилган. Бу атама маълум бир мукамалликга эга (сўзма-сўз таржимаси - "ҳаётга қарши" дегани) бўлмаса ҳам фақат илмий лексиконгагина мустахкам кириб олмасдан, кундалик муомалада ҳам ишлатилиб келмоқда.

Антибиотиклар - организмлар ҳаёт фаолиятининг махсус маҳсулоти ёки уларнинг модификацияси, айрим микроорганизмларга (бактериялар, замбуруғлар, сув ўтларига, содда ҳайвонларга) вирусларга ва бошқаларга нисбатан юқори физиологик фаолликка эга бўлган, уларни ўсишини тўхтатадиган ёки тараққийтини бутунлай йўқотадиган моддалардир.

Организмлар модда алмашинувида ҳосил бўладиган бу маҳсулотнинг спецификлиги шундан иборатки, биринчидан, антибиотиклар бошқа моддалардан масалан, спиртлардан, органик кислоталардан ва айрим бошқа микроорганизмларни ўсишини тўхтата оладиган моддалардан фаркли ўлароқ юқори биологик фаолликка эга бўлган моддалардир. Масалан, граммусбат бактериялар (микрোকклар, стрептококлар, диплококлар ва бошқалар) ўсишини тўхтатиш учун эритромицин антибиотикасини минимал концентрацияси 0,01-0,25 мкг/мл миқдорда талаб қилинади. Албатта, бундай ўта паст концентрациядаги спирт ёки органик кислоталар бактерияларга ҳеч қандай зарар келтирувчи таъсир кўрсатмайди. Иккинчидан, антибиотик моддалар танланган биологик таъсирга эга. Бу дегани анибиотик билан алоқада бўлган организмларни ҳаммаси ҳам унинг таъсирига сезгир бўлавермайди. Шу сабабли микроорганизмлар икки гуруҳга бўлинади: маълум антибиотикларга сезгир ва унга резистент (чидамли).

Айрим антибиотиклар унча кўп бўлмаган миқдордаги турларни ўсишини тўхтатади, бошқалари эса кўп тур микроорганизмларнинг тараққиётини йўқотади. Антибиотикларни шу моҳиятидан келиб чиққан ҳолда улар икки гуруҳга бўлинади: тор спектр таъсирга эга бўлган антибиотиклар ва кенг спектрли биологик таъсирга эга бўлган антибиотиклар. Биринчи гуруҳга бензилпенициллин (пенициллин У), новобиоцин, гризеофульфин ва бошқа антибиотиклар мансуб бўлса, иккинчи гуруҳ антибиотикларга, таъсир спектри кенг бўлган тетрациклинлар, хлоромфеникол, трихотедин ва бошқалар қиради. Ҳозирги вақтда 6000 га яқин антибиотиклар мавжудлиги ёзилган. Энг кўп миқдордаги антибиотикларни (3000 дан ортик) актиномицетлар ҳосил қилади. Актиномицетлар синтез қиладиган янги антибиотикларни рўйхати давом этмоқда. **Антибиотиклар** турли хил синфларга мансуб кимёвий бирикмаларнинг вакиллари, анча оддий ациклик бирикмалардан бирмунча мураккаб таркибли полипептидлар ва актиномицинлар типидagi моддалардир.

Антибиотик моддалар кимёвий тузилишининг хилма-хиллиги туфайли биологик таъсирини турли хил механизмга эга, шунга асосан уларни қуйидаги гуруҳларга бўлиш мумкин:

1. Модда алмашиниш жараёнида рақобатли таъсирга эга бўлган антибиотиклар (пуромеоцин, D-цикloserин, актигназовия кислота).

2. Хужайра қобиғи синтезини тўхтатувчи антибиотиклар (пенициллинлар, бацироцин, ванкомицин, цефалоспоринлар).

3. Мембраналар функциясини бузувчи антибиотиклар (полиенлар, валиномицин, грамицидинлар, трихомицин ва бошқалар).

4. Нуклеин кислоталар синтезини (алмашинувидни) тўхтатувчи антибиотиклар:

- РНК синтезини тўхтатувчилар (анзомицинлар, гризофульвин, канамицин, неомицин, новобиоцин, оливомицин ва бошқалар);

- ДНК синтезини тўхтатувчилар (актиномицин Д, актиномицин С), брунеомицин, митомицинлар, новобиоцин, саркомицин ва бошқалар).

5. Азот асослари пуринлар ва пиримидинларни синтезини тўхтатувчилар (азосерин, декоинин, саркомицин ва бошқалар).

6. Оксидни синтезини тўхтатувчи антибиотиклар (бацироцин, аминогликозидлар, метимидин, гетероциклинлар, хлоромфеникол, макролизлар ва бошқалар).

7. Нафас олишни тўхтатувчи антибиотиклар (олигомицинлар, лотулин, пиоцианин ва бошқалар).

8. Фосфорланишни тўхтатувчи антибиотиклар (валиномицин, грамицидинлар, колицинлар, олигомицинлар ва бошқалар).

9. Аитиметаболит хоссага эга бўлган антибиотиклар (актиномицетлар ва замбуруғларнинг айрим турлари ишлаб чиқарадиган антибиотик моддалар),

Бу бирикмалар аминокислоталар, витаминлар ва нуклеин ки-слоталарни антиметаболитлари сифатида таъсир кўрсатади.

Саноат асосида антибиотиклар ишлаб чиқариш. Антибиотик моддаларни саноат шароитида ишлаб чиқариш асосан биологик синтез асосида амалга оширилади ёки биосинтез жараёнида олинган физиологик фаол бирикма молекуласини кимёвий модификация қилиш йўли билан олинади. Фақат санокли антибиотикларгина кимёвий синтез йўли билан олинади (масалан: хлоромфеникол).

Саноатда ишлаб чиқарилаётган антибиотик манбалари бактериялар, актиномицетлар ва мицелиали замбуруғлардир.

Бактериялар синтез қиладиган антибиотиклар. Бактериялар ишлаб чиқарадиган антибиотиклар 600 га яқин ном билан айтилади. Лекин, нисбатан унча кўп бўлмаган микдордаги антибиотиклар саноат асосида чиқарилади. Булар орасида *Bacillus brevis* var. *U.V.* ҳосил қиладиган гамицидин С ни *Bac.polyumuxa* ва *Bac.circuis* лар ишлаб чиқарадиган полимиксинлар, *Bacillus licheniformis* синтезлайдиган бацитроцинлар, *Streptococcus lactis* культураси ҳосил қиладиган низинларни айтиш мумкин. Бактериялар синтез қиладиган антибиотикларнинг ўзига хослик томони улар ўзининг кимёвий тузилиши жиҳатидан полипептидларга (узунчоқ ёки халқасимон) ва кичик молекулали оксилларга киради. Битта продуцент тараққиёти жараёнида бир қанча кимёвий тузилиши жиҳатидан бир бирига яқин антибиотиклар синтез қилади. Масалан: **грамицидинларни** беш шакли маълум (А, В, С_D, С_(S), D), булар аминокислоталар таркиби билан фаркланади; **полимиксинларни** (22 шакли бор, шулар қаторида А, А₂, В, В₂, С, D, D₂, Е₁ (колистин А), Е₂ (колистин В, М, Р, Р₂).

Полимиксинлар таркибига аминокислоталар билан бир қаторда диаминоаслянная ва метилоктан кислоталар (метилгептан) киради. Бацироцинлар ўнта алоҳида антибиотикларни бирлаштиради (А, А₁, В, С, D, Е, F, F₂, F₃, ва Y). Сут ачитқиси стрептококк ҳосил қиладиган низин еттига асосий оксил таркибига киради. Лекин фақат низин биологик фаолликга эга. Низин стрептококклар синтез қиладиган ҳамма оксилнинг 20% га яқинини ташкил қилади.

Актиномицетлар ҳосил қиладиган антибиотиклар. Амалиётга кенг тadbик қилинган энг кўп сонли антибиотиклар, демак саноатда ишлаб чиқариладиган, актиномицетлар ҳосил қиладиган биологик фаол моддаларга киради. Бу антибиотик моддалар турли хил кимёвий тузилишга ва кенг спектрли биологик таъсирга эга бўлган бир қанча гуруҳ бирикмалардан иборат:

1. **Аминогликозидлар** бу гуруҳ актиномицетлар антибиотиклари молекуласида гликозид боки бор моддалардар: стрептомицин, *Streptomyces griseus* ҳосил қилади. *Streptomyces; fradiae*, *Str.allagrisiolus* лар ишлаб чиқарадиган неомицинлар; *Str.allagrisiolus* синтезлайдиган канамицинлар; *Micromonospora purpurea* ишлаб чиқарадиган гентомицинлар; *Micromonospora livacsterospora* синтезлайдиган фортимицин; ва бошқа бир қанча моддалар.

2. **Тетрациклинлар** ушбу антибиотикларига: хлортетрациклин-*Streptomyces cureofaciens* ҳосил қилади; *Str.gimosus* культураси синтез қиладиган окситетрациклин; *Str.cureofaciens* нинг маълум штамлари ишлаб чиқарадиган тетрациклин ва бошқа кимёвий йўл билан модификация қилинган янги антибиотиклар: метациклин (рандомицин) ва доксициклин миноциклинлардир. Биологик ва кимёвий синтез бирлашмаси натижасида олинган бу янги антибиотиклар одатдаги тетрациклинга чидамли бир қанча микроорганизмларни ўсишини тўхтатиш қобилиятига эга.

3. **Актиномицинлар** антибиотик актиномицинлар қатта (юздан ортик препаратлар) гуруҳ кимёвий тузилиши жаҳатидан бир бирига яқин 20 дан ортик тур актиномицетлар ҳосил қиладиган моддалар, шулар қаторида *Streptomyces antibioticus*, *Str.chrysomallus*, *Str.flavus* лардир. Актиномицинлар кимёвий тузилиши бўйича хромопептидларга киради, бу антибиотиклар учун умумий бўлган феносизин хромофор гуруҳли ва иккита полипептиддан иборат. Ўлар битта полипептид таркибига лактон цикли киради, бунинг узилиши препаратни биологик фаоллигини йўқотишга олиб келади. Актиномицинларнинг хилма-хиллиги полипептидлар молекуласи таркибига кирадиган аминокислоталарни хилма-хиллигига боғлиқ. Бу гуруҳга кирадиган антибиотикларнинг муҳим хусусияти айрим актиномицинлар рақ ҳосил қилувчи хужайралар ривожини тўхтатиш қобилиятига эгалигидир.

4. **Макролидлар** - бир қанча сонли бирикмаларни бирлаштиради, шулар ичида энг муҳимлари эритромицин, магномицин, плеандомицин ва бошқалар. Биологик таъсири бўйича макролидларни икки гуруҳга бўлиш мумкин: граммубат бактерияларнинг тараққиётини тўхтатувчи антибиотиклар ва замбуруғларга қарши фаолликка эга, бактерияларга кам таъсир қиладиган антибиотиклар. Биринчи гуруҳга *Str.erythreus* ҳосил қиладиган эритромицин, олеандомицин (*Str.antibioticus* синтезлайдиган), *Str.halstedii* культурасидан ажратилган магномицин ва бошқалар;

Иккинчи гуруҳга: *Str.filipensis* синтезлайдиган филипин, *Str.notalinsus* дан олинган пиморицин ва бошқалар. Антибиотиклар макролидлар пеницилинга, тетрациклинга, стрептомицинга чидамли бактерияларнинг ўсишини тўхтатади.

5. **Анзамициллар** бунга кирувчи антибиотикларни актиномицетлар, нокардиялар, айрим тур юксак ўсимликлар синтезлайди. Бу гуруҳ антибиотиклар ўзининг номини молекуласининг характерли тузилишидан олган. Гуруҳдаги бирикмалар ароматик ядрога у билан боғланган макроциклик алифатик боғга эга, у анза-боғ дейилади (анда - лотинчада қалам дегани). Шуни айтиб ўтиш керакки, анзамицинларнинг макролид антибиотиклардан фарқи уларни лактон боғига эга эмаслигидир. Анзамицинлар, бактерияларга нисбатан

айрим вирусларга ва бир канча зукариотларга биологик таъсир кўрсатади. Маълум табиий анзомишнлар ичида куйидагиларни айтиш мумкин: стрептоваришнлар (*Str.spectobilus* култураси ҳосил қилади), рафомишнлар (*Nocordia mediterranea*, *Micromonospora* нинг айрим турлари ҳосил қилади; галамишнлар, *Micromonospora halaphytica* да кузатишан, майтанзиноидлар *Nocordia* ва айрим ўсимликлар чиқаради; нафтомишн *Str.collinus* синтезлайди; гелъданомишн *Str.hudroscopicus* ҳаёт фаолиятидаги махсулот ва бошқалар.

Энг катта амалий қизиқишга эга рафамишнлардир, булар жуда катта гуруҳни ташкил қилади (минга яқин), табиий ва ярим синтетик препаратлардир. Рифампишн клиникада туберкуёзга қарши қимматли препарат сифатида қўлланилади. Бу антибиотик бактерия ДНК сига боғлиқ бўлган РНК-полимеразани синтезини тўхтатади.

Актиномишнлар синтез қиладиган антибиотикларга муҳим амалий аҳамиятга эга бўлган **новобиоцишн** албатта айтиб ўтиш лозим бўлади. Бу антибиотикни *Str.gpheroides* културасидан олинган. У граммусбат ва айрим грамманфий бактрияларни ўсишини тўхтатади. Антибиотикни муҳим хусусияти пенициллинга, стрептомишнга, эритромишнга, тетрациклинга, неомишнга чидамли бактрияларни ўлдиради. Новобиоцишн пневмониянинг турли хил шаклларини даволашда, энтерококкларга, ангиналарга ва бошқа юқумли касалликларга қарши ишлатилади.

Замбуруғлар ҳосил қиладиган антабиотиклар. Мицелиал замбуруғлар нисбатан кўп миқдорда антибиотик модда ҳосил қилади. Энг катта қизиқиш уйғотадиганлари: пенициллинлар, цефалоспоринлар, гризеофульвин, трихотешин, фумагиллин ва айрим бошқа замбуруғларни ҳаёт фаолиятидаги махсулотлар, тиббиётшуносликда ва қишлоқ хўжалигида кенг қўлланилади.

Антибиотиклар синтез қилувчи замбуруғлардан энг кўп ишлатиладигани *Penicillium chrysogenum* дир. Бу замбуруғ ўзининг ҳаёт фаолиятида пенициллинни турли хил шаклларини ҳосил қилади. Замонавий микробиология фанининг ривожланиб бориши, юқори фаолликка эга бўлган замбуруғларнинг янги турларини топишга имкон яратди.

Саноат асосида антибиотиклар олиш технологияси. Антибиотикларни тиббиётда, қишлоқ хўжалигида ва халқ хўжалигининг бошқа соҳаларида кенг қўлланилиши, бу биологик фаол моддаларни катта ҳажмда ишлаб чиқариш вазифасини қўйди. Бу улкан вазифа катта қувватга эга бўлган антибиотика саноатини яратиш орқали ечилди. Антибиотикани саноат асосида ишлаб чиқаришда бир канча кетма-кет босқичлар ётади: юқори махсулдор штамм-продуцент яратиш, антибиотик ҳосил қилувчи штаммни энг кўп миқдорда махсулот чиқариши учун мўтадил шароит яратиш, антибиотикни ажратиш ва тозалашни мувофиқлаштирилган усулини таплаш ва амалиётга қўллаш, тайёр препаратни яратиш ва унинг сифатини назорат қилиш. Ўлар битта босқич махсус мутахассис билан таъминланиши керак (генетик, микробиолог, технолог ва бошқалар).

Антибиотика саноати ҳозирги вақтда катта қувватга эга бўлган яхши тараккий қилган соҳа, фармацевтика саноати Давлат акционерлик консернига

карайди. Айниқса у АҚШ да, Англияда, Японияда, Францияда, Италияда кенг тараккий этган. Масалан АҚШ да ҳар йили 100 миллионлаб долларга сотиладиган миқдорда антибиотиклар ишлаб чиқарилади. Антибиотикларни саноат усулида тайёрлаш мураккаб, кўп босқичли бўлиб, бйр қанча технологик кетма-кетликни ўз ичига олади:

1. Антибиотикни синтезлайдиган культура-штаммни ўстириш учун мухит тайёрлаш ва экиш учун етарли махсулот тайёрлаш;
2. Антибиотикни биосинтезига мўтадил шароит яратиш;
3. Культурал суюқликга бирламчи ишлов бериш;
4. Антибиотик моддани ажратиш ва уни тозалаш;
5. Тайёр махсулотни ажратиш, тозалаш ва дори шаклида сотишга тайёрлаш.

Антибиотикларни қўллаш. Антибиотик модда халқ хўжалигининг турли хил соҳаларида ҳамда илмий тадқиқот лабораторияларида ишлатилади. Улар тиббиётда, қишлоқ хўжалигида, озик-овқат ва консерва саноатида ишлатилади, биологик тадқиқотларда эса махсус ингибитор сифатида қўлланилади.

Тиббиётшуносликда антибиотиклар қўллаб юкумли касалликларни даволашда кенг қўлланилиб келмоқда, бу касалликларнинг айримларини илгари даволаб бўлмайдди деб ҳисобланар ёки ўлим билан тамом бўлар эди. Бу касалликлар қаторига сил касаллигининг (туберкулёз) айрим шакллари, айниқса минингит сили антибиотик қўлланилмасдан олдин 100% ўлимга олиб келарди. Вабо касаллиги (чума), Осиё халераси, қорин тифи, бурецеллёз, пневмония ва бошқа касалликларни келтириш мумкин.

Ҳозирги вақтда 100 га яқин антибиотиклар тиббиёт амалиётида қўлланилиб келинмоқда.

Қишлоқ хўжалигида - антибиотиклар аввалом бор, ветеринария қишлоқ хўжалик ҳайвонларининг турли хил касалликларини даволашда препаратлар сифатида қўлланилади. Бу соҳада улар тиббиётдаги каби жуда самарали восита ҳисобланади. Антибиотик моддалар фито-патоген организмларга қарши курашда ҳам қўллашрилиб келинмоқда.

Антибиотиклар озик-овқат ва консерва саноатида - махсулотларни бузадиган микроорганизмларга қарши курашиш учун физик ва кимёвий усуллар билан бир қаторда қўлланилади. Лекин бу мақсадлар учун тиббиётда қўлланиладиган антибиотиклардан фойдаланиб бўлмайдди. Антибиотиклар орасида озик-овқат ва консерва саноатида ишлатиладиганлари субтилин, низин ва бошқаларни келтириш мумкин. Субтилинни *Bacillus subtilis* культураси ҳосил килади, кимёвий таркиби полипептиддир. Граммусбат ва грамманфий микроорганизмларга нисбатан, шулар қаторида кислотага чидамли бациллалар ҳам фаол таъсир кўрсатади.

Сабзавотларни консервалашда **субтилинни** қўллаб, термик ишлов беришдан бирмунча сақланилади, бу консервада витаминлар сақланиши ва мазасини йўқотмаслигида катта аҳамиятга эга.

Низин - юқори молекулали пептид, *Str.lactis* синтезлайди. Низин тиббиёт амалиётида фойдаланилмайди, уни томатни, кўк нўхатни, гул қарамни ва бошқа махсулотларни консервалашда қўлланилади. Пишлоқ сақлашда ҳам самарали

натижа беради. Антибиотик бир қанча термофил спора ҳосил қилувчи бактериялар тараккиётини тўхтатади. Одам учун зарарли эмаслиги билан характерланади.

Антибиотиклар моддалар алмашинуви жараёнида турли хил реакцияларнинг специфик ингибиторидир. Антибиотиклар турли хил организмлар моддалар алмашинуви жараёнида алоҳида специфик (махсус) ингибиторлик (тўхтатувчи) таъсирга эгадирлар, илмий тадқиқотларда оқсил биосинтезини механизмини, мембранани функцияланишини, энергетик жараёнларни ва моддалар алмашинушининг бошқа томонларини ўрганишда кенг қўлланилади. Айрим антибиотиклар (хлоромфеникол, тетрациклиноид, пурамицин) оқсил синтези маълум босқичини специфик тўхтатади, бошқалари эса нуклеин кислоталар синтезини турли хил босқичда (азосерин ва азотомидин нуклеин кислотани синтезида иштирок этадиган оралик моддалар ҳосил бўлишини тўхтатади, саркомицин полимераза фаоллигини йўқотади, актиномицин, блеомицин, рубомицин, кардиномицин ва бошқалар ДНК функциясини бузади); учинчи гуруҳ эса (пенициллинлар, цефоласпоринлар, ванкомицин - ҳужайра қобиғи ҳосил бўлишини; тўртинчиси (антимидинлар, олигомицинлар ва бошқалар) - нафас олиш жараёнини бузади; валиномицин, грамицидинлар, колицинларга ўхшаш антибиотиклар ва айрим бошқалари оксидланиш йўли билан фосфорланишини тўхтатади.

Назорат саволлари:

1. Уруғлардан ажратиб олинган оқсилнинг ранги ва кўриниши қандай бўлиб, унинг таркибидаги азотнинг миқдори қандай бўлади?
2. Нима учун хантал уруғидан ёғ олишда янчилмни намлаш тавсия қилинмайди?
3. Табиатда витаминлар манбаи нималар ва қандай микроорганизмлар хизмат қилади?
4. В₁₂ витаминини олиш ва уни қўллаш.
5. Антибиотиклар ва уларни саноатда ишлаб чиқарилиши.

§1. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ

Мева ва резавор мевалар микробиологияси

Мевалар – истеъмолга ярокли, серсув, ширин апоматли мевалар ёки кўп йиллик дарахтсимон ўсимликларнинг уруғланишидир. Тузилишига қараб данакли мевалар (олча, олхўри, ўрик ва бошқа мевалар), уруғли мевалар (олма, нок, беҳи ва бошқа мевалар), ермевалар (кулупнай, крижовник, смородина ва б.) га бўлинади.

Мева ва сабзавотлар сбалансировкали шифо-профилактик рационларни 1/3 қисмини ташкил этади. Меваларнинг физиологик озуқа қиймати таркибида витаминлар (айниқса, С витамини), мевалар кислотлари ва минерал моддалар борлиги билан баҳоланади. Аммо меваларнинг айримларинигина янгилигича сақлаш имконияти мавжуддир, чунончи олма, банан, нок, лимон, апелсин ва бошқалар. Кўпчилик мевалар тез бузиладилар, шунинг учун уларни консерваланган ҳолда узоқ сақлаш мумкин.

Сўнгги йилларгача мевалар микробиологияси ҳақидаги маълумотлар унча кўп эмас. Бунинг сабаби шундаки, патоген микроорганизмлар меваларда нисбатан кам учрайдилар, шунинг учун санитария гигиеник хизматлар, озик-овқат маҳсулотлари микробиологияси билан айнақса чорва хайвонларидан олинadиган маҳсулотларига катта эътибор қаратилган. Бирок, озуқа маҳсулотлари микробиологияси фақат уларнинг гигиенаси нуктаи назардан бўлиб қолмай, балки узоқ сақлашнинг янги усуллари (совутиш ва музлатиш) хиллаб чиқишни тақазо этадию, баъзи мевалар ва сабзавотлар истеъмолчиларга узоқ масофалардан ташиб келинади. Шунинг учун микробиологияда янгидан-янги муаммолар пайдо бўлаверади.

Янги узилган мевалар микрофлораси. Ўсимликлар юзасидан ҳамма вақт микроорганизмлар мавжуддир. Улар шамол, сув, қушлар, хашоратлар ёрдамида келтирилади. Соғлом ўсимликларнинг мевалари ичидаги ҳужайраси стерилдир. Мевалар юзасидаги фитопатоген бактериялар ва замбурғлари, вируслар соғлом тўқималарни зарарлаб парчалайди ва унинг ичига кириб олади.

Мевалар юзасининг табиий микрофлораси эпифит микрофлора деб аталади ва ўсимлик тури, об-ҳаво ва ўсимликларни жойлашган ўрни (очик грунт ёки иссиқхона), унинг ривожланиш босқичи, меваларнинг пишиш даражасига боғлиқдир. Ермевалар – кулупнай ер юзасига яқин жойлашганлиги учун асосан тупроқ микроорганизмлари билан зарарланади. Бактериялардан ташқари мевалар сиртида замбуруғлар спорлари ва ачитқилари учрайди. Бактериялардан энг кўп учрайдиганлари сут кислотаси ва сирка кислотаси бактерияларидир.

Эпифит микрофлора меваларни сақлаш ва қайта ишлашда катта роль ўйнайди. Уларнинг кўпчилиги меваларни бузилишида иштирок этади. Фақат ачитқилар бундан маутасно бўиб, улар мева ва узум сиртида учраб, винолар гулдастаси тайёрлашда аҳамияти каттадир.

Ўсимликлар инсонлар каби микроорганизмларга қарши химоя системасига эга бўлиб, ҳамма вақт мевалар юзасида бўлади ва унинг ичига осонлик билан кира олади. Мевалар бутун ҳолида ўзларини махсус химоя тўқималари системаси ёрдамида сақлайдилар. Улар меваларни механик таъсирдан ва қуриб қолишдан сақлайди. Бодом ва ёнғоқ қаттиқ пўст билан химояланган, ноқ, олча ва бошқа. Терисимон мембрана структурага эгаю, бундан ташқари меваларда химоя моддалари салицил мева кислотлари, лимон. Олма, бензой бўлиб уларнинг миқдори ҳам меваларда кўп, пишган меваларда қамроқ учрайди.

Юқори ўсимликлар ишлаб чиқарадиган ва микроорганнизмларга ҳалокатли таъсир қиладиган моддаларни фитонцидлар деб аталади. Фитонцидлар турли хил моддалар аралашмасидан иборат бўган учувчан моддалардир. Хаттоки, хлорофил микроорганизмларга бактерицид сифатида таъсир қилади. Соғлом меваларнинг 1 см² юзасидан минглаб бактериялар, ачитки турушлар, замбуруғлар споралари учраса, зарарланган мевалар юзасида эса миллионлаб хужайралар учрайди.

Мевалар ташки юзасини зарарланиши эпифит микрофлора миқдорини кўпайтиради, улар эса мевалар бузлишини келтириб чиқаради, ҳамда дизентерия, ич терлама бактериялар ва бошқа касалликлар кўзгатувчиларини ўзига жалб этади. Бу бактерияларнинг яшовчанлигини сақлаш даври жуда катта бўиб, 1 дан 12 кунгача сақланади. Янги меваларни сотувга чиқарганда санитария талабларига риоя қилиш керак.

Меваларни узоқ сақлашда микроорганизмлар билан зарарланиши катта иқтисодий зарар келтиради. Маҳсулотларни сақлашга нотўғри тайёрлаш, ташиш ва сақлашда кўп йўқотишлар қузатилади. Бунинг сабаби сақлаш омборларини мавсумга сифатсиз тайёрлаш, сақлашга яхши қуритилмаган маҳсулотларни қўйиш, уни музлаб қолиши омбордаги юқори намлик ва ҳарорат ва бошқалардир.

Меваларни микробли бузилиши. Меваларни табиий химоя системасини бўлишига қарамай уларнинг сақланиш муддатлари чегаралангандир. Ер меваларнинг айрим навлари (қулупнай, малина) юқори ҳаво намлиги ва юқори ноқулай ҳароратда бир неча соат давомида бузиладилар. Сақлашга чидамли бўлган мевалар эса бир неча ойлаб сезиларли йўқотишларсиз сақланиши мумкин (уруғли мевалар, ёнғоқ). Меваларнинг бузилиш сабаблари турли-тумандир. Ферментатив жараёнлардаги парчаланишдан ташқари уларни чиришини кўзгатувчи микроорганизмлар катта роль ўйнайди. Меваларни йиғим – терим даврида хатто, йиғиб олунгунча бўлган даврида, ташишда, сақлаш ва реализация қилишда нотўғри муносабатда бўлиш уларни бузилишини тезлаштириб, сақлаш муддатини қисқартиради.

Ҳом ашёнинг табиий химоя воситасининг зарарланишига, масалан, катикуллар, микроорганизмлар меваларни ичига ҳашоратлар орқали совуқ, қуриш ва бошқалар билан кириши мумкин. Ҳосилни йиғиб олишда, ташишда, сақлашда ва реализация қилишда, табиий мевалар ва сабзавотлар ўлчов асосида қабул қилинади. Бу кўпроқ меваларга тўғри келади ва баъзида қўмақлашади.

Меваларни ва сабзавотларни сақлашда уларнинг зарарланмаслигини ҳал

килади, уларни бузилишида таркибидаги ферменти жуда катта роль ўйнайди. Етилган мевалар ва сабзавотлар шакар, мева кислоталари хушбўй моддаларга бойдир. Унинг таркибидаги пектик шаклланиши билан асл ҳолатини йўқотади. Қаттиқ бўлиб қолади. Етилган мева ва сабзавотлар юмшоқ консистенцияга эга бўлиб, улар тўқ рангда бўлади ва микроорганизмлар билан зарарланган мева ва сабзавотлардан фарқи бўлмайди. Мева ва сабзавотлар яхши пишмаган ҳолатда сақлаш, ферментатив жараёнда етиштирилган хом ашёни етилишини олдини олади.

Ҳўл чириш. Ҳўл чириш кўзгатувчиси ферментатив йўл билан кўндаланг тўқималардан тузилган тўқималар парчаланаяди. Мева ва сабзавот хом ашёси ўзининг таянч функциясини йўқотади ва ҳужайра шираси оқиб кетади. Хом ашёни парчаланishi микроорганизмлар бузилиши билан боради ва намлиқ шаклий хилга айланади ва касаллик зарарланган мевалар орқали соғлом мева ва сабзавотга ўтади. Ҳўл чириш касаллик кўзгатувчиси моғор замбуруғи ҳисобланади.

Куруқ чириш. Куруқ чириган мева ва сабзавотлар намсиз, куруқ, юкори қисми бурмали бўади. Уни ичи енгил ва бўш, мумсимондир. Куруқ чириш кўзгатувчилари замбуруғлари оиласи ҳисобланади.

Ўзақли чириш. Ҳосилни йиғиб олиш олдинда олма ва ноқда бу касалликни учратишимиз мумкин. Мева ва сабзавотлар ташқи кўриниши нормал бўлсада, уни кесилганда шуни кўрсатадики, юмшоқ мева ва сабзавотлар ўзагининг атрофини бузилиши косачадан бошланиб кўп ёки оз миқдорда жигарранг бўлиши мумкин. Ичида оқ ёки оч-қизил момиқ шаклда чирик жойлашган. Бу мицелий кўзгатувчисидир.

Нордон чириш. Бу кўриниш, мева ва сабзавот аччиқ таъмини бузувчиси деган номга эга бўлади. Ҳосил йиғиб олинмасдан олдин унга касаллик кўзгатувчиси тушади ва уни сақлаш давомида номоён бўади. Мева ва сабзавот юмшоқ сариқ-жигарранг доғ пайдо бўлади, баъзида эса шакли ифлосланади. Касаллик аввал мева ва сабзавотларнинг юкори қисмидан бошланади ва кейин хом ашёнинг таркибига ўтади. Бу спора кўзгатувчисидир. Аччиқ чирик олчани сифатини йўқолишига олиб келади. Чунки олча қурийди ва мумлашиб қолади. Мева ва сабзавотлар юзасида касаллик кўзгатувчилари ўсади ва нозик пушти валик кўринишидаги пушти гулдир.

Сақланувчи парена. Сақланувчи панера хом ашёда тўқ жигарранг кўринишдаги жуда кичик қобиқдир. Кесроқ қобиқ учаётган доғи билан бутунлай йўқолиб кетсада, касаллик кўзгатувчилари замбуруғлари оиласи ҳисобланади. Касаллик кўзгатувчилари барг ва ёғочнинг ўсишига таъсир килади. Зарарланиш қора доғ кўринишида бўади. Касаллик конидия ва аскоспора орқали тарқатилади. Бунда катта ролни шамол ва ёмғирли сув ўйнайди. Жуда кам ва умуман олганда мева ва сабзавот зарари унча билинмасдан сақланиш бутунлай бўшатиш жараёнида боради.

Касалликни ривожланишини паст ҳароратда чеклаш мумкин.

Жигарранг чириш. Жигарранг чириш биринчи навбатда уруғли ва данаклиларни зарарлайди. Мева ва сабзавотлар чириши сариқ ва сариқ жигарранг валикли бўлиб, шакли халқа кўринишида, уларни юкори қисмидан

зарарланишини бошлайди. Касалланган хом ашёлар юмшок, бошида оч рангда, кечроқ эса тўқ жигарранг рангда бўлади. Мева ва сабзавотлар қобиғи каттиқ ва пўстли рангли тўқ жигаррангдан тўқ қорагача бўяди. Шунинг учун касалликни қора чириш ҳам дейиш мумкин. У мевани катта қисмини зарарлайди. Баъзиларни қуритади ва мумлашиб қолади. Мумиёланган меваларда склерация ривожланади, бунинг учун узок вақт керак бўлади. Касаллик кўзгатувчилар мева дарахтларини қуритади. Дарахтларда баъзида зарарланиш қуйидагича содир бўлади.

Споралар, шамол, ҳашорат ва ёмғирлар билан тарқалади. Жигарранг чириш юқори ҳароратда сақланиш давомида тез тарқайди ва бевосита бир-бирига узатади.

Зангори чириш. Зангори чириш уруғли мевада баъзида учраб туради. Уларнинг олмадаги қобиқ оч жигаррангини ўзгартишини, кейин меваларни эти юмшашида оқ кулранг валикли моғор пайдо бўлади ва улар зангори рангли калонкали спораларни ташийди. Кўзгатувчи эзилган меваларни зарарлайди, чириш сақлаш муддатидан ўтиб қолганда тушади, зангор чириш конидия орқали юқади, у доғлар орқали мева этига ўтади ва бошқа механик зарарланишлар орқали ҳам ўтади.

Айниқса, моғор хиди ёқимсиз бўлиб, зангор чириш билан боғлиқдир. Пенициллин турли хил субтракторларда ривожланади. Омборлар деворларида ва хом ашё қадоғида ҳам улар ривожланиши мумкин.

Асосан зангори чириш цитрусларни зарарлайди, аниқроқ қилиб айтганда, зангори чириш кўзгатувчилар ҳамма замбуруғлар ҳисобланади, лицилий ва споралар зангори рангда бўлади. Улар сабзавотларни ҳам зарарлайди.

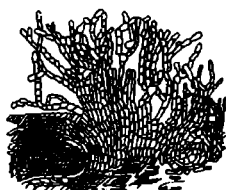
Кулранг чириш. Кулранг чириш ўсимликларни турли хил қисмини зарарлайди ва кўпчилик маданий қисмларни ҳосилини пасайтиради. Кўзгатувчи юқори қисмида тарқалган бўлиб, у кулранг ўсимта узунлиги 1-2 мм, ёғочнинг тиркишларида спора ташувчилар ҳам ҳар хил киёфада бўлади. Зарарланган мевалар жигарранг кўринишида қурийд, мумиёланади.

Табиатда замбуруғлар тезда тарқалади ва юқори намликда, юқори ҳароратда тезда ривожланиб кетади. Кулранг чириш кулупнай билан узумга катта зарарлайди. Лекин замбуруғ фойдали ролни ҳам ўйнайди, ижобий (ҳимматли) жилни кўзгатувчи узумда белгиланган климатик шароитда содир бўлади. У олмаларда, бутокларда учраб, олмани тезда қуритади ва узумлар изюминка кўринишида бўлади. Таркибида юқори шакар миқдори борлиги билан ажралиб туради. Олманинг ижобий (ҳимматли) чиришидан қимматли ҳушбўй вино тайёрланади.

Олмали чириш – фитофтора (32-расм). Фитофтора сурункали касалликларни ташувчилари бўлиб, у уруғли меваларни зарарлайди.

Зарарланган жойи тенг тақсимланади, соғлом хом ашёдан ажралиб туради, мева ва сабзавотлар қобиғида шоколад жигарранг-қизил доғлар кўринишида бўлади. Доғлар сувли консистенцияга эга. Намлик юқори ҳавода зарарланган қисмида оқ ясси ўсиш мицелияси ҳосил бўлади. Мева ва сабзавотлар ичи жигарранг, қобиғи томирлар ва ўзаги ўта тўқ рангда бўлади. Касаллик тезда тарқайди. Зарарланган хом ашёлар катталашади, бутунлай эса

кесилган дарахтларда ҳам мевалар маълум вақт ўзини шаклини саклайди. Чириш кўзгатувчиси мевали дарахтларни ҳам зарарлайди, ёқасимон чиришни ҳосил қилади. Кулупнайда замбуруғлар пўстлок чиришини ҳосил қилади. Резина ёки терисимон кўринишдаги зангори олмаларни зарарловчилари деган номни олган. Агар мевалар етилиш олдидан касалланса, улар юмшаб қолади ва нордон таъмига эга бўлади. Бошқа кўринишдаги фитопфтора оилалари кўп уруғли меваларни зарарлайди, айниқса картошка.



32-расм.

Мевали чириш
(*Monilia fructigena*)
а- замбуруғ билан
зарарланган олма;
б- олма хужайра-
ларидаги замбуруғ
конидийлари ва
мицелийлари.

Чириш асосий кўзгатувчилар йилдан йилга жуда катта зарар кўрсатади, микроорганизмлар мева дарахтларига таъсир кўрсатади ва уларни бузади. Етилган меваларни ташишни ва сақлашни яхшилаб ўрганиб олинади. Ажратилган меваларда баъзи пайтда жилни кўзгатувчилари алоҳида тўпланиши юз беради, асосан ҳимоя системаси кўзсиз бўлади ва сақлаш давомида ичига микроорганизмлар тушади.

Уруғли мевалар кўп мамлакатларда мўътадил иқлимли зоналарда асосан мевали дарахт ҳисобланади ва жохон бозори товарида узумдан кейинги ўринда туради, улар чиришни кўзгатувчилари билан зарарланади. Фақат замбуруғлар орасида уни 42 тури кўрсатилган ва тури кўпдир. Уруғли мевалар совуқда сақланади ва психрофил кўринишида учрайди. Ҳар хил навли меваларга касаллик ҳар хил таъсир ўтказади. Нокни зарарловчилар ўша кўзгатувчилар ҳисобланиб олмагаддек, лекин таркибида шакар миқдорини кўплиги учун у касалликка таъсирчандир (чидамлидир). 7 олманинг мустаҳкамлаш қобилияти оз бўлганлиги ва енгил яраланишида асосан замбуруғ касалликлари таъсир кўрсатади, у маълум бир вақт сақланади. кулупнай мевасида кулранг моғор ва ҳўл чириш ривожланади. Мевалар ифлос кулранг жифалар билан ўратиб қолади. Улар кулранг ва қора рангда бўлади. кулупнай фитопфтора замбуруғи билан зарарланади ва у терисимон чириш ҳосил қилади.

Малинадаги замбуруғлар тўқ ливнаво зангори ва мецилийни ҳосил қилади. замбуруғ узумга ҳам зарар келтириши мумкин. Узум мевасида баъзида ачиткилар учраб туради. Бир тоннадан узум ва мевалардан вино тайёрлаш мумкин, бошқа томондан эса у қоникарсиз ролни ўйнайди. Узум бошлари ўзидан бижгийди. Мевалар чиқиндиларидан спиртни ҳиди келади.

Янги меваларни бузувчи микробларга қарши чоралар.

Кўпчилик кўзгатувчилар меваларни таркибини бузиш учун дарахтда мевалар етилиш даврида тушади.

Усимликларни химоя қилишда касаллик кўзгатувчилар ва бузувчиларга қарши химоя воситалари ёрдамида пуркаш ва чанглаш орқали кураш ўтказилади.

Кимёвий ўсиш билан зараркундаларга қарши кураш фақат хосилдорликни ошириб қолмай, балки уларни сифатини яхшилайти, мустаҳкамлигини оширади. Меваларни йиғиб-териб олишда уларни табиий химоя системасини зарарланишига йўл қўймаслик керак. Қулундай ва гилосни банди билан узиб олиш керак. Меванинг қобиқ қисмини бузилиши микроорганизмларни киришига йўл очиб беради. Бу эса олма ва нокка боғлиқдир. Хўраки узумни йиғиштириб олинганда банди билан узилади. Бу уни химоя воситасини сақлашни таъминлайди.

Меваларни яхши қадокламаслик ва ташишидаги йўл қўйилган хатолар натижасида унга микроорганизмлар тушади. Меванинг кўриниши қадокланган хом ашёга мос бўлиши керак. Мустаҳкам олмаларни ташишда ва нокни ташишда бир неча қатламларда қадокланади.

Асосан битта қоғозда қилинган маъқул. Пластмасса ва картонли тара охириги пайтда кулупнай учун камдан-кам фойдаланилмоқда. Упаковкали хом ашёлар иложи борича бир марта қабул қилинади. Қайтарилган упаковкалар микроорганизмлар билан қаттиқ зарарланган бўлиб, у албатта дезинфекцияланади. Меваларни ташиш масофаси имкони борича қисқа бўлиши керак. Асосий имконият сақлашдаги йўқотишни камайтириши ва совутиб сақлашда намоён бўлади. Паст ҳароратда кўзгатувчи чириш ривожланишини секинлантиради. Меваларни тақсимлашда истеъмолга яроқсиз қисми олиб қолинади, касалланганлари ва зарарланганлари ташлаб юборилади. Ўртача катталиклардаги микробларга мевалар чидамлидир. Меваларни саралашга эътибор бериш керак. Тез ва секин етилувчи меваларни бирга сақлашга йўл қўйилмайди.

Сақланиш жойига мевани жойлаштиришдан олдин яхшилаб тозаланади ва чириш қолдиқлари йўқотилади. Саноат иншоотларида сақлашда кимёвий воситалар ишлатилинади, яъни дезинфекцияланади. Меваларни сақлашда ҳарорат муҳим роль ўйнайти. У пасайиши билан чиришни кўзгатувчилари ривожланиши мумкин. Шунинг учун меваларни паст икки – беш ҳароратда сақлаш керак. Ҳаво ҳарорати ва унинг намлиги катта аҳамиятга эга. Ҳаводаги намлик 85% бўлганда микроорганизмлар ўсмайди. Меванинг мустаҳкамлигини сақлаш жойидаги атмосфера, кимёвий таркиби катта аҳамиятга эга. Сақланадиган жойда O_2 бўлиши ва CO_2 ушлаб туриши микроорганизмларнинг ўсиши ва спораларни кўпайиб кетишига йўл қўймайди.

Сақлашни доимий назорат қилиб туриш ва мевалардан чириш топилса, меваси билан олиб ташлаш, бошқадан жойлаштириш ёки меваларга бошидан ишлов бериш керак. Бу эса кўп йўқотишни олдини олади.

1. Меваларни микробли бузилишини тушунтиринг.
2. Мевалардаги ҳўл чириш жараёнини тушунтиринг.
3. Меваларнинг жигарранг чириш жараёнини тушунтиринг.
4. Мевалардаги курук чириш жараёнини тушунтиринг.

Сабзавотлар микробиологияси

Мева ва сабзавотларнинг озуқавий қиймати таркибида витамин ва минерал модда тутиши билан баҳоланади. Мева ва сабзавотлар кам калорияли бўлиб, у кам миқдорда углеводлар, ёғ ва оксиллар ушлайди. Мева ва сабзавот таркибида целлюлоза мавжудлиги жуда муҳим бўлиб, у инсон организмидан ичак фаолиятини яхшилайдди. Мева ва сабзавотлар истеъмол қилиш аҳоли жон бошига 100 кг, 80 кг ли янги кўрнинида бўлади. Мева ва сабзавотларнинг ҳолати қуйидагича: мева ва сабзавотлар ички қаватлари микроорганизмлардан холи бўлиб, юқори қатламида кўп микроорганизмлар учрайди, улар сабзавотларга тупроқ орқали ўтади. Уларни шамол, сув ва хашоратлар ташийди. Тасодифан учрайдиган микроорганизмлардан ташқари баъзи бир сабзавотларда микроорганизмлар бўлади ва улар баъзи бир ўсимликларда ҳам учраб туради.

Масалан, сут кислота бактериялари қарамнинг баргида бўлиб ва шу ерда кўпаяди; бодрингда ва бошқа сабзавотларда ҳам учрайди. Бактериялар мевалардагига нисбатан кам, кўпроқ сабзавотларда ривожланади, сабзавотларни рН нейтрал марказида бактерияларникига яқинлашади.

Мева ва сабзавотлардаги микроорангизмлар жойташиши, уларнинг қисмати, босқич ўсимликларда ўсишига ёрдам беради. 1 см² юзада 100 дан млнгача микроорганизмлар хужайралари учрайди. Хужайрада микроорганизмлар сони баъзида ортикча тоза сув қуйилганда ортиб кетади. Бу эса ичак таёқчаси ва бошқа касаллик кўзгатувчиларини мева ва сабзавотлари пайдо бўлишига олиб келади. Мева ва сабзавот уларнинг уруғлари тушиши мумкин, бу эса оғир эпидемияга олиб келади. Асосий муаммо мева ва сабзавотларда паразит ташувчилар бўлиб, баъзиларни қайнатиб бўлмаслигидир.

Сабзавотларда мевалар каби табиий ҳимоя системада бўлади.

Сабзавотларнинг микробли бузилиши.

Сақлаш давомида сабзавотлар органик мустаҳкам бўлади. Пишиб етилган маҳсулот кўзгатувчи жил бўлиши мумкин. Мева ва сабзавот сақлашда баъзида уларни бузилишида ферментатив жараён ва микроблар таъсири натижасида параллел боради.

Бактерияли чириш. Маҳсулотлар бузилишида биринчи бўлиб, бактериялар роль ўйнайди. Кўзгатувчилар кенг тарқалган бўлиб, бактериал ҳўл чиришдан кўрқинчиликроқ.

Бу бактерияларни ферментлари хом ашё ўсадиган пластинкасини тарқатиб юборади, улар пектиндан тузилган мева ва сабзавотлар асил қиёфасини йўқотади. Озуқавий консистенциясидан ажралади, шарбат касалликни мева ва сабзавотларнинг соғломлигича ўтади. Сопрофит

микроорганизмлар мева ва сабзавот шарбатини ачитиб олиб келади ва шилликлар ҳосил қилади. Мевалар сақлашни замбуруғлар бузади.

Склерования кўпчилик сабзавот ва меваларни бузади. Сабзи, шолғом, сельдри ва бошқаларни ва жигар ранг ва оқ чирпиш деб аталади. Ўсимликларнинг зарарланган қисми юмшаб қолади. Оқ доғлар билан қопланади, мицими замбуруғни намоён қилади ва у кичик ялтироқ томчили сувли томчи кўринишида бўлади.

Сўнгра мицими юзасида склероцидлар ҳосил бўлади ва улар каттик қора рангга мицели танаси турли катталиқ ва тузилишга эгадир. Склеротиния – сурункали касаллик кўзгатувчиси бўлиб, мицели ёрдамида тарқалади. У сақланиш жойини деворларида ҳам кўпайиши мумкин.

Замбуруғлар–хом ашё тубида (ичида) бўлиб, зарарланган сабзавотларни тўқ бинафша рангли мицеллий яшириб туради. Меваларни пўстида замбуруғлар бўлмайди, у тоза гифа кўринишида ўсади.

Альтурнариа замбуруғи. Бу замбуруғ маҳсулотларни бузилишига олиб келади. Зарарланган қисми ифлосланган кулранг мицелий Билан яшириниб қолади. Замбуруғ кўп хужайрали конидияларни ҳосил қилади, у аввал жигарранг кўринишида бўяди, кечроқ қора бўлиб қолади. Шунинг учун унинг номи қора чиршидир.

Картошканинг хўл бактериял чирishi. Хўл бактериял чириш қора оёқчалари билан боғланган картошканинг пояси қорайган. Қора оёқчада алоҳида ўсимликлар қисми ёки ҳаммаси бирданга нобуд бўлади. Агар касалланган ўсимлик картошка тугунига ўтиб кетса, у сақланиш учун қўйилади.

Кўнғир чириш касаллиги ва нопаразитлар тупроқ бактериялари билан зарарланган картошка тугмачалари бир неча кун давомида қўлланса ҳид чиқарадиган юмшоқ массага айланади. Хўл чириш иссиқ ва нам ҳавода, ёмон ҳаво алмашинувчи шароитда кенг тарқалгандир.

Сувли травматик чириш ёки фузариоз. Чиришнинг бу турини кўзгатувчилари картошка тугмаси ичига жамланган териси орқали киради ва картошка намланиб, қора рангга киради. Эзилганда улардан сувли шира ажралиб чиқади. Туганак аста-секин тўлиқ юмшайди. Уни кесилганда зарарланган ва соғлом қисмлари ўртасидаги аниқ чегарани кўриш мумкин.

Картошка пояси ва туганакларининг чирishi. Ҳар икки касаллик жуда хавfli бўлиб, улар 15-20% гача ҳосилни йўқолишига сабаб бўлади. Касалликнинг дастлабки белгилари ҳосилни йиғиштирилаётганда кўрина бошлайди. Туганак юзасида бир неча ботик кулранг кўрғошин тусли доғлар ҳосил бўлади. Доғлар остидаги тўқималар жигарранг зангор рангига киради. Агар касалланган картошка 18 °С дан юқори намликда 8 соат сақланса, картошканинг чириган жойлари бошқа микробларни кириши учун дарвоза бўиб ҳисобланади. Картошка пояси ва туганакларини чирishiини *Phytophthora infestans* замбуруғи кўзгатади. Замбуруғ гифалари туганак тўқималарига кириб беради ва уларни кўнғир рангга киритиб ҳалок қилади. Касал туганакларнинг ички қисми қорайиб қолади. Маълум вақт ўтгач улар бошқа микроблар билан зарарланиб хўл чиришга айланиб кетади. Агар сақланаётган картошканинг 25% зарарланган бўлса, сақланаётган ҳосилнинг ҳаммаси йўқотилиши мумкин.

Замбуруғ ертўла уюмларидаги тупроқда қолган туганакларда кишлайди. Касалликнинг ривожланиши ва тарқалиши ҳарорат ва намликка боғлиқ. Азотли ўғитларнинг ортикча миқдори тугунакларни касалликка чидамлилигини таъминлайди.

Оқ чириш. Бу касаллик картошкани сақлаш жараёнида 2-3 ойдан сўнг пайдо бўлади. Маълумки, тинч даврининг тугаши билан бу касаллик ривожланиб боради. Касаллик қўзғатувчи оқ жил билан тўкималардаги модда ўртасидаги боғлиқлик бор. Омборхоналарда оқ чириш доимий шамоллатиш натижасида келиб чиқади. Оқ чириш картошкани зарарланган жигарранг чириш Билан зарарлайди. Оқ чириш дастлаб яшириш тарзда ривожланади. Бунда дастлаб зарарланган жойда ипчалар пайдо бўлади ва у ерда бужмайишлар ҳосил бўлади. Мева сиртида бўғик оқ, сариқ-оқ баъзан кизил-оқ мицелия валлари тугунаклари ҳосил бўлади. Туганак ичида мицелия таъсири натижасида бўшлиқ ва ёриқлар ҳосил бўлади. Зарарланган туганаклар қаттиқлашади ва уларни майдалаб кукун қилиш мумкин. Оқ жил қўзғатувчиси *Sclerotinia sclerotiorum* замбуруғи ҳисобланади.

Уларнинг алоҳида турлари мицелиянинг рангига қараб ажратилади. Мицелия гифлари туганаклар сиртида ката миқдорда ўроксимон септирланган споралар ҳосил қилади. Бу споралар уларни ривожланишининг асосий воситаси ҳисобланади. Чириш қўзғатувчиси бир неча йиллар давомида яшовчанлик қобилятини сақлаб қолади.

Картошка туганакларида чириши – алтернания.

Картошка йиғиштириб олингандан кейин уларнинг сиртида кора доғлар ҳосил бўлади ва катталашади. Касалланган қисми қурийди ва соғ қисмидан ажралади. Зарарланган жой одатда каттик бўлади.

Картошка паршаси.

Картошка паршаси бир неча шаклларда мавжуд. Қоида бўйича уларнинг актиномицетлар қакиради. Терисида жигарранг ёки бошқа рангли унча катта бўлмаган қавариклар ҳосил бўлади.

Туганак ёқимсиз ер хидини беради. Зарарланиш тупроқда бўлади.

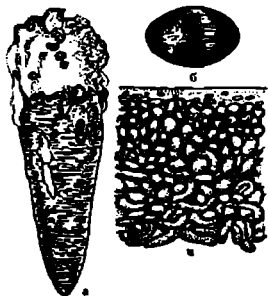
Сабзини оқ чириши (33-расм).

Сабзи оқ жили *Sclerotinia* замбуруғи томонидан қакирилади. Замбуруғ гифлари сабзи ичига кириб боради. Илдиз мева сиртида эса пахмок пўпанак ҳосил қилади.

Бир мунча вақтдан сўнг мицелия сиртида тўк зич жилваки- склероций ҳосил бўлади. Илдиз мева юмшаб бўтқасимон қўнғир бўлиб қолади. Ҳаводаги намликнинг юқори бўлса, ҳатто паст ҳароратларда ҳам касаллик жуда тез соғ илдизмеваларга ўтади ва қисқа вақт мобайнида бутун партияни зарарлайди.

Қуруқ қора чириш. Сабзининг қуруқ кора чиришини алтернания замбуруғи томонидан қакирилади. Қора қуруқ доғлар ҳосил бўлади ва булар кора қуруқ яраларга айланади.

Сабзининг қул ранг чириши. Бу касаллик сақлаш жараёнида содир бўлади. Илдизмева юмшаб намланувчи қўнғир ранга қиради. Илдизмева сиртида мицелиялардан тузилган қулранг пўпанак ҳосил бўлади.



33-расм. Сабзининг оқ чириши:

а — Sclerotinia замбуруғи билан шикастланиши;

б, в — I склероцияларнинг (ташки кўриниши ва қирқими)

Илдизмева сиртида кулранг, қуруқ эзилган доғ ҳосил бўлади. Маҳсулот қуруқ жигаррангга бўлади. Маҳсулотда бўшлиқ пайдо бўлади. Бу замбуруғ мицелияси таъсирида содир бўлади. Зарарланган маҳсулот сиртида замбуруғнинг спора ташувчи органи пикнидиялар майда қора нуқталар шаклида ҳосил бўлади. Замбуруғ сабини даладагидаёқ зарарлайди. Сақлашда эса касаллик ривожланади.

Сабзининг хўл бактериялар чириши.

Кенг тарқалган касаллик Sclerotinia sclerotiorum бактериялари чақиради. Бактерияли чириш одатда илдизмеваларнинг бошидан зарарлайди ва ички қисмларини бутунлай парчалаб, шилимшик ёқимсиз хидли масса ҳосил қилади.

Лавлагининг марказий чириши.

Бу касалликни Phoma betae замбуруғи чақиради. Бу лавлагини бузилишини энг кенг тарқалган туридир. Зарарланиш дастлаб бош қисмдан, сўнгра бутун илдизмевани эгаллаб олади. Зарарланган жойларда эзилган қора доғлар ҳосил бўлади. Сақлашда бу касаллик соғ илдизмеваларга тез ўтади.

Лавлагининг чириши.

Бу касаллик ўраки лавлагини касаллигининг энг кўп тарқалган тури бўлиб, ҳосилни йиғиштиришда пайдо бўлади. Касалликка музлаган, эзилган бирор механик зарарланган илдизмевалар тез чалинади. Зарарланиш натижасида маҳсулот сиртида кўнғир пахмоқ моғорлар ҳосил бўлади. Маҳсулот эса кўнғир рангга киради.

Сақлаш режимида бузилиши.

Оқ жили кўзгатувчиси. Сабзининг оқ жили кўзгатувчиси замбуруғ ҳисобланади. Зарарланган маҳсулот юмшоқ ва хўл бўлиб қолади. Илдизмева сирти оқ момиксимон пўпанак билан қопланади. Замбуруғ омборхоналарда тупроқ кесаклари орқали ўтади. Сақлаш жараёнида замбуруғлар кўпаяди ва бошқа илдизмеваларни зарарлайди. Когатли. Бу касаллик сақлаш жараёнида кизилча илдизмеваларда содир бўлади. Турли микроорганизмлар комплекси ёрдамида чақирилади. Бу микроорганизмлар заифлашган ёки ўлик маҳсулотларда ривожланади. Касаллик кўзгатувчининг турига қараб илдизмева сиртида турли оқ ранг пушти рангдаги моғор пўпанаклар ҳам оч кўнғирок қора ранггача, қуруқдан хўл консистенциягача ўзгаради. Когатли чириш нотўғри етиштириш, ишлов бериш, транспортировка қилиш ва сақлаш натижасида

содир бўлади. Омборлар ҳарорати режимининг бузилиши ва намлик касаллик ривожланишига асосий сабаб бўлади.

Лавлагини думчали чириши. Касаллик далада илдимеванинг коринкаси ва чириши натижасида ҳосил бўлади. Дум қисмига қараб кенгайиб боради.

Заҳарланган қисми юмшоқ қолади, кесганда жуда кўп бактериялар сақловчи томчилар чиқади. Саклашда грил ривожланади ва катта йўқотишларни қақиради.

Помидорлар фитопторози. Фитопторли замбуруг ёрдамида чақирилади. Помидорни устки қисмида бўртган жигарранг доғлар пайдо бўлади. Касалланган тўқима оқ жигарранг бўлади. Айниқса, пишиб етилмаган меваларни касалланади. Касалланиш катта йўқотишларга олиб келади.

Помидорларни қора бактерияли доғланиши. Касалланган мевалар қора доғлар билан қопланади. Касалликни ривожланиши юкори намликка асосланган.

Помидорларни сувли чириши. Меваларни устки қатламида сувли консистенцияланган шаффоф доғлар пайдо бўлади. Эт йўқолади ва суюқ рангсиз, ёқимсиз ҳидли массага айланади. Мева пўсти буришади. Кўпинча пишиб етилмаган мевалар касалланади.

Помидорларда қора доғланишни замбуруглар чақиради. Касалланган меваларда аниқ қорайган тўқ юмалоқ эзилган доғлар ҳосил бўлади, қора мицелиялар ва алтернациялар билан қопланади. Помидорларда қора доғланишни бошқа кўзқоринлар ҳам чириши мумкин. Улар асосан помидорга меваларнинг банди, ўзаги орқали киради. Ичида замбуруглар мицелияси ёки қора доғлар концентрли шакл ёки қора ядро ҳосил бўлади.

Помидорларнинг жигарранг чириши. Замбуруг томонидан чақирилади. Букилишни бу кўриниши асосан зангор меваларда пайдо бўлади ва юза қисмида жигарранг доғ ҳосил бўлишига олиб келади. Замбуругларнинг зарарланмаган эпидемияси преодолит қилолмайди, ичига факат зарарланиш орқали киради.

Помидорларни ҳўл чириши. Турли замбуруглар билан чақиради, қайсиси, улар кўпинча ёриклар орқали ёки бошқа зарарланишларда ичига кириб боради. Нам чиринди ҳосил бўлишида дрожжилар ҳам қатнашиши мумкин.

Помидорларни фитоптози. Бу замбуруг билан чақирилувчи барг ва меваларида кенг тарқалган касаллик.

Юза қисмида жигарранг доғлар ҳосил бўлади. Кўпинча пишиб етилмаган мевалар касалланади. Касалланган меванинг тўқимаси шаффоф жигарранг бўлади. Касалланиш катта йўқотишга олиб келади.

Карам касалликлари. Карамни кулранг чириндиси замбуруг билан чақирилади. Қайсиси, бошқа мева ва сабзавотларни ҳам зарарлантиради. Сақлаш вақтида нам чиринди кўринишида ҳосил бўлади. Қўшимча тўқималарни шиллиқлантиради. Юза қисмидан карамни кулранг пўпанак билан қоплайди. Мицелия ва конидия замбуруглари чақиради. Кулранг чириниши ривожланиши одатда механик зарарланган жойларда ёки барглари совуқ урганда бошланади, шунингдек замбуруг бошида жонсиз ёки жуда кучсиз физиологик карам пўстларини зарарлашга қодир. Кейинчалик кўзқорин

тирикрок пўстини токсинлар билан ўлдиради ва унда ривожланади. Сақлаш даврида кулранг чиринди бошқа карамларга ҳам осон ўтади, шунингдек зарарланиш карамларни бир-бирига алоқасидагина келиб чиқмай, споралар билан ҳаво орқали тарқалади.

Оқ чиринди. Карамни оқ чириндиси кўзкорин билан чақиради. Зарарланиш одатда ташқари қатламдаги барглардан бошланади, қайсики, чириган ва шилимшиққа айланган, барглар орасида эса патасимон оқ замбуруғ ҳосил бўлади. Ривожланиш давомида замбуруғда кўп сонли ҳар хил шакл ва катталиқдаги склероциялар ҳосил бўлади (1 мм дан 3 см гача). Спора ташиши йўқ. Карамни зарарланиши даладаёқ келиб чиқади. Айниқса ёмғирли об-ҳавода. Омборда чириш тез ривожланади. Зарарланган карамлар оз фурсатда чириб кетиши мумкин, кўшни карамлар учун инфекция манбаи бўлиб, сақлаш режимининг бузилиши оқ чириндини ривожланишини кучайтиради.

Карам ривоктониози замбуруғ билан чақирилади. Касалланиш одатда карамни кечки навларида ҳосил бўлади, айниқса, кучли ёмғирли йилларда. Касалликни характерли белгиси баргларнинг бўғзидан чиришидир.

Баргларида марказий томир атрофида майда, ясси, қорамтир скероцийлар ҳосил бўлади. Зарарланиш жойини ҳам сезиларли шаффоф мицелия пупанаги билан қоплайди. Вақт ўтиши билан карамнинг ташқарисидаги чириган баргларни қуриб, саргайиб қолади. Касалланиш даладан бошланади. Асосан ёш карамлар чириydi. Инфекция манбаи бўлиб далада қолган ва склероциялар билан зарарланган ўсимликлар бўлиши мумкин. Сақлаш давомида омборхона 1⁰С си қанча юқори бўса, чириш шунча тез ривожланади.

Шиллиқ бактериоз. Карамнинг шиллиқ бактериозини бактериялар чақиради. Касалланиш далада бошланиши мумкин. Ситр барглари ёки карамнинг ҳамма қисмини чириши ва шиллиқланиши кўринишида учрайди. Кесилганда ўзаги юмшоқ ва ёқимсиз хидли бўлади. Юмшоқ, хўл чириган (моддаларда) тўқималарда шиллиқ ёки ёқимсиз хид ҳосил бўлиши шиллиқ бактериозларни силикатлари ҳисобланади. Чиришга биринчи навбатда, йиғиб олишда ёки транспортларда шикастланган, музлаган ёки зараркунандалар билан зарарланганлари юз тутайди. Касаллик сабабига яна пишиб ўтиб кетган карамлар сабаб бўлиши мумкин.

Томирлардаги бактериоз карамда бактерияларда чақирилади. Бактериялар томир системага вегетация даврида сув орқали киради, барг пластинкасининг чеккасида жойлашган ёки илдиз орқали. Барглар чекка қисмига томирлардан тарқалиб, бактериялар яхши сезиларли қора сеткалар ҳосил қилади. Бу касаллик Украина, Молдавия, Кранодар ўлкасида ва бошқа жанубий вилоятларда кенг тарқалган. Томирлардаги бактериозлардан зарарланиш нафақат сифатини пасийишига, ҳосилни камайишига ҳам олиб келади.

Қора доғланиш (альтернариоз). Карамда замбуруғ билан чақирилади. Зарарланган баргларда катта ёки кичик аниқ сезиларли қора доғлар ҳосил бўлади. Кам зарарланган жойларда барглар тўқилади ва тешикчалар ҳосил бўлади.

Пиёз ва сариқпиёз касаллиги. Пиёзни кулранг бўйинли (шейковая) чиришини замбуғлар билан чақиради.

Чиришни биринчи белгилари тўқималарни юмшаши, пиёз бўйни атрофини буришиши. Кесилганда зарарланган тўқима хира сарик ва сўлиганга ўхшаш бўлади. Вақт ўтиши билан зарарланиш ичкарига кириб боради. Пиёз буңда бутунлигича зарарланиши мумкин. Пиёзни юза қатлами кулрант моғорсимон конидияли спора, кейинчалик пўпанак ўртасида майда 1,5 мм диаметригача қора склероцин билан қоғланади. Баъзан улар шунча кўп бўладики, текис қора қобикқа айланади. Спора ташувчи пўпанак пиёз қобиклари орасида ҳам пайдо бўлади. Пиёзни зарарланиши йиғиштириш даврида, далада пайдо бўлади. Замбуруг аввал пастки нобуд бўлаётган баргларда жойлашади ва ундан секин пиёз бўйинчасига ўтади. Ҳосил йиғиштирилгандан сўнг тинчлик даврида касаллик тез авж ола бошлайди, бир ярим икки ойда пиёзни бутунича эгаллаши мумкин. Чиришни янада тез ривожланиши омборда юқори намлик ҳароратда амалга ошади. Конидий замбуруги кўшни пиёзларни ҳам зарарлаши мумкин. Пиёз эрта тинч ҳолатдан чиқса, у шунча осон зарарланади, кўзгатилган пўстлоқлар инфекция учун «дарвозаларни» очади. Иккиламчи инфекциялар сезиларли ўрин клеейцлар ўйнайди.

Чиришга чидамликни сақлашга жўнатишдан аввал ўз вақтида пиёзни куриштида ҳосил бўлади. Пиёзни сақлаш учун оптимал ҳарорат 0 °С дан 3 °С гача ва ҳавони намлиги 75% атрофида бўлади.

Пиёзни чириши. Далада қандай учраса, сақлашда ҳам шундай.

Кўзгатувчилардан ажратилади – оқ слероциал чириш кўзгатувчиси *Botrytis allii* ва фузариозлар кўзгатувчиси *Fusarium* серас замбуругларидир.

Склероцияли чиришда илдизда кўзгатувчининг оқ тўла замбуруги топилади, вақт ўтиши билан жуда аниқ қора склероцийлар ҳам, замбуруг споралари ҳосил бўлмайди. Пиёз боши юмшоқ, сувли бўлиб боради ва бутунлай чириб кетади.

Фузариозли чиришда пиёзбоши бўғзида оқ ёки оч пушти замбуруг ва конидияли спора ташувчи семиз пушти ёстикчалар ривожланади. Фузариозда чириш кўпинча пиёзни етилиши юқори ҳароратда кетган йилларда бўлади. Омборларда ҳарорат қанча юқори бўлса, шунча зарарланган ҳолатда чириш зарарланган пиёзда шунча тез ривожланади.

Саримсоқ пиёзда зангори моғорли чириш сақлашда энг кўп тарқалган саримсоқ пиёз касалликларидан бири. Пиёзда кам ривожланади. Кўзгатувчи пеницилларга мансуб замбуруг. Касаллик бошланишида алоҳида чеснок тишчалари енгил сўлиш ҳолига келади, сокли тўқимада майда эзилган сарғиш доғлар эса аввал шаффоф, оқиш, кейин зангор моғорсимон пупунак замбуруг ва спораларни кўзгатувчиси акс эттиради. Касаллик ички тишчаларга тарқалади ва буришади, қоронғилашиб ва сўлишиб бошлайди.

Зарарланган маҳсулот юмшоқ массага айланиб қолади. Ташқаридан пучга ўхшайди. Сақлаш учун келтирилган саримсоқ пиёз 2-3 ойдан сўнг ёппасига зарарланади. Касаллик асосан сунъий совутилмайдиган омборларда, намлик юқори бўлган ерларда, механик зарарланиш олган саримсоқ пиёзларни музлатилганда тез ривожланади. Зангори моғор касаллигини олдини олиш учун

саримсоқ пиёз режим бўйича яхшилаб қуритилади, керакли ҳарорат ва намлик билан таъминлаши керак.

Пиёз ва саримсоқ пиёзнинг қора моғорсимон чириши асперигез замбуруғи ёрдамида чақирилади. Асосан пиёзни юқори ҳароратли ва ёмон шамоллатилмаган омборларда сақланганда ривожланади. Касалланган пиёзлар юмшайди, шарсимон спора ҳосил қилувчи замбуруғлар пўслари орасида қора шилимшиқ масса ҳосил қилади. Қора моғор билан яхши қуритилмаган, яхши пишмаган пиёзлар касалланади. Пиёзни сақлашда қуруқ шароитларда ва паст ҳароратларда касаллик секин ривожланади. Қўшни пиёзларга касаллик тўғридан – тўғри ёки ҳаво орқали споралар орқали ўтади. Шунга ўхшаш касалликларни бошқа замбуруғ ҳам қузғатади.

Саримсоқ пиёз бактериози – бир неча бактерия турлари ёрдамида чақирилади. Саримсоқ тишчаларида сақлаш даврида чуқур жигарранг яралар ёки йўллар пайдо бўлади. Зарарланган маҳсулот тишчалари сариқ шаффоф рангга киради, музлатилганга ўхшаб қолади. Саримсоқдан чиринди хиди келади. Яхши пишмаган, яхши қуритилмаган, сақлаш режими бузилган саримсоқ пиёзлар касалланади.

Назорат саволлари:

1. Сабзавотларни микробли чириш жараёнини тушунтиринг.
2. Сабзавотларни бактерияли чириш жараёнини тушунтиринг.
3. Картошкани ҳўл бактериал чириш жараёнини тушунтиринг.
4. Сабзини оқ чириш жараёнини тушунтиринг.
5. Лавлагининг чириш жараёнини тушунтиринг.
6. Шиллик бактериозни қарамда нима чақиради?

§2. МЕВАЛАРДАН ИШЛАБ ЧИҚАРИЛГАН МАҲСУЛОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ

Қуритилган мевалар микрофлораси

Қуритилган меваларнинг микрофлораси хом ашё сифати, нави, қайта ишлаш усулига тўғридан тўғри боғлиқдир. Ювиш ва буғ билан ишлов бериш жараёнида микроблар уруғланиш камаяди. Юқори ҳароратда қуритиш жараёнида эса уларнинг сони энг кам миқдорда бўлади. Куёш нурида қуритишда ҳам микроуруғланиш камаяди. Қуритилган мевалар 1 гр маҳсулотда 10^3 миқдорда микроб ҳужайралари кириши мумкин. Қониқарсиз технологик ишлов берилганда қуритилган мевалар микрофлораси жуда юқори бўлиши кузатилган.

Қуритилган меваларни таркибидаги шакарнинг юқори концентрацияда бўлиши ва намликнинг кам бўлиши сабабли микроблар таъсирида бузилиши жуда кам учрайди.

Улар айрим ҳолларда ачитқилар ва моғор замбуруғлари таъсирида бўлиши мумкин. Бузилишнинг олдини олиш мақсадида олтингугурт билан дудлаш, пастеризациялаш, вакуумли қуритишдан фойдаланиш мумкин.

Музлатилган мевалар микробиологияси

Музлатилган меваларни тайёрлаш учун фақат соғлом, пишиб етилган. юқори сифатли, янгилигига истеъмол қилишга яроқли мевалардан фойдаланилади.

Мевалар ювиб қадоқлангач, дарҳол музтилади. Тез музлатиш -30°C да олиб борилади. Маҳсулот марказидаги ҳарорат 3-4 соат давомида -18°C дан юқори бўлмаслиги керак, саклаш ҳам худди шу ҳароратда амалга оширилади.

Музлатишнинг консервалаш хусусияти -10°C ҳароратдан пастда микроорганизмларнинг кўпаймаслигига асосланган. Бундай шароитда саклашда маҳсулот микроб бузилишга учрамайди (юқори ҳароратда стерилизация қилиш йўли билан олинадиган мева консервалари).

Консерваларни тайёрлаш учун хом ашё юқори сифатли турли босқичларида (ювиш, тозалаш, майдалаш) микроб миқдори кўпайиши ёки камайиши мумкин. Турли хил кўшимчалар (шакар) кўшимча уруғланишга сабаб бўлиши мумкин.

Стерилизация режими. Микробларнинг дастлабки таркибига боғлиқ. Консервалар тайёрлашда хом ашё таркибидаги микроорганизмлар турлари ҳал қилувчи роль ўйнайди.

Консерваларда микроорганизмларнинг чидамлилиги муҳит рН таъсир кўрсатади. Шунингдек, рН 4,6 дан пастда ботулин таёқчаси токсин ажратмайди. рН қанча кичик бўлса, шунча микроорганизмлар улуши кўпаяди. 4 % концентрацияли ва ош тузи микробларнинг стерилизация давомидаги чидамлилигини оширади. Яна иссиқликка чидамлилиги ва углеводлар

микдорини кўпайишига олиб келади. Турли консервалар учун уларга таъсир қиладиган барча омилларни ҳисобга олиб, уларга мос келадиган стерилизация турларидан фойдаланиш керак. Стерилизацияланган консерваларга қўйиладиган микробиологик талабларини кўрсатадики, улардаги қолдиқ микрофлора энг кам бўлишини таъкидлайди.

Консерваларда бактерия споралари ва баъзи термофил бактериялар қолиши мумкин.

Мавжуд қолдиқ микрофлора ва сақлаш шароитларининг бузилиши кўпчилик ҳолларда уларнинг бузилишига олиб келади.

Мева ва резавор мевали ярим тайёр маҳсулотлар – мевалар ва резаворлардан тайёрланган пюре, повидло, мурабболардир. Одатда уларнинг устида кўп миқдордаги турли микроорганизмлар (мицеллийли кўзиқоринлар, ачитқилар, чиритувчи, ёғ кислотали, уксус кислотали, сут кислотали ва шунингдек ичак гуруҳ бактериялари) тўпланади.

Шикастланган мева ва резавор меваларда микроорганизмлар миқдори 100 ва 1000 марта ошади. Ишлаб чиқарилган мева ва резавор мевали ярим тайёр маҳсулот сақланганда уларнинг мустаҳкамлигини ошириш учун консервант қўшилади ёки иссиқлик ишлови берилади. Бунга қарамай микроорганизмлар қисман сақланиб қолади ва уларни ривожланиши маҳсулотнинг бузилишига олиб келади. Айниқса пюре тайёрлаш учун мевалар ювилганидан ва иссиқ сувга бўктириб олинганидан сўнг қирғичдан ўтказилади (01-02%) сульфид кислотаси ёки (0,07%) сорбин кислотасининг натрийли тузи консервант сифатида қўшилади ва бочкаларга солинади.

Аввал пореда сахаромицет ачитқиларининг таъсирида спиртли бижғиш содир бўлади. Сўнг ҳосил бўлган спирт сирка кислотали бактериялар таъсирида сирка кислотагача оксидланади. Сут кислотаси бактериялари кислота ҳосил қилиб поредаги қандларни бижғитади. Пюренинг кислоталиги ошади ва ачийди, унинг устида етилмаган ачитқилар ва мителлийли кўзиқоринли ривожланади. Натижада уларнинг яшаши туфайли маҳсулотнинг кимёвий таркиби ўзгаради. Мазаси ва хиди ёмонлашади.

Повидло порега нисбатан яхшироқ сақланади, чунки унга иссиқлик ишлови берилади. Повидло қайнатилганда катта миқдордаги микроорганизмлар нобуд бўлади, сўнг унга шакар қўшиб қуюлтирилади. Шакар сақланиб қолган бактериялар ривожланишига тўсқинлик қилади. Лекин повидло нотўғри сақланганда унда микробиологик (бижғиш ва моғор босиш) жараёнлар кетиши мумкин. Бижғиш жараёни шакардан, идишлардан ва ҳаводан тушадиган осмофил сахаромицет таъсири остида кетади. Унинг юзасида ривожланаётган мителлийли кўзиқоринлар моғор босишини чақиради. Натижада повидло таркибида қанд моддаси камайиб, бегона хид ва таъм ҳосил бўлади.

Мевали шарбатлар, морслар, этли мевали шарбатлар микробиологияси

Мевали шарбатлар сиқиш йўли билан олинади. Улар микроорганизмлар ачитқилар моғор замбуруғлари учун жуда қулай муҳит ҳисобланади.

Мевали шарбатларнинг бактериялари ичида шунингдек, ёғ кислотаси таёқчалари, ичак таёқчалари ва бошқалар учрайди. Шарбат олишнинг биринчи босқичида микроорганизмларнинг айниқса, ачитқиларнинг интенсив кўпайиши кузатилади. Тиндирилгандан сўнг микроблар миқдори камаяди Шунга қарамай шарбатда ҳар 1см³ га миллионлаб микроблар тўғри келади. Шунинг учун шарбатнинг спиртли моғорлар, сут кислота билан тўйинтириш, пастеризациялаш, стерилизациялаш, музлатиш, филтрлаш, SO₂ билан ишлов бериш ва бошқалар тавсия этилади.

Шарбатларнинг микробли бузилиши

Бактериал бузилиши сут, сирка, ёғ кислота бактериялари таъсирида вужудга келади. Уларнинг кўпайиши натижасида шарбатлар лойқаланади, таркибида кўп миқдорда сут, сирка кислоталари мавжуд бўлади.

Сирка кислота бактериялари плеенка шаклида ривожланади.

Ачитқилар шарбатнинг лойқаланишига, қуюқ, чўкма тушишига ва моғор плёнка ҳосил бўлишига сабаб бўлади. Сақлаш жаарёнида шарбатларнинг бижгишини кўзгатадиган энг хавфли ачитқилар ҳисобланади. Бузилишнинг олдини олиш учун пастеризация қилинади.

Мевали сироплар қайнатиш ёки совуқ усулда шарбат ва шакардан тайёрланади. Мевали сиропни турғунлиги уларнинг сувсизлантирувчи хусусиятига боғлиқ. Бузилишни чақирувчи бирдан-бир кўзгатувчиси осмофил ачитқилар ҳисобланади. Улар сиропга шарбат ёки шакар билан тушади. Улар сиропнинг бижгишига сабаб бўлиши мумкин. Ачитқиларни ўлдириш учун сорбин кислотаси қўлланилади, шунингдек, совуқ хонада сақлаш ҳам тавсия этилади.

Мармеладлар, конфитюрлар, желелар микробиологияси

Майдаланган меваларни шакар билан (50%) қайнашиш йўли билан олинади. Қўшимча сифатида мева шарбатларига лимон ёки сут кислотаси қўшиш мумкин. Кўрсатилган маҳсулотлар таркибида шакар кўплиги учун анча турғун, хом ашё микроорганизмлари мармелад, желе конфитюрларни қайнатилганда нобуд бўлади.

Мармелад ва желенинг бузилишини кўзгатувчилар замбуруғлар ҳисобланади. Бу замбуруғларни кўпайишига маҳсулот сифатидаги сув конденсати ва нотўғри беркитиш сабаб бўлади.

Ачитқилар ва сут кислота бакетриялари етарлича стерилизация қилинганда кўпаяди.

Маҳсулот сиртининг моғорланишини олдини олиш учун унинг сиртига бензой, сорбит ёки чумоли кислотаси билан 1г 1 дм га ҳисобида ишлов берилади.

Назорат саволлари:

1. Қуритилган мевалар микрофлораси ҳақида нима биласиз?
2. Музлатилган мевалар микробиологияси ҳақида нима биласиз?
3. Шарбатларнинг микробли бузилишини тушунтиринг.
4. Мева ва резавор мевали ярим тайёр маҳсулотлардаги микробли бузилишни тушунтиринг.

Ѕ3. САБЗАВОТЛАРДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН МАҲСУЛОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ

Қуритиш учун яхши етилган, соғлом, касалланмаган сабзавотлар ишлатилади. Қуритилган сабзавотлар микроблар учун зарур бўлган сувни йўқотганликлари учун бир неча йиллаб сақланиши мумкин. Уларнинг микрофлораси ҳам ашё микрофлораси билан бир хилдир. Сабзавотларни қуритишга тайёрлашда саралаш, ювиш, пўстини ажратиш, бланширлаш ва қуритиш жараёнларида уларнинг миқдори кескин камаяди. Сабзавотларни бланширлаш натижасида ферментлар фаоллигини камайтириш ва микробларнинг 99 % и ҳалок бўлиши катта аҳамиятга эгадир. Микробларни камайтиришни яна бир омили иссик ҳаво ёрдамида ёки сублимацияли қуритиш усулларидир.

Шунга қарамай қуритилган сабзавотларда ҳам тирик микроблар учрайди. Споралилар, стрептококкилар энетеробактериялар, коренбактериялар, ичак таёкчалари, псевдомонос оиласига кирувчи бактериялар ва бошқалар, шу жумладан могор замбуруғлари киради. Қолдиқ микроблар сони сабзавотлар тури ва уларни тайёрлашга боғлиқ. Қуритилган сабзавотларни паст ҳароратда, ҳавонинг нисбий намлиги 70 % юқори бўлмаган шароитларда сақлаш керак.

Сабзавотларни музлатиш

Микробиологик жиҳатдан меваларни ва сабзавотларни музлатилган консервалари орасида деярли фарқ йўқ. Тайёр маҳсулотдаги микрофлора ҳам ашё микрофлораси билан деярли бир хилдир. Тайёрлаш жараёнида микрофлора санитария шароитига қараб ўзгаради. Ювиш ва бланширлашда микрорганизмлар сони кескин камаяди. Тайёр маҳсулотдаги микроорганизмлар сабзавот турига қараб кескин ўзгариши мумкин.

Тахминан чуқур музлатилган сабзавотлардаги микроблар сонининг чегараси 1 гр маҳсулотда 10^5 дан 5×10^5 ни ташкил қилади.

Музлатилган сабзавотларда меваларга нисбатан кўпроқ микроблар учрайди. Сабзавотлар микрофлораси турли хил бўлиб, унинг таркибида коренбактериялар, артробактериялар, энетеробактериялар, фловобактериялар, псевдомонос, бациллалар ва бошқалар киради. Музлатилган нўҳотда сут кислота бактериялари бошқаларга нисбатан кўп учрайди, шу билан биргаликда ачиткилар, могор замбуруғлари ҳам учраши мумкин.

Муздан туширилган сабзавотларда қолдиқ микрофлоранинг тез кўпайиши уларни сифатини бузади. Психрофил микроорганизмлар сабзавотларни музлаш нуқтасида ҳам ривожлана олганлиги учун маҳсулот сифатига ёмон таъсир қилади. Шунинг учун сабзавотларни муздан тушириш тез бажарилиши ва дарҳол ишлатилгани макссадга мувофиқ.

Тузланган қарам

Тузланган қарам майдаланган қарамга туз қўшиб, сут кислотли бижғиш натижасида олинадиган маҳсулотдир. Тузлаш учун қарамнинг кечки

навларидан фойдаланилади. Майдаланган карам идишларга солиниб туз, зираворлар қўшиб эзгиланади ва оғир юк билан бостириб қўйилади. Карамдан ажралган шира тузни эритади. Эритмага карамдан углеводлар, минерал ва бошқа моддалар ажралиб чиқади. Бир неча соатдан сўнг бир неча боскичда ўтадиган бижғиш жараёни бошланади. Биринчи боскичда эритмада карамдаги бактериялар ачиткилар, ёғ кислота бактериялари, ичак таёқчалари ривожланади. Шу вақтнинг ўзига сут кислота бактерияларининг тўпланиши кузатилади. Кўп сонли микрофлоранинг биринчи боскичдаги бижғишдаги иштироки натижасида кўп миқдорда моддалар алмашинувининг маҳсулотлари ҳосил бўлади ва улар тузланган карамга ўзига хос таъм ва ҳид беради. Иккинчи боскичда сут кислота бактерияларининг фаолияти кучаяди. Даставвал гетероферментатив сут кислота бактериялари жадал ривожланади ва сут кислота миқдори 1% га етади.

Сут кислотасидан ташқари сирка кислотаси, этил спирт, кўмир кислотаси, эфирлар ҳосил бўлади ва тузланган карамга ўзига хос ҳид ва маза беради. Сўнгра гомоферментатив сут кислота бактерияларининг ривожланишидан сут кислотасининг ҳосил бўлиши кучаяди. Бу бактериялар тузлаш жараёнини асосий иштирокчиларидир. Улар фақат сут кислота ҳосил қиладилар, 1см³ суюқликдаги сут кислотаси бактерияларининг сони миллиондан ортиқ бўлади.

Бу боскичда бижғиш учун энг қулай ҳарорат 18-20 °С ни ташкил этади. Бундай ҳароратда бошқа турдаги бижғиш кетмайди. Сут кислотасининг миқдори 1,5-2 % га етади. Бу боскичнинг охирида бактериялар фаолиятини сут кислотаси сўндиради ва у ўз ўрнини гетероферментатив сут кислота бактерияларига бўшатиб беради. Бунда қолган углеводлардан сут кислота, этил спирт, маннит, СО₂ ҳосил бўлади. Тузланганнинг охириги боскичда бактериялар фаоллашади, бошқа гетероферментатив сут кислота бактериялари арбиноза ва ксилозани бижғитиб, ароматик моддалар ҳосил қилади. Кислота миқдори 2 % дан ортиб кетиши мумкин, карам эса ўткир таъмли ва нордон бўлиб қолади. Бижиш тугагач, карам 0-3 °С ҳароратда ҳаво кирмайдиган ҳолда сақланади. Бу ачиткилар ва моғор замбуруғларини ривожланишига тўсқинлик қилади.

Тузлаш жараёнининг амалга ошишига ҳарорат, туз концентрацияси ҳавонинг этишмаслиги ва бошқа омиллар каттик таъсир қилади. Амалиётда карамни тузлашда соф культурилардан фойдаланиш яхши натижа бермади. Карамни тузлашда унинг микрофлорасини қўллаш яхши натижалар берди.

Юқори сифатли маҳсулот олиш учун тузлаш жараёнига яхши таъсир этадиган амаллардан (ҳарорат, тузнинг концентрацияси, ҳавонинг киришига йул қўймаслик) фойдаланиш мақсадга мувофиқдир.

Тузланган карамнинг бузилиш турлари

Юқори ҳароратда бижғишнинг ўтиши натижасида карам қорая бошлайди. Бундай бузилишни бегона микрофлора ва тузнинг бир текис миқдорда тарқалмаслигини келтириб чиқаради.

Карамнинг шилликланиши ачиткилар ва айрим сут кислота бактериялари томонидан чақирилади. Мухитнинг кучсиз нордон шароитида ёғ кислота ҳосил қилувчи бактериялар ривожланади ҳамда маҳсулотга аччиқ таъм ва ёқимсиз хид берувчи ёғ кислоталарини ҳосил қиладилар. Карамнинг юмшаб қолишини пичан таёқчалари гуруҳига кирувчи бактериялар кўзғатади.

Сабзавот консерваларини иссиқлик таъсирида стерилизация қилиш

Иссиқлик ёрдамида стерилизация қилиш ва сабзавот консервалари микробиологияси музлатилган мевалар микробиологиясига ўхшашдир. Бу бўлимда тушлик таомлар ва болалар учун ишлаб чиқарилган шоресимон консервалар микробиологиясини қисқача кўриб чиқамиз.

Сабзавотдан тайёрланган газак консервалари микробиологияси

Банкаларга тушадиган микрофлоранинг асосий қисми хом ашёлар, кўкатлар, томат пастаси, туз, шакар ва зирворлар орқали тушади.

Ишлаб чиқариш жараёнларини механизациялаштириш унинг санитария ҳолатини яхшилади. Хом ашёларга дастлабки иссиқлик ишловини бериш, уларни бактериал уруғланишини кескин камайтиради.

Қовурилган хом ашё совутилганда унинг микрофлораси ўсади. Овқатга сешилган оқ илдизли кўкатлар билан сезиларли микдорда микроорганизмлар тушади (1гр да 10^6 - 10^7 гача).

Бундай кўкатларнинг микроблар билан зарарланиш меъёри 1 гр да 2×10^4 хужайралардан ортиқ булмаслиги керак, томат соусига микроблар шакар, туз, зирворлар орқали тушади. Шунинг учун қайлани куйиш даврида ҳарорати 70°C дан кам булмаслиги керак.

Сабзавот ширасининг қуюқ консистенцияси, банкага иссиқлик ўтишини қийинлаштиради, шунинг учун уни стерилизациялаш жараёни узоқроқ давом этиши керак. Икрандан споралар юқори ҳароратга чидамлидир. Сабзавот консерваларига қўшиладиган гуручнинг 1 гр да 10 гача турли хил микроблар учрайди. Уларнинг орасида бактериялар кўп учрайди, Стерилизация жараёнида фақат бактерияларнинг спорали шакллари учрайди. Одатда улар нордон шароитда ривожлана олмайдилар. Қиймаланган сабзавотлардан тайёрланган консервалар РН 4,5-4,6 бўлганлиги учун бактерияларнинг споралари ривожлана олмайди, РН 4,9-5,2 етганда эса улар токсин ҳосил қилиб кўпаядилар. Айрим пайтларда термофил бактериялар сабзавот консерваларининг яси нордон бузилишни келтириб чиқаради.

Тушлик таомлар микрофлораси

Биринчи овқатлар сифатида консерва заводларида карам шўрва, рассольник, лавлаги шўрва тайёрлаш учун картошка, лавлаги, сабзи, оқ илдишлар, шпинат, шавел, гўшт ва бошқалар ишлатилади. Бундай овқатларни 120°C да стерилизация қилинади. Бундай консерваларнинг қолдиқ микрофлорасини термофил бактериялар ташкил қилади. Уларнинг споралари 120°C ли иссиқликка бемалол чидаши мумкин ва айрим вақтларда уларнинг

бузилишини келтириб чиқаради. Баъзан қолдиқ микрофлора сифатида пичан ва картошка таёкчаларининг споралари учрайди.

Болалар учун ишлаб чиқариладиган пюресимон консервалар микрофлораси

Бундай консервалар тайёрлаш учун мева ва сабзавотларнинг фақат олий навларидан фойдаланилади, чунки уларнинг компонентлари (шакар, сут, гўшт) микробларнинг ривожланиши учун энг қулай шароитдир.

Хом ашёни қайта ишлаш жараёнида (майдалаш, гомогенизация қилиш) унинг микрофлораси ўзгаради, уларни қадоқдаш пайтидаги ҳарорат 80°C дан кам бўлмаслиги керак, чунки пюре секин кизийди. Шунинг учун пюре солинган банкаларни 70 °C ли термостатга жойланади. Стерилизация режимининг ҳароратини маҳсулот тури, муҳит рН ни ва бошқа хусусиятларига қараб танланади. Болалар учун ишлаб чиқарилган консервалар стерилизация қилинганидан сўнг, дарҳол банка ичидаги ҳарорат термофил бактериялар ривожлана олмайдиган ҳароратга, яъни 40°C га тушгунча совутилиши керак.

Бундай банкаларни тўлдириш ва уларга қопқоқ ёпиш асептик шароитда алоҳида хоналарда 140-150°C да амалга оширилади.

Пюресимон консерваларнинг қолдиқ микрофлораси

Яшил нўхот, сабзавотларни гўштли пюреларининг бомбажини чакирувчи пичан ва картошка таёкчалари кўп учрайди. Айрим бактерияларда иссиққа чидамли (термотелерант) бактериалар яшыл нўхот, шпинатни сутли пюресини бомбажини чакириши мумкин. Термофил бактериялар консерваларда кабачки, шпинат, томат-пюреси, шўрваси кўп учрайдиган ясси нордон бузилишни чакирадилар.

Тузланган бодринг

Тузлаш учун янги узилган соғлом, бутун бодринглар танланади. Бодрингларни табиий ферментацияси (бижиш идишлари тўлдирилгач) сут кислотаси бактериялари томонидан амалга оширилади ва карамни тузланишидаги бижғишидан сира ҳам фарқ қилмайди. Даставвал тупроқдан қўшилиб келган турли хил бактериялар ривожланади, сўнгра эса уларни турини сут кислотаси бактериялари эгаллайди.

Бундан ташқари бодрингни тузлаш жараёнида гетероферментатив сут кислотаси бактериялари иштираётган эстади.

Кўпинча бижғишни ва бегона микрофлорани ривожланишини олдини олиш бегона микрофлорани ривожланишини олдини олиш мақсадида намақобга сирка ёки сут кислотаси, шакар қўшилади. Айрим ривожланган давлатлар (АҚШ)да бодрингни тузлаш учун сут кислотаси бактерияларининг соф культуридан фойдаланилади.

Тузланган бодрингни бузилиши

Бодринг юмшаб ликқоқ бўлиб қолишига моғор замбуруглари сабаб бўлади. Ачитқилар ва бактериялар нормал бижғиш шароитларда деярли

ривожланмайдилар. Банкаларни шишиб қолишини кучли газ ҳосил қилиш қобилиятига эга бўлган ичак таёқчалари гуруҳига кирувчи бактериялар, ачитқилар келтириб чиқаради.

Бодрингларни шилимшиқкланиши оқибатида юзага келадиган бузилиш асосан совутилмасдан ферментация қилинишидир.

Сабзавот шарбатлари, уларнинг этли шарбатлари ва концентратлари микрофлораси

Турли хил усуллар билан ишлаб чиқариладиган сабзавотлар шарбатлари микрофлораси этли ва этсиз мева шарбатлари микрофлорасига ўхшашдир. Аммо сабзавотлар шарбатлари нисбатан камнордонликка эга бўлганлиги учун узоқ сақланмайди ва тез бузилади. Уларни узоқ сақланишини таъминлаш учун иссиқлик ишлови бериш, мева шарбатлари кўшиб нордонлаштириш, лимон ёки аскарбин кислоталарини тайёрлашга корхоналарни санитария шароитларига қаттиқ эътибор бериш зарур. Уларнинг бузилиши натижасида шарбатларнинг микробиологик бузилиши кузатилади.

Назорат саволлари:

1. Тузланган қарамнинг бузилиш турларини айтинг.
2. Сабзавотдан тайёрланган газак консерваларининг микробиологияси ҳақида нимани биласиз?
3. Тушлик таомлар микрофлораси тушунтиринг.
4. Болалар учун ишлаб чиқариладиган пюресимон консервалар микрофлорасини тушунтиринг.
5. Пюресимон консерваларнинг қолдиқ микрофлораси тушунтиринг.

§4. КОНСЕРВАЛАНГАН ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШДАГИ МИКРОБИОЛОГИК НАЗОРАТ

Консерва саноатида микробиологик назорат ва санитар гигиеник режим

Микробиологик назорат асосий хом ашёдаги, ярим тайёр маҳсулотдаги, ёрдамчи материаллардаги ўзгаришларни замонавий ва объектив баҳолайди, сменанинг ёки цехнинг ишига ўзгаришлар киритиш ва маҳсулот сифатини сақлаб қолиш учун имкон беради.

Микробиологик назорат консерва ишлаб чиқаришнинг ҳамма босқичларида андоза (ГОСТ) лар, қўлланмалар ва бошқа норматив ҳужжатлар асосида олиб борилади.

Микробиологик назорат турлари. Микробиологик назорат профилактик, қўшимча ва санитар гигиеник назоратлардан иборат.

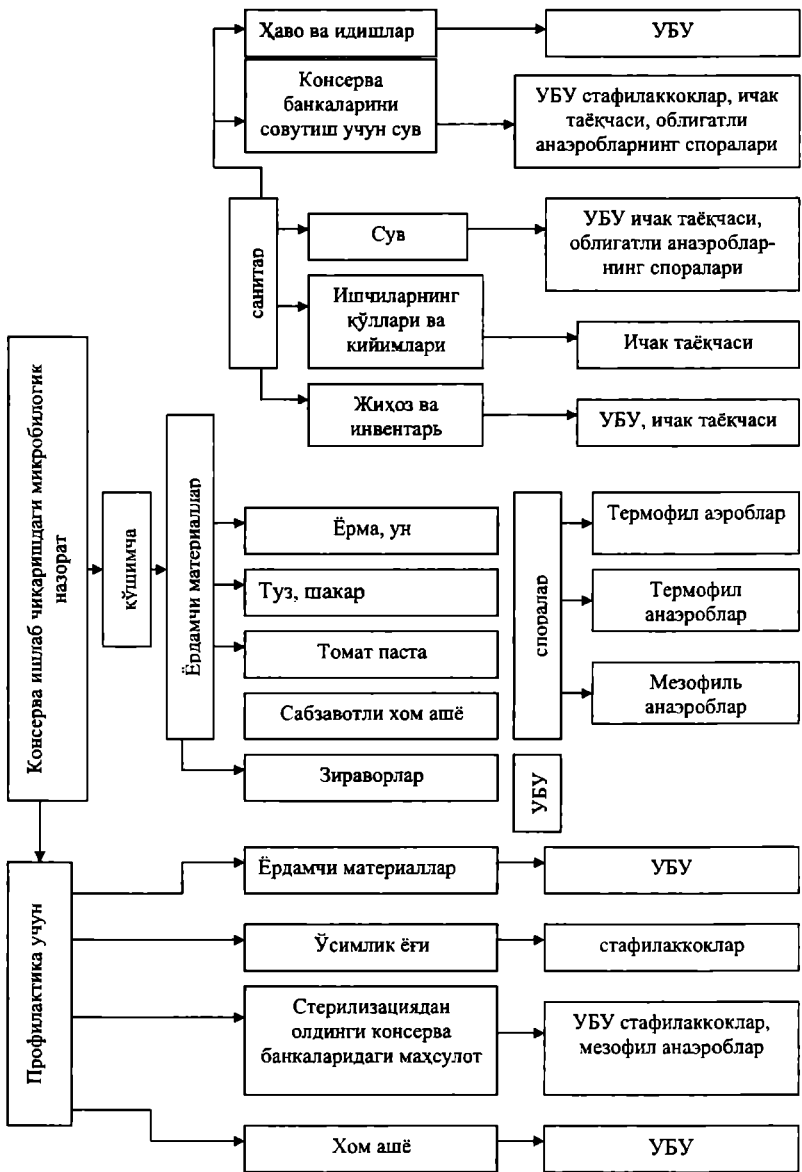
Профилактик назорат- систематик равишда ўтказилади ва хом ашё ва қўшимча материалларнинг умумий бактериал уруғланишни: стерилизациягача бўлган консерва банкалар ичидаги маҳсулотни; стерилизациядан сўнг тайёр банкаларни ўз ичига олади. Зарур бўлганда стерилизациягача бўлган консерва банкалар ичидаги маҳсулотда мезофил анаэроблар спораларининг сони аниқланади, баъзан – ижобий-коагулаз стафилококкнинг мавжудлиги, ўсимлик ёғида эса фақат стафилококкларнинг мавжудлиги аниқланади.

Қўшимча назорат куйидаги шароитларда ўтказилади:

1) стерилизациягача бўлган хом ашёнинг юқори бактериал уруғланганлиги аниқланганда; 2) стерилизациягача бўлган 0,5г консервалардаги мезофил облигат анаэробларнинг споралари мавжуд бўлганда; 3) консерваларда юқори биологик брак аниқланганда ва 4) қўшимча материалларнинг сақлаш режими бузилганда. Қўшимча назорат ўтказиш усуллари, профилактик назорат усулларидаки, лекин унда микроорганизмларнинг айрим консервалар брак чиқишига сабаб бўладиган специфик гуруҳлари таркиби (спора ҳосил қилувчи мезофил, термофил анаэроб бациллалар ва кластридлар ва термофил аэроблар)

Санитар гигиеник назорат- сувнинг, ҳавонинг, технологик қурилмаларнинг, инвентарнинг, идишларнинг, спец-маҳсус кийимнинг ва персоналларнинг қўли назоратини ўз ичига олади. У технологик жараённинг ҳамма босқичларида аниқ схемаларга, ўрнатилган кетма кетликларга асосан ўтказилади. Бундай назорат орқали умумий бактериал уруғланиш ва ичак таёқчасининг мавжудлиги аниқланади.

Куйида микробиологик ва санитар назоратнинг схемаси келтирилган. Унда назоратнинг объектлари ва аниқланадиган микробиологик кўрсаткичлар келтирилган.



Ёрдамчи материалларнинг назорати

Консерваларни стерилизация қилмасдан олдин - тоmat маҳсулотлари , сабзавот хом ашёси, зираворлар, ун, ёрма маҳсулотлари, шакар, туз ва ўсимлик ёғларининг умумий бактериал уруғланиши авж олганлиги аниқланганда, ёрдамчи материалларнинг микробиологик текшируви ўтказилади.

Умумий бактериал уруғланишнинг авж олиши ва спорали микроорганизмларнинг миқдори аниқланади.

Ёрдамчи материалларнинг сифати заводга қабул қилинаётган вақтда назорат қилинади. Заводда сақланаётган қуритилган сабзавотлар, хом ашё ва ўсимлик ёғи қўшимча равишда ойига 1-2 марта назорат қилинади.

Томат паста, туз ва шакар одатда сифатли бўлади ва уларнинг таркибида сақланганда консерваларни бузилишига олиб келадиган микроорганизмлар бўлмайди. Шунинг учун улар кўпинча қўшимча назорат вақтида текширилади.

Ўсимлик ёғида коагулазо-мусбат стафилококкларининг бор-йўқлиги текширилади. 5 г ўсимлик ёғида уларнинг мавжуд бўлишига йўл қўйилмайди. Аниқлаш учун ўртача намуна олинади ва маҳсулотнинг тахминий уруғланиши ҳисобга олинган ҳолда, аралашма тайёрланади. Ёрдамчи материал бактериаларининг рухсат этилган уруғланиш кўрсаткичлари 3-жадвалда берилган.

3-жадвал

Консерва ишлаб чиқаришда ишлатиладиган қўшимча материалларнинг рухсат этилган уруғланганлиги

Маҳсулот	1г маҳсулот-даги умумий бактериал уруғланиш	Термофилъ анаэроб бактерияларнинг	Термофилъ аэроб бактерияларнинг	мезофилъ анаэроб бактерияларнинг
		Споралари		
Томат паста	10^3	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
шакар	10^3	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
туз	10^3	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
Сабзавот хом ашёси	10^4	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
ёрма	$5 \cdot 10^4$	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
ун	$5 \cdot 10^4$	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ

Зираворлар (кора мурч ва бошқа- лар)	$2 \cdot 10^5$	0,5 г ичида йўқ	0,1 г ичида йўқ	0,5 г ичида йўқ
---	----------------	--------------------	--------------------	--------------------

Консерваларнинг стерилизациядан олдинги назорати

Консерва банкаларидаги маҳсулотнинг стерилизациягача бўлган уруғланганлиги тайёр консерва маҳсулотининг сифатида ва сақланувчанлигида акс этади.

Стерилизациягача бўлган консерва банкаларидаги маҳсулотнинг бактериологик уруғланиши авж олишини текшириш иккита аниқланишни ўз ичига олади: умумий бактериал уруғланишни ва бомбажни уйғотувчи мезофиль анаэробларнинг спораларини.

Умумий бактериал уруғланиш ҳар сменада, ҳар бир линияда ва ишлаб чиқарилган ҳар бир маҳсулот учун ҳар куни бир марта ўтказилади.

Технологик линия иш бошлаганига 1 соат бўлганидан сўнг маҳсулотдан 3 та намуна анализ ўтказиш учун олинади.

Стерилизациягача бўлган консерва маҳсулотининг уруғланганлиги қуйида келтирилган миқдордан кўп бўлмаслиги керак.

Консервалар тури	1 г маҳсулот учун рухсат этилган бактериялар сони
Бола ва парҳез овқатланиш учун тайёрланган пюресимон маҳсулотли консервалар	200
Гўшт ва гўштсиз биринчи суяқ таомлар	10^4
Биринчи суяқ таомлар ва оз нордонликдаги соуслар учун тўйинтирувчилар.	10^4
Дудланган маҳсулотлар билан ва уларсиз тайёрланган сабзавотли солянкалар	10^4
Гўштлик иккинчи таомлар	10^4
Сабзавотли консервалар:	
Томат соусида қийма билан пиширилган сабзавотлар	$5 \cdot 10^4$
Сабзавотли икра, винегретлар	10^4
Пиёз солинган лавлагили (салат) газак	$4 \cdot 10^4$
Сабзавотли натурал консервалар	10^4
Сабзавот ва қўзиқоринли консервалар	10^4
Сабзавотли шарбатлар консервалари	$5 \cdot 10^3$
Димланган гўшт консервалари	10^3

Гўшт ёки қиймасига олдиндан иссиқлик ишлови бериб тайёрланган гўшт ва ўсимлик маҳсулотлари, дуккакликлар ва чўчка ёғи солинган консервалар	$2 \cdot 10^4$
Хом гўшт ва қийма солиб тайёрланган ўсимлик маҳсулотлари солинган консервалар	$5 \cdot 10^4$
Гўштли ва жигарли консервалар	10^4
Балиқли консервалар (балиқ ва сабзавотларга олдиндан иссиқлик ишлови берилган)	10^4
Денгиз маҳсулотларидан тайёрланган консервалар (краблар, криветкалар, кальмарлар)	10^5

Консерва банкаларининг бомбажини уйғотувчи мезофиль анаэробларнинг облигатли спораларини стерилизациядан олдин аниқлаш, қуйидаги шарт-шароитларда ўтказилади:

-стерилизациягача консерваланадиган маҳсулотларда юқори бактериал уруғланиш авж олганлигини ўрнатиш лозим бўлса;

-тайёр маҳсулотнинг браќ эканлигини (бомбажлигини, пақиллашини, шилимшиқлигини, могор босишини, ачиганлигини) текшириш лозим бўлса;

-профилактика учун ўтказиладиган микробиологик назорат ўтказилганда, лекин ҳар бир линиядаги ҳар қайси ишлаб чиқариладиган маҳсулот учун хафтасига 1-2 мартадан кам бўлмаган холда ўтказилади.

Консерва банкаларидаги маҳсулотнинг стерилизациядан олдинги бактериал уруғланганлигининг авж олганлиги аниқланганда ёки 0,5г маҳсулотдаги анаэроб мезофил облигат спораларининг мавжудлиги аниқланганда, микроблар билан ифлосланган мухитни йўқотиш зарур. Бунинг учун ишлаб чиқаришнинг бутун технологиёБундай анализлар тайёр маҳсулотнинг юқори даражада истеъмолга яроқсизлиги (0,2 % дан юқори) ёки консерваларнинг нордонлик даражасини бузилганлиги ўрнатилганда ўтказилади. к тизимида (хом ашё, ёрдамчи материаллар, сув ва жиҳозлар) кетма-кет микробиологик текширишлар ўтказилади, шунингдек цехнинг умумий санитар ҳолати текширилади. Бундан ташқари шу партия тайёр маҳсулотининг микробиологик таҳлили ўтказилиши шарт.

Баъзида консерваларни стерилизация қилмасдан олдин фақатгина мезофил анаэробларнинг споралари эмас, балки термофил анаэробларнинг споралари ҳам аниқланади. Агар консерва банкисидаги маҳсулотини стерилизация қилмасдан олдин 1 мл и ичида термофил анаэробларнинг 5 спораси аниқланса технологик тизимнинг ҳолати қониқарли ҳисобланади.

Тайёр консерваларнинг стерилизациядан кейинги назорати

Тайёр консервалар ишлаб чиқарувчи завод омборхоналарида, 20⁰С ҳароратда, 15 сутка сақланганидан сўнг тўлиқ, турли визуал танланган микробиологик назоратлар ўтказилади.

Омборхоналардаги консерваларнинг бутун партиясини ушлаб туриш (сақлаш) ва уларнинг тўлиқ, турли визуал назорати ишлаб чиқариш техникасининг бузилиши натижасида ҳосил бўладиган бомбажларни аниқлашга ёрдам беради. Тайёр маҳсулотнинг микробиологик анализи (танланувчи назорат) фақат айрим ҳолларда ўтказилади:

-стерилизациядан олдин консерваларда юкори бактериал уруғланиш (уруғланишнинг авж олганлиги) топилганда ёки -0,5 г маҳсулотда мезофил облигат анаэробларнинг споралари топилганда;

-стерилизация режимида ва консерваларнинг бактериологик кўрсаткичларига таъсир этадиган технологик жараёндан чекланиш бўлганда;

-консерваларнинг янги турлари чиқарилаётганда, яни консерваларнинг стерилизациягача рухсат этилган умумий уруғланганлик кўрсаткичлари бўлмаганда;

автоклавлардаги ҳароратни тўғрилаб турадиган ўлчовчи асбоблар бўлмаганда;

-узоқ вақт сақланадиган консервалар масаллиғ билан тўлдирилаётганда;

-консервалар экспорт учун ишлаб чиқарилаётганда.

Бундай ҳолларда ҳар қайси қайнатувчи автоклавдан анализ учун биттадан банка танлаб олинади. Консерваларни синонга тайёрлаш 3 босқични ўз ичига олади:

- банкларни герметиклигини текшириш;

- банкларни термостатлаш;

- банклардан намуна танлаш ёки микробиологик таҳлил (анализ) учун ўргача намуна танлаш.

Экилганларни термостатлаш 37⁰С ҳароратда 5 сутка давомида стерилизация туфайли заифлашган споралар вегетатив хужайраларгача ўсиши, кўпайиши учун ўтказилади. Бу консерваларнинг кўринадиган бузулиш сабабларини ўрнатишга ёрдам беради. Агар консерва юкорида кўрсатилган талабларнинг ҳеч бўлмаганда биттасига жавоб бермаса, унда улар дефектли ҳисобланади ва улар алоҳида ҳолларда таҳлил (анализ) қилинади. Масалан дефект сабабини аниқлаш учун, овқатдан захарланишни келтириб чиқарувчиларни аниқлаш ва бошқалар.

Кўпинча тайёр консервалар стерил ҳолатда бўлади, лекин, баъзида таркибидан стерилизациядан сўнг сақланиб қолган микрофлора ёки маҳкамланган жойларининг герметиклиги бузилганлиги натижасида сингиб ўтган микрофлора бўлиши мумкин. Бундай ҳолларда консерва партиясининг реализацияси тўхтатилади, чунки термофилларни, мусбат коагулаз стафилококкларни, В хужайраларни *cereus*, *S. Perfringens*, *S. Botulinum* ва ботулин токсинларини аниқлаш учун қўшимча микробиологик тадқиқотлар,

изланишлар ўтказилиши керак бўлиб қолади. Бунда микробиологик анализлар тегишли Давлат андозаларига риоя қилинган ҳолда ўтказилади. Патоген бўлмаган ва токсиген бўлмаган культуралар аниқланганда, маҳсулотнинг нормал органолептик хусусиятлари сақланиб қолса, консервалар саноат ишлови берилиб тайёрланадиган таомлар учун ишлатилади.

Таркибида газ ҳосил қилмайдиган, *B. Subtilis* турдаги бактерия ҳужайраларини тутган консервалар сақланганда чидамли ва улар ишлаб чиқаришда стерил ҳисобланади. Агар тайёр консерваларда термофиллар сақланиб қолган бўлса, бундай консервалар табиатан иссиқ ерларда бузулиб қолади. Уларни 15 °С дан ошмаган ҳароратда сақлаш ва 1 йил ичида реализация қилиш лозим.

Сув, жиҳоз ва ускуналар, инвентарь ва идишларнинг назорати. Консерва ишлаб чиқариш корхоналари ҳамма технологик талаблар учун етарли даражада сув билан таъминланган бўлиши керак. Сув, Давлат ичимлик суви андозасига мос келиши шарт. Бундан ташқари 100 мл сувда анаэробларнинг споралари бўлмаслиги керак.

Ҳар сменада технологик жиҳоз ва ускуналарнинг санитар ҳолатини визуал назорати ўтказилади. Сув, технологик жиҳоз ва ускуналар, инвентарь ва идишларни ювиш, дезинфекциясидан сўнг санитар ишловнинг сифати ойига камида икки марта назорат қилинади.

Ювиш ва дезинфекциялаш учун одатда ўювчи хлорнинг 1 % ли эритмаси ёки 0,5 % ли каустик соданинг эритмаси, сўнг 1 л ичида 1000 мг актив хлор тутган 0,16 % ли дихлордиметилгидантоин эритмаси ишлатилади. Спороцидловчи восита сифатида охириги препарат эффе́ктив ҳисобланади, айниқса ботулизм уйғотувчи спораларга қарши. Дезинфекциядан сўнг иссиқ ва совуқ сув билан чайилади ва буғлантирилади. Металл, шиша, резина, пластмасса ёки тахтадан ясалган 1 см² жиҳоз ва ускуна юзасидаги умумий бактериал уруғланганлик 300 ҳужайрадан ошмаслиги керак.

Консервалар учун идишларни тайёрлаш сифатининг санитар назорати лаборатория шароитида суткасига бир марта ўтказилади. Тўғри ювилган ва 0,2 % ли каустик сода эритмаси билан ишлов берилган идишлар бутун ҳажмининг ички юзасидан олинган ювиндида умумий бактериал уруғланганлик 500 микроорганизмлардан ошмаслиги керак.

Консерва тайёрлашда янги усулларнинг микробиологик асослари

Консервалар оддий усул билан стерилизация қилинганда микроорганизмларни йўқотиш учун анчагина кўп вақт иссиқлик ишлови беришга тўғри келади, бу эса маҳсулот ташқи кўринишини, консистенциясини, мазасини ва ҳоказо ўзгаришларга ва сифатининг пасайишига олиб келади. Узоқ вақт иссиқлик ишловининг берилиши бир қатор қимматли компонентларни сақланишига, баъзи аминокислоталарни ва витаминларни сақланишига таъсир қилади.

Асептик консервалаш тўғрисидаги таълимот тахминан 40 йил олдин пайдо бўлган, яъни микроорганизмлар тушмадиган, ёки унинг тушишини олдини оладиган шароитда консервалаш. Лекин, бу фикр 15 йил аввал, *маҳсулотни қайноқ ҳолда қуйиб, тақсимлаш* қўлланилгандагина амалиётда кенг тарқалди. Бундай ҳолда стерилизацияланган алоҳида иссиқ маҳсулот идишга жойлаштирилади-қадоқланади, герметик равишда маҳкамланади, идишнинг ички юзаси стерилизацияланиши учун зарур бўлган вақт ўтганидан сўнг совитилади.

Қайноқ ҳолда қуйиб, тақсимлаш консервалашнинг классик усул камчиликларини тўлиқ йўқотишга имкон бермайди. Бу эса интенсив таъсир этувчи иссиқлик алмаштиргичларидаги маҳсулотни стерилизациялаш жараёнининг ўзи тез боради, лекин, иситилган маҳсулот иссиқлиги ҳисобидан банка-идишларининг ички юзасидаги микрофлораларни йўқотишга кўп вақт талаб қилинишига боғлиқ, чунки идиш деворларига яқин жойлашган маҳсулотнинг ҳарорати амалда 98⁰С дан юқори бўлмайди. Бундан ташқари катта ўлчамдаги идишларнинг совиши жуда секин боради, бу эса банка-идишларининг марказларидаги маҳсулот сифатига салбий таъсир этади. Ҳозирги кунда қайноқ ҳолда қуйиб, тақсимлаш усули баъзи кислотали 3-5 л сифимдаги консерваларни (масалан, мевали шарбатларни, томат пасталарини) ишлаб чиқаришда ишлатилади.

Асептик консервалаш усули турли ҳажмдаги идишлардаги маҳсулот сифатига иссиқликнинг салбий таъсирини камайтиришга имкон берди. Унинг моҳияти маҳсулот ва идишлар (банка ва қопқоклар) алоҳида стерилизацияланади, сўнг асептик шароитларда олдиндан совитилган маҳсулот банкаларга жойлаштирилади, герметик равишда қопқоклар билан беркитилади. Иссиқ ҳолда қуйиб тақсимланишдан фарқлаиб, маҳсулот бирданига, зудлик билан иситилибгина қолмай, балки шундай тезлик билан совитилади.

Консерва ишлаб чиқаришдаги асептик усул шарбатларни ва пюресимон консистенцияли маҳсулотни консервалаш учун қўлланилади. У 20–400 м³ ҳажмдаги стационар ёки транспортабель (масалан темир йўл цистерналари, автоцистерналар), бочкаларда, бидонларда ва бошқа ўртача 5–200 л ҳажмдаги идишларда тайёрланади. Бундай усул сақлаш учун тайёрланган: тиниклаштирилмаган ва тиниклаштирилган шарбатлар, ёш болаларни овқатлантириш учун мўлжалланган мева ва сабзавот консервалари, джем ва повидло, томат томат соуслари, пасталари ва кукунлари ва ҳоказолар.

Асептик усул билан ярим тайёр маҳсулот тайёрлашда консервантлар ишлатилмайди, бу эса аҳоли соғлиғини сақлаш нуқтан назаридан жуда муҳимдир. Жараён узлуксиз бўлгани учун уни тўлиқ механизациялаш, автоматлаштириш, иложи борича ишлатилаётган иссиқлик энергиясини тежаш ва бошқа жараёнларни қўллаш мумкинлиги учун бу усул яхшироқ ҳисобланади.

Тузлаш ва бижғитиш йўли билан сабзавотларни консервдалаш

Сабзавотларни (карам, бодринг, томатлар, баъзида-бақложон, гарвуз, ковун ва бошқалар) тузлаш ва бижғитиш асосида сут кислотали ва чиритувчи бактериялар орасида антагонизм кўринишлари ётади. Сут кислотали бактериялар ўзининг яшаш фаолияти жараёнида, чиритувчи бактериялар, мой кислотали ва бошқа ёқимсиз микроорганизмлар ривожланиши учун тўскинлик қиладиган сут кислотасини ҳосил қилади. Бир вақтнинг ўзида маҳсулот янги мазали ва озуқавий фойдали қийматга эга бўлади.

Туз таъсири остида қанд моддларига ва бошқа озуқавий қийматга эга бўлган моддаларга бой бўлган сабзавотларнинг ҳужайра шарбати тез ажралади. Бундай озуқа муҳитида микроорганизмлар сабзавотлар устидаги бактериялар (сут кислотали, чиритувчи, ачитқилар, кўзикоринлар) ривожланади.

Карам тузлашда тўғралган карам хом ашё оғирлигига нисбатан 2-3 % миқдордаги туз билан аралаштирилади. Босиб зичлаштирилади ва устини оғирроқ туз ва сув билан реакцияга киришмайдиган нарса билан бостириб қўйилади.

Бодринг қуйидагича тузланади. Бир хилда катталиқдаги, касалга учрамаган, хомроқ, пишиб кетмаган бодринглар ювилади ва орасига турли ароматик ўтлар қават-қават солиниб, идишларга жойлаштирилади. Сўнг устидан 4 дан 10 %гача бўлган тузли эритма қўйилади, баъзида 0,5-1% шакар ҳам қўшилади.

Томатлар ва башқа сабзавотларни тузлаш одатда бодринг тузлашдан фарқ қилмайди, лекин устидан қуйиш учун тайёрланган эритма таркибидаги туз ва шакарнинг миқдори турлича бўлиши мумкин. Карамни ачитиб тузлаш ва сабзавотларни тузлаш натижасида тайёр маҳсулотнинг маза ва хидини аниқлайдиган қатта миқдорда алмашиниш маҳсулотлари тўпланадиган, кўп поғонали микробиологик жараён ҳисобланади.

Бижғитиб тузлаш ва тузлашнинг биринчи босқичида аэроб микрофлора ривожланади, шунинг учун кислород миқдори бирданга камайиб кетади ва тузга чидамли, нисбатан паст (10 дан 20⁰ С гача) ҳароратларда ривожланиб кўпаядиган сут кислотаси бактериялари ривожланиши учун яхши ҳисобланган анаэроб шароит ҳосил бўлади. Қолган, шу жумладан чиритувчи микроорганизмлар фаолияти аста секин тўхтайтиди.

Бижғиб тузланиш жараёнида қатнашадиган микроорганизмлар

Бижғиб тузланиш жараёнида асосий роль гомо ва гетероферментатив сут кислотали бактерияларга тушади. Жараён бошида лейконосток (*Leuconostoc mesenteroides*) гетероферментатив бактерияларни фаолияти туфайли кислотали муҳит ўсиб боради.

Бундай бактериялар маҳсулотнинг таъмини ва хидини бойитади, чунки сут кислотасидан ташқари углевод икки оксидини, этил спиртини, эфирларни ҳосил қилади. Сўнг, устун бўлган *Lactobacillus plantarum* иштирокидаги сут

кислотасини ҳосил килувчи гомоферментатив бактериялар уларни сиқиб чиқаради. 18-20 °С оптимал ҳароратдаги уларнинг яшаш фаолияти натижасида бижғиб тузланган махсулотлардаги сут кислотасининг кислоталилиги 1,5-2,2 % гача ортади (рН 3,4-3,8 дан камга тўғри келади) ва кейинчалик тўғри сақланганда, ҳавосиз шароитда, минус 1-2 °С ҳароратда кислоталилиги ўзгармайди. Кислоталилиги 1-5 % дан кам бўлган бижғиб тузланган махсулот узоқ вақт сақланмайди.

Бижғитиш жараёни нотўғри олиб борилганда бегона микроорганизмлар чақирадиган турли камчиликлар намоен бўлиши мумкин.

Бижғиб тузланган карам куйидаги айниш бузулишларга учраши мумкин: кислоталиликнинг пасайиши, бегона, нохуш хиднинг пайдо бўлиши, шилимшиқлик пайдо бўлиши, рангининг ўзгариши (қорамтир, пушти ранг тус олиши), газнинг ҳосил бўлиши, таъмининг тахирлашиши.

Бижғиб тузланган карамни сақлаш жараёнида, бегона микроорганизмлар яшаш фаолиятининг таъсири натижасида айниши, бузулиши мумкин. Биринчи бўлиб *Candida* оиласига кирувчи етилмаган (ачитқи) ачитқилар ривожланади. Улар сут кислотасини парчалайди, шунга боғлиқ ҳолда рН ошади ва чиритувчи бактериялар ривожланиши учун шароит яратилади. Уларни баъзилари капсула пайдо бўлиши натижасида карамнинг шилимшиқлигини чақиради. Бошқалари оксилни парчалайди натижада нохуш хидда эга бўлган алмашилиш махсулотлари йиғилади. Етилмаган *Torulopsis* оиласига кирувчи (ачитқи) ачитқилар карам рангининг ўзгаришини чақиради.

Ачитқилар кўпайиши учун яхши муҳит куйидагилар ҳисобланади: юқори ҳароратда сақлаш, яхши зичланмаганлик, шарбатнинг етарли ажралмаганлиги (аэроб шароит). Ачитқилар хом ашё ҳавосидан ва аппаратурасидан тушади.

Мой ачитқич бактериялар туфайли мой кислотасида газ, тахир таъм, ёқимсиз хид пайдо бўлади. Улар кислотали муҳитнинг етарли даражада ошиши билан кўпаяди, масалан, паст ҳароратдаги бижғиб тузланиш вақтида. Мой кислотали бактериялар кўп туриб қолган (сақланган), бузулган хом ашё орқали ўтади.

Ачишни, бузулишни уйғотувчи микроорганизмлар ривожланишининг олдини олиш учун бижғиб тузланган махсулот ёпик идишларда, анаэроб шароитда тузли сув остида ва паст ҳароратда (минус 1-2°С) сақлаш керак.

Тузланган бодринглар ҳам бузилиши мумкин. Бу махсулотнинг ичида бўшлиқ ҳосил бўлиши, юмшаши билан намоен бўлади. Бодринглар ичида бўшлиқнинг ҳосил бўлишига сабаб одатда ичак таёкча бактерия гуруҳининг тузга чидамли кўринишларидир. Улар ривожланиб кўпайганда жуда кўп газлар ҳосил қилишади, айниқса юқори ҳароратда бижғиб тузланганда. Уйғотувчилар хом ашё, сув ва аппаратурадан тушади.

Бодрингларни юмшаб қолишига сабаб кўпчилик қўзқорин ва бактериялар таркибига кирувчи тегишли ферментлар таъсири остида пектин моддалари ва целлюлозаларнинг парчаланишидир.

Тузланган бодрингларни минус 1 дан 1°С ҳароратда сақланади.

Ишлаб чиқариш назорати

У хом ашёнинг уруғланганлик, унинг яхши ёки ёмонини ажратиш (навлаш) сифатини, ювиш ва тозалаш даражасини аниқлашни, шунингдек идиш ва ускуналар ювилганидан сўнгги назоратини ўз ичига олади.

Бижгитиш вақтида кислоталилиги ва бегона микроорганизмларнинг мавжудлиги доимо текшириб турилади. Паст кислоталилик мой кислотали ва чиритувчи бактериялар ривожланиши кўпайиши учун яхши муҳит ҳисобланади.

Бегона микроорганизмларнинг мавжудлиги микроскоп остида кўриб, аниқланади. Бодринг тузланган сувда ёки қарам шарбатида ҳаракатланаётган таёқчалар мавжудлигини аниқлаш, улар сақланганда сут кислотали бижгиш жараёнининг нотўғри олиб борилгани ва тайёр маҳсулот бузулишининг кўрсаткичи ҳисобланади.

Маринадлаш йўли билан сабзавот ва меваларни консервациялаш.

Антисептикларнинг қўлланиши

Маринадлаш. Маринадланган сабзавот ва мевалар хом ашёга уксус, зирворлар, туз, шакар қўшилган маҳсулотни ташкил этади. Уксус кислотаси чиритувчи бактерияларнинг ривожланишига тўсқинлик қилади. Маринадланган маҳсулот кислоталилиги 2,5 % дан кўп бўлмайди ва бижгиб тузланган амаҳсулот каби узоқ вақт сақланади. Лекин, уксус кислотаси сут кислотаси сингари *Candida* оиласига кирувчи этилмаган (ачитқич) ачитқилар билан, шунингдек замбуруглар ва сирка кислотали бактериялар билан оксидланши мумкин.

Шунинг учун қўшимча равишда пастеризацияланмаган ва банкалари зич беркитилмаган, нордонлиги кам маринадлар узоқ вақт сақланмайди. Айниш, бузулишни уйғотувчилари ҳисобланган микроорганизмлар ривожланишининг олдини олиш учун маринадланган маҳсулотни паст ҳароратда сақлаш зарур.

Антисептиклар ёрдамида консервациялаш. Консервациялашнинг бу усули маҳсулотга кимёвий моддалар-антисептиклар қўшишга асосланган. Бироқ у чегараланган миқдорда ишлатилади, чунки кўпчилик антисептик инсон ҳаёти учун захарлидир. Нисбатан сақлаш давомийлигини узайтириш учун ишлатиладиган қўшимчалар-антисептиклар унчалик кўп даражада мавжуд эмас.

Антисептиклар учун қўйиладиган талаб жуда юқори. Улар микроорганизмларга йўқ қилиш, ўлдириш даражасида таъсир этиши, лекин, инсон учун ёмон-салбий таъсир этмаслиги ва маҳсулотга бегона хид ва таъм бермаслиги керак. Кам миқдорда қўллаш учун рухсат этилган антисептиклар маҳсулотнинг тўлиқ стериллигини таъминламайди ва доим ҳам сақлаш муддатини узайтирмайди.

Охириги йилларда сорбин кислотаси кенг қўлланилмоқда. У озиқ-овқат саноатида ишлатиладиган консервантлардан талаб қилинадиган хусусиятларга, сифатларга эга. Лекин, бу консервант замбуруг ва ачитқиларнинг ва кам миқдорда бактериялар ривожланишининг олдини

олади. Сорбин кислотасининг юкори концентрацияси укус кислотали ва сирка кислотали бактериялар, псевдомонад ва ижобий коагулазли стафилококклар учун хавфли эмасдир.

Консерва саноатида ишлов берилган меваларни сақлаш муддатини ошириш учун сорбин кислотаси куйидаги концентрацияларда кўшилади (%да):

Тузланган бодринг	0,05
Олма пюреси	0,01
Томат пастаси	0,05
Узум шарбати	0,06

Ишлаб чиқаришда ишлатиладиган концентрациядаги сорбин кислотаси махсулотнинг хиди ва таъмини ўзгартирмайди. лекин, авваллари кенг тарқалган консервант ҳисобланган бензой кислотаси ҳақида бундай деб бўлмайди.

Консерва саноатида турли шарбатларни сульфит кислотаси H_2S билан ишлов бериш (сульфитлаш) усули кенг қўлланилади.

Назорат саволлари:

1. Тайёр махсулотларнинг стерилизациядан кейинги назорати.
2. Консерва тайёрлашда янги усулларнинг микробиологик асослари ҳақида нимани биласиз?
3. Тайёр махсулотларнинг стерилизациядан олдинги назорати.
4. Ёрдамчи материаллар назорати қандай амалга оширилади?
5. Микробиологик назоратнинг қандай турларини биласиз?
6. Профилактик назорат қандай амалга оширилади?
7. Қўшимча назорат қандай амалга оширилади?

§1. МИКРООРГАНИЗМЛАР МОРФОЛОГИЯСИ Препаратларни тайёрлаш техникаси

Мукор, аспергиллус ва пенициллиум замбуруғларини текширишда эзма-томчи усули билан препарат тайёрланади.

Бир суткалик мукор икки суткалик аспергиллиус ва пенициллиум замбуруғ культурасини бактериологик игна билан олиб буюм ойна сиртига бир томчи физиологик эритма ёки дистилланган сув қуйиб шу заҳоти қоплагич ойна билан қопланади.

Мукор замбуруғни 8× объективда, аспергиллиус ва пенициллиум замбуруғларини эса 40× объективда кўрилади ва текширилади.

Могор замбуруғларининг споралар билан кўпайишини ҳеч қачон эсдан чиқариш керак эмас. Шунинг учун препарат тайёрлаётганда спораларнинг тарқалиб кетишини олдини олиш учун буюм ойнасини спирт лампа алангасига тутиб олиш керак. Препарат тайёр бўлиши билан бактериологик игнани албатта, алангада чўғ ҳолига келтириб, стерилизация қилиш лозим.

Актиномицет замбуруғлардан препарат тайёрлашда бактериологик игна билан зич озик муҳитида ўстирилган культурани олиб, буюм ойнанинг сиртига қўйилади. Сўнгра иккинчи буюм ойнани культурали биринчи ойнани устига ёпиб, иккала ойнани бир-бирига босиб туриб суртилади. Иккала буюм ойнада суртма ҳосил бўлади. Агар актиномицет замбуруғлар суяқ озик муҳитида ўстирилган бўлса, унда бактериологик ҳалқа билан бир томчи олиниб, суртма тайёрланади. Тайёр суртмани қуригиб ҳавода фиксация (ҳимоя) қилинади ва Пфейффер фуксин билан бўялади.

Микроскопдан кўрилганда ингичка миҳланган иплар (гифлар) туташ ўралган бўлиб кўринади.

Ачитқилар. ужайралари юмалоқ шаклда бўлиб, диаметри қарийб 10 микрон. Уларнинг хужайралари қобиқ, протоплазма ва ўзақдан иборат. Ачитки хужайралари кўпинча қуртакланиш, оддий бўлиниш, баъзан спора ҳосил қилиш ҳамда жинсий йўл билан кўпаяди.

Ачитқиларнинг қуртакланиши ўзига хос хусусиятга эга бўлиб, бу микроорганизмларни аниқлашнинг муҳим белгиларидан бири ҳисобланади.

Қуртакланганда хужайра юзаси бўртади, аста-секи катталашади ва она хужайрадан юмалоқ шаклда мустақил бўлиб ажралади.

Споралар билан кўпайганда эса ачитки хужайраларида тўрттадан то ўн иккитагача эндоспоралар ҳосил бўлади. Бундан ташқари, артроспоралар ҳам бўлиши мумкин. Бу ачитки хужайраларининг тиним давридир. Уларнинг вегетатив хужайралардан фарқи шундаки, қобиқ икки қаватли, протоплазмада гликоген, ёғ ва бошқа озик моддалар кўп бўлади бу ҳолатда вакуолалар йўқолади. Ачитки культурасидан бактериологик ҳалқа ёки пастер пипетка орқали буюм ойнага бир томчи томизилиб устидан қоплагич ойна ёпилади ва микроскопнинг иммерсион системасида қаралади.

Микроскопда доира ва овал шаклдаги хужайралар кўринади. Оддий хужайраларнинг орасида куртаклиниб турган хужайралар кузатилади.

Ачиткиларни бўяб текшириш мумкин. Бунинг учун суртма тайёрланиб қуритилади, фиксация қилинади ва оддий усулда метилен кўки билан бўялади. Микроскопдаги расми: ачиткилар кўк рангда, споралар эса тўқроқ.

Буюм ва қоплагич ойналарни тайёрлаш. Препаратлар буюм ойнасида тайёрланади ва устидан қоплагич ойна билан ёпилади. Буюм ойна бу қалинлиги 1,2-1,4 мм дан ошмайдиган четлари яхши силлиқланган юпка ойна пластинкаларидир (76×26 мм). Қалинроқ ойналар тасвир аниқлигига салбий таъсир кўрсатади. Бу эса иммерсион объектив билан ишлашни кийинлаштиради. Қоплагич ойналарнинг ўлчамлари уларнинг қалинлиги 0,15-0,17 мм бўлса, 18×18, 20×20, 18×24 мм ва бошқачароқ бўлиши мумкин. Катта қалинликдаги қоплагич ойналар ҳам тасвир сифатини пасайтиради.

Буюм ва қоплагич ойналар тоза ҳамда ёғсиз бўлиши керак. Ойнанинг тозаланиши текшириш учун унинг сиртига сув томизилади. Агар ойнанинг сирти ёғсиз бўлса, сув томчилари секин қурийдиган каварик пуфакчалар ҳосил қилган ҳолда бир жойга тўпланмасдан бир текис ёйилиб кетади. Ишлатилган ойналар 1-2 соат мобайнида хромли аралашмага (1 литр сув ÷ 50 гр калий дихромат + 100 гр техник олтингурут кислотаси) солиб қўйилади. Шундан кейин улар илик сув ва спирт билан чайилади. Кундалик ишларда буюм ойнаси сиртидаги ёғларни кетказиш учун у аввал совун бўлаги билан ишқаланади ва шундан кейин тоза пахта ипли салфетка билан артилади.

Тоза буюм ойналари қуруқ ҳолатда ёки 96% ли спирт тўлдирилган зич тикинли банкаларда сақланади. Ойналарни пинцет билан олиш лозим. Чунки бармоқлар уларнинг сиртида ёғли доғлар қолдиради. Ойналарни ишлатишдан олдин ҳавода қуритиш ёки фильтр қоғоз, тоза мато билан артиш керак. Қоплагич ойналар ҳам яхши ювилган, қуритилган бўлиши ҳамда махсус қутилар ва Петри ликобчаларида сақланиши лозим.

Тадқиқот учун культураларни ажратиш олиш. Лаборатория шароитида микроорганизмлар қаттиқ ва суюқ озук муҳитларда пробиркалар, колбалар, Петри ликобчаларида ўстирилади. Суюқ муҳитдан хужайраларни ажратиш олиш учун стерилланган бактериологик илмок ёки пипеткалардан фойдаланилади. Қаттиқ муҳитда ўсган микроорганизмлар илмок ёки препаратлар ниналар ёрдамида олинади. Культураларни олишда уларнинг ёт микроорганизмлар билан ифлосланишини олдини олиш учун куйидаги қоидаларга риоя қилиниши лозим:

1. Спиртовка ёки газ горелкаси ёкилади.
2. Суюқ муҳитда ўстирилган культуралар мавжуд пробирка қафтлар орасида секин айлантимилади, кейин чап қўлга, бош ва кўрсаткич бармоқлар орасида қия ҳолатда ушланади. Агар тўплам қаттиқ муҳитда ўсган бўлса, микроорганизмлар культурасининг юзаси юқорига қаратилган бўлиши ва яхши кўриниб туриши керак.

3. Илмок вертикал ҳолда горелка алангасига тутиб турилади ва сим кизаргунча киздирилади, шундан кейин туткичининг унга туташ қисми ҳам куйдирилади.

4. Ўнг қўлнинг жимжалоги ва номсиз бармоғи билан пахтали тикиннинг ташки қисми кафтга босилади, пробиркадан суғуриб олинади ва бошқа нарсаларга тегдирмасдан тутиб турилади.

5. Очилган пробирканинг четлари горелка алангасида куйдирилади.

6. Стерилланган илмок эҳтиёткорлик билан культура бор пробиркага киритилади. Қаттик муҳитдаги ҳужайраларни шкастланмаслиги учун илмок пробирканинг ички сиртига ёки микроорганизмлар бўлмаган озук муҳитига тегизиб совутилади. Енгил силлиқ ҳаракат билан озгина микроб массаси ёки ҳужайрали суюқлик томчиси олинади. Илмокни пробиркадан чиқараётганда олинган материал пробирканинг деворлари ёки четларига тегиб кетмаслигига эътибор килиш керак.

7. Яна пробирканинг четлари, кейин пахтали тикиннинг ички учи, горелка алангасида куйдирилади ва пробирка ёпилади. Агар пахтали тикин ёна бошласа, уни пуфлаб ўчиришга ҳаракат килиш ёки ташлаб юбориш керак эмас. Балки уни зудлик билан пробиркага тикиш ва чўғланган жойини бармоқ билан босиб ўчириш лозим.

8. Культура мавжуд пробирка штативга қўйилади, олинган материал эса препарат тайёрлаш учун ишлатилади.

9. Илмокда қолган микроорганизм ҳужайралари горелка алангасида куйдириб ташланади.

Петри ликобчасида қаттик муҳитда ўсган микроорганизм культуралари ҳам худди шу кетма-кетликда ажратиб олинади: горелка ёқилади, илмок (игна) стерилланади, шундан кейин чап қўлнинг бош ва кўрсаткич бармоқлари ёрдамида Петри ликобчасининг қопқоғи қия очилади. Стерилланган илмок ликобча қопқоғи остига киритилади ва микроорганизм тўпламларидан холи муҳитга тегизилади. Қизиган илмок муҳитнинг «эриб» кетишига олиб келади. Юзадан унча кўп бўлмаган микдорда микроб ҳужайралари олинади ҳамда шундан кейин ликопчанинг қопқоғи зудлик билан беркитилади. Илмок ёрдамида олинган материал препарат тайёрлаш ёки экиш учун ишлатилади. Илмок (игна) ни киздириш орқали унда қолган ҳужайралар йўқ қилинади. Ҳўл илмокни киздириш вақтида майда суюқлик томчилари ва улар билан бирга микроб ҳужайралари ҳам азрозоль ҳосил қилган ҳолда атрофга сачраши мумкин. Шунинг учун илмок симнинг ҳалкага туташган жойидан бошлаб киздирилади. Илмокда қолган ҳужайралар қурийдил, шундан кейин игна туткич тик ҳолатга келтириб, илмок киздирилади.

Суюқ муҳитдан микроорганизмларни градусларга бўлинган ёки Пастер пипеткаси билан ажратиб олиш мумкин. Қоғозга ўралган стерилланган пипеткалар пахтали тампон билан беркитилган юқори учидан тутган ҳолда суғуриб олинади. Суюқ культура мавжуд қолба (пробирка) чап қўлда ушланади. Пипетканинг юқоридаги тешигини (тампонли) кўрсаткич бармоқ билан бекитган ҳолда ўнг қўлнинг бош ва ўрта бармоқлари билан ушланади.

Агар пипеткадаги суюклик етарли бўлмаса, унинг пахтали тампон тикилган учидан оғиз

билан сўрилади. Суюк культурани резина нок ёрдамида сўриш ҳам мумкин. Ажратиб олинган намуна препаратлар тайёрлаш ёки янги озук муҳитига экиш учун ишлатилади. Ифлос пипеткани штативга ўрнатиш ёки бошқа нарсаларга тегдириш мумкин эмас. У дарҳол дезинфекцияловчи суюкликка (хлораминнинг 0,5-3% ли сувдаги аралашмаси ёки фенолнинг 3-5% ли сувдаги аралашмасига) солиб кўйилиши керак.

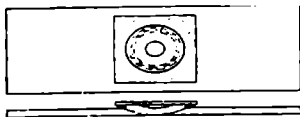
Тирик ҳужайралар препаратини тайёрлаш. Тирик ҳолатдаги микроорганизмлар «эзилган томчи», «осилган томчи» ва «тамға» кўринишидаги препаратлар ёрдамида кузатилади.

«Эзилган томчи» препарати. Буюм ойнасининг ўртасига сув, бульон ёки физиологик аралашма (CaCl₂ нинг 0,5% ли аралашмаси) нинг кичик бир томчиси томзилади. Унга илмоқ ёки игна ёрдамида қаттиқ озук муҳитидан олинган культура ёки ўрганилаётган бошқа материал (хамир, ачитки, шарбат ва ҳоказо) қўшилади. Шундан кейин сал лойқаланган суспензия ҳосил бўлгунга қадар яхшилаб аралаштирилади. Суюк муҳитларда ўсган микроорганизмларни кузатаётганда буюм ойнасига сув томчисини томизиш шарт эмас. Қоп-лагич ойнанинг чети микроорганизмлар томчиси чеккасига кўйилади ва ойналар орасида микроскопда кўриш учун ҳалакит берувчи ҳаво пуфакчалари ҳосил бўлмаслигига ҳаракат қилиб, секин-аста туширилади. Илмоқнинг шиша учи билан коплагич ойна буюм ойнасига қисилади. Қоплагич ойна четидан чиқиб қолган ортикча суюклик филтёр қогоз парчаси билан артиб олинади. Тайёрланган препарат зудлик билан ўрганилиши лозим. Чунки суюклик қуриб қолиши ва микроскопда кўриш кийинлашиши мумкин.

«Эзилган томчи» препарати ёрдамида ёруғ ва қора майдонларда ҳужайраларнинг шакли ва ўлчамлари, физиологик ҳолатлари, кўпайиш турлари, спораларнинг жойлашиши, захира озук моддаларнинг мавжудлиги, ҳаракатчанлиги аниқланиши мумкин. Ҳужайраларнинг ҳаракатчанлигини аниқлашда уларнинг ҳақиқий ҳаракатини Браун ҳаракатидан фарқлаш лозим. Браун ҳаракатида ҳужайралар битта жойда қолган ҳолда тебранма ҳаракатни амалга оши-ради ёки суюклик оқими бўйича кўчади.

«Осилган томчи» препарати. Бу препаратни тайёрлаш учун думалок шаклда ишланган чуқурчали буюм ойнасидан фойдаланилади. Чуқурча четларига вазелин суртилади. Ёгсизлантирилган коплагич ойна ўртасига микроорганизмлар суспензиясининг кичик бир томчиси томзилади. Томчини пастга каратиб ойна тўнқарилади ва эҳтиёткорлик билан вазелинли ҳалқага босилади. Томчи чуқурчанинг ўртасига жойлашиши, унинг четлари ва тубига тегмаслиги лозим (34-расм). Бундай препаратда томчи коплагич ойнанинг ички сиртига осилган ҳолда бўлиб, герметик берк камера ичида қолади. Бу эса уни бир неча кун мобайнида ўрганишга, микроорганизмларнинг ўсиши ва кўпайишини, спораларнинг ҳосил бўлиши ва ўсишини ҳамда ҳужайраларнинг ҳаракатчанлигини кузатишга имкон беради.

«Тамга» препарати актиномицетлар ва мицелиал замбуруғларнинг хужайраларини тўпламдаги табиий жойлашишини ўрганиш учун тайёрланади. Микроорганизмлар колонияси ўсган каттиқ мухитдан скальпель ёрдамида унча катта бўлмаган кубик ёки алоҳида тўплам кесиб олинади ва буюм ойнаси устига қўйилади. Микроорганизмлар жойлаштирилган ойна юзаси тепага қаратилган бўлиши керак. Сўнгра унинг устига тоза қоплагич ойна қўйилади, илмоқ ёки игна билан у сал босилади ва четга суриб юбормасликка ҳаракат қилган ҳолда тезлик билан кўтариб олинади. Ҳосил бўлган тамғани пастга қаратган ҳолда препарат буюм ойнасига томизилган сув ёки кўк метилен (1:40) томчиси устига жойлаштирилади ва микроскопда қаралади.



34-расм

Препарат - «осилиб турган томчи»

Тирик хужайраларни бўйи. Хужайраларнинг баъзи хусусиятларини ва улардаги қўшилмаларни аниқлаш учун микроорганизмларни тирик ҳолда бўйаш усулидан фойдаланилади. Бўёқ моддаларнинг заҳарлилигини ҳисобга олган ҳолда, тирик хужайралар нейтрал қизил, нейтрал бинафша, кўк метилен, фуксин, эозин ва эритрозинларнинг жуда кам миқдордаги (0,001 - 0,0001%) концентрациялари билан бўйлади. Ўрганилаётган микроорганизмлар томчиси буюм ойнасида бўёқ аралашмаси томчиси билан аралаштирилади, қоплагич ойна билан ёпилади ва 2-3 минутдан сўнгра микроскопда қаралади. Микроорганизмларнинг табиий шакли, катталиги ва тузилиши, уларнинг айрим тузилмалари (хужайрадан ташқаридаги шилимшиқлик) тўғрисидаги тушунчаларни неготив препаратлар беради. Неготив бўйаш учун суяк туш, қизил конгонинг 3% ли сувли эритмаси, нигрозиннинг 10% ли эритмаси ва микроб хужайраларига сингмайдиган бошқа бўёқлар ишлатилади. Туш ёки бошқа бўёқ эритмасини томчиси ўрганилаётган культура томчиси билан аралаштирилади, устидан қоплагич ойна билан ёпилади. Бўёқлар хужайрани ўраб турган бўшлиқни тўлдиради. Натижада бўйланган микроорганизмлар препаратнинг тўқ фониде яхши ёритилган рангсиз капсулар кўринишида аниқ ажралиб туради.

Неготив бўйаш бошқача тарзда амалга оширилиши ҳам мумкин.

Буюм ойнасига қизил конгонинг 3% ли сувдаги эритмасининг томчиси томизилади. Бу томчига ўрганилаётган материал қўшилади ва салгина аралаштирилади. Шундан кейин ҳосил бўлган аралашма илмоқ ёрдамида спирал кўринишида ёйилади. Бунда илмоқ ҳар гал янги жойдан олиб ўтилади. Материал қон суртмаси тайёрлаш жараёнидаги сингари қоплагич ойна билан ҳам ёпилиши мумкин. Суртма ҳавода қуритилади, фиксирланмайди ва иммерсион объектив билан микроскопда кўрилади.

Қизил-жигар ранг фонда микроорганизмларнинг бўялмаган шакллари яхши кўринади.

Фиксация қилинган микроорганизмлар препаратларини тайёрлаш

Яшаш жараёни тўхтатилган, лекин нозик тузилмалари тўлиқ сақланган микроорганизм хужайралари фиксация қилинган ҳисобланади. Фиксация қилинган бўялган хужайралар ва уларнинг тузилиш деталлари препаратда яққол ажралиб туради. Бу хужайраларнинг шакли ва ички элементларини ўрганишни енгиллаштиради. Фиксация қилинган препаратлар одатда иммерсия орқали кўринади. Фиксация қилинган бўялган препаратларни тайёрлаш қуйидаги босқичларни ўз ичига олади: суртмани тайёрлаш, қуритиш, фиксация қилиш ва уни бўяш.

Микробиологик назорат ва лаборатория жихозлари

Лаборатория хонаси ёруғ ва ойналар ёруғ томонга қараган бўлиши керак. Қуёшли кунларда ойналарни пардалар билан ёпиш керак. Қуёш нурулари микроскопга тушганда кўриладиган объектнинг тасвирини ўзгартиради. Лабораторияда водопровод, канализация ва табиий газ бўлгани маъқул. Деворлар силлик, оч мой бўёқ билан бўялган бўлиши керак. Лабораториядан чиқишда эшик ёнида водопровод жўмраги ва раковина, дезинфекцияловчи эритма билан идиш, совун ва сочик бўлади. Полга линолеум қопланади, акс ҳолда тахталарнинг ораларига ифлос тўпланиб микроорганизмлар яшашига қулай шароит туғилади.

Лабораториядаги столлар пластик, плексиглас каби материаллар билан қопланади. Столлар лаборатбрия хонасининг узунлиги бўйлаб кетма-кет туриши ва ойнага перпендикуляр жойлаштирилиши шарт. Ҳар бир столда иккитадан талаба ўтиради.

Стол устида: ўнг томонда микроскоп, пастер пипеткалари, газ горелкалари ёки спирт лампа, электр плитка, ишлатилган қоплагич ва буюм ойналари ва пипеткалар солинадиган дезинфекцияловчи эритма билан идиш; чап томонда эса сунъий озик мухитлар, физиологик эритмалар, штатив, тоза буюм ойналар, тайёр препаратлар учун махсус штатив, қоплагич ойналар ва фильтр қоғоз; столнинг ўртасида эса ифлос сувлар ва бошқа нарсаларни тўкиш учун кювет ёки идиш; унинг тепасида шиша найчалардан қилинган махсус кўприкча; кўприкчанинг устига микробларни бўяш учун буюм ойналари, штатив, унинг устида эса дистилланган сув солинган идиш. Штативнинг ўнг ва чап томонида ишқор, кислота, эритмалар учун бюреткалар бўлади. Штативнинг тагида, махсус штативчада ҳар хил бўёқлар, 70° ва 96° ли спирт, спирт-эфир, никифоров аралашмаси, иммерсион ёғ билан махсус идиш ва стаканчаларда генцианвиолет эритмасига шимдирилган фильтр ҚОҒОЗ парчалари, бўёқ солинган томизгичли флакон, пипеткалар бўлади. Столнинг устида бўялган препаратларнинг атрофидаги ортикча бўёқни шимдириш, қуритиш учун уч-тўрт қаватга букланган фильтр қоғоз, микроскопни тозалаш учун дока-салфетка ва объективни артадиган юмшоқ пахмок салфетка.

Студентлар ишлайдиган столлардан ташқари, лабораторияда яна битта катта стол, унинг устида дистилланган сув, физиологик эритма ва 5% ли карбол кислота эритмаси бўлади. Майда ҳайвонларни ёриб текшириш ва дарсни ўтказиш учун бошқа керакли материаллар ва реактивлар турадиган яна битта махсус стол қўйилади.

Булардан ташқари, ҳар бир стол ёнида биттадан шкаф туради. Бу шкафларда кўп ишлатилмайдиган асбоб ва реактивлар, идишлар, бўёқ ва сунъий озиқ муҳи сақланади.

Столда дарс ўтказиш учун керакли асбоб ва жиҳозлар, тайёр ёки тайёрланадиган препаратлар бўлади. Ўқитувчининг столи устига алоҳида микроскоп қўйилиб, талабаларга ўрганилаётган микроорганизмларни кўрсатади. Ундан кейин талабалар шу микроорганизмларни ўзлари тайёрлаган препаратларда ахтариб топадилар.

Дарсни тўла ва тушунарли ўтказиш учун лабораторияда ҳар хил юкумли касалликлар кўзгатмайдиган микробларнинг культуралари, (нон ва пиво ачиткилари, сут ачитаيدиган микроорганизмлар ва бошқалар) айрим реактивлар ҳолодильникда сақланади.

Шунингдек, керакли аппаратлар, асбоблар учун қўшимча ёрдамчи хоналар бўлади. Қир идишлар ювиш хонаси, автоклав турадиган жой, сунъий озиқ муҳитларни тайёрлаш хонаси, доим стерил ҳолатдаги хона (бокс), препаратларни тайёрлаш хонаси. Термостат ва ускуна сақлайдиган хона. Тажриба ҳайвонларини сақлайдиган хона (виварий) бўлади.

1. Қир идишларни ювиш хонасида: столлар, водопровод ва раковина, электр ёки газ плиткалар, қуришиш шкафи, вентилятор ва бошқа шкафлар бўлади. Ҳаво тортадиган вентилятор ниҳоятда зарур, чунки иситилган сувдан чиққан буғ ва ҳар хил кимёвий моддалар қўшилганда ишлаб турган препаратга ёмон таъсир этади.

Пол ва деворлар сопол плиткалар билан силлиқланган бўлиши керак.

2. Автоклав хонаси, яъни стерилизация қилиш хонасида: автоклавлар, столлар туради, идиш ва асбобларни стерилизация қилинади. Автоклавлар турадиган хонада вентиляция ишлаб туриши керак.

3. Озиқ муҳитларни тайёрлаш хонасидаги деворлар силлиқ сопол плиткалар билан қопланган ва мой бўёқ билан бўялган. Пол силлиқ плиткалар билан ёки линолеум билан қопланган. Бу хонада табиий газ ёки электр плитка, озиқ муҳитларни сақлаш ва уларни тайёрлашда ишлатиладиган керакли компонентлар учун шкафлар бўлиши керак. Бу шкафларда тайёр озиқ муҳитлар, гўшти сув, махсус озиқ муҳитлар қурук ҳолда сақланади.

4. Термостат хонасида ҳар хил ҳароратга мослаштирилган термостатлар, чунки ҳар хил микроорганизмларни ўстириш учун ҳарорат турлича бўлиши шарт,

5. Препараторлар ва лаборантлар хонасида: хизмат килувчи ходимнинг иш жойи, амалий машғулотларни ўтказиш учун асбоб, реактивлар ва жиҳозлар.

6. Бокс, яъни стерил ҳолатдаги хонада: микроорганизмлар ўстирилгандан кейин уларни бошқа озик муҳитларга қайта экилади. Бундан ташқари илмий-тадқиқот ишлари олиб борилади. Бокс хонасидаги ойнак ва эшикларда тирқишлар бўлмаслиги керак. Бокс хонасига ташқаридаги ҳаво билан бирга микроорганизмлар беврси та ўтмаслиги керак. Бокс хонасида, асосан, бактерицид лампа (кварц нурларни ҳосил қиладиган лампа) бўлиши керак. Унинг ёрдамида хона стерилланади.

Виварий хонаси. Тажиба ҳайвонларини (оқ сичқон, оқ каламуш, денгиз чўчкалари ва қуёнлар) сақлаб боқиладиган хона.

Тажиба ҳайвонлари, асосан, илмий-тадқиқот ишларида фойдаланилади.

Юқорида кўрсатилган хоналардан ташқари, реактив ва бошқа биологик препаратлар подвалларда ёки махсус қоронғи хоналардаги шкафларда сақланади. Биологик препаратларни ва реактивларни сақлайдиган хонада ҳаво қуруқ, температура юқори бўлмаслиги, йил бўйича кескин ўзгармайдиган бўлиши шарт.

Микробиология лабораториясида ишлашда хавфсизлик техникаси қондалари.

1. Лабораторияга кириш ва ишлашда оқ халат кийиш керак.

2. Кераксиз нарсаларни микробиология лабораториясига олиб кирмаслик керак.

3. Дастлаб биркитилган жойда ишлаш, фақат шу столдаги асбоб ва реактивлардан ишда фойдаланиш лозим

4. Тозаликка ва тартиблиликка риоя қилиш шарт.

5. Заҳарланмаслик учун танаффус вақтида лабораторияда овқат ёйиш ва чекиш ман этилади.

6. Стол устида фақат ишга керакли нарсалар бўлиши керак.

7. Дарс тугагандан сўнг иш жойини тартибга солиш шарт.

8. Спирт лампаларни бир-биридан ёндирмасдан, фақат гугурт орқали ёндириш керак.

9. Розеткаларга металл ёки бошқа буюмлар билан тегиш тақиқланади.

10. Ўқитувчидан ёки лаборантдан рухсатсиз электр асбоблари, усқуналар ва бошқа жиҳозларни ишга туширмаслик керак.

11. Кимёвий ва бошқа реактивлар билан ишлаганда эхтиёт чораларни кўриш керак.

12. Микробиология лабораториясидан чиқиб кетишдан олдин қўлларни ювиш керак.

§2. МИКРООРГАНИЗМЛАР ФИЗИОЛОГИЯСИ

Биринчи машғулот

МИКРООРГАНИЗМЛАРНИНГ УГЛЕВОДНИ БИЖҒИТИШИ ВА ОҚСИЛЛАРНИ ПАРЧАЛАШИ

Микробларнинг турларини аниқлаш

Ишдан мақсад. Микроблар культурасининг аммонификация ва ёғ кислотали бижғиш жараёнида иштирок этишини ўрганиш, экилган ва униб чиққан микроблар культурасини, тозалигини аниқлаб, Грам усулида бўйш, униб чиққан тўпламлардан уларнинг ҳаракатини ўрганиш. Микробларнинг турини аниқлаш. Анаэроб микроорганизмларни ундириш усуллари билан танишиб чиқиш.

Асбоб ва материаллар: гўшт-пептон бульон (ГПБ) ва гўшт-пептон агар (ГПА) билан тўрттадан пробирка. Бактериологик ҳалқа, пинцет, буюм ва коплагич ойналар, физиологик эритма, генциан виолет билан шимдирилган ва курилган филтър қоғоз парчалари, Люголь эритмаси, спирт, Пфейффер фуксин бўёқ эритмаси, кум соат, спирт лампа ва гугурт.

Микроблар культурасини аммонификация реакциясига кнритпш учун иккп талабага қоққоғи яхши беркиладиган. Эрленмейер колбалар (ҳажми 150 мл) бериледи. Ҳар бир колбага 50 мл 3% ли пептон билан гўшт-пептон бульон қуйилади. Пушти лакмус қоғози, кўрғошин ацетат эритмаси, пергамент қоғози, пергамент қоғозларни ушлаб туриш учун ҳалқачалар.

Ёғ кислотали бижғиш реакциясига микроблар культураларини қуйиш учун ҳар иккита талаба учун биттадан, оғзи яхши беркитиладиган ҳажми 100 мл бўлган колба ёки катта пробирка бериледи. Пўсти арчилмаган хом картошка, скальпель, бактериологик косача қоққоғи билан, бўр, газли ёки электр плитка, сув ҳаммоми, 100°C гача ўлчайдиган термометр.

Мой кислотали бижғиш. Микробларнинг ундирилиши.

Мой кислотали бижғиш қўзғатувчилари

Мой кислотали бижғишга олиб борадигли микроорганизмлар: *c.l. butyricum*, *c.l. pasterianum*, *c.l. pectinovorum* ва бошқалар.

Булар йирик, ҳаракатчан таёқчалар, спора ҳосил қилиш хусусиятига эга бўлиб, споралари 1—2 соат қайнатилганда ҳам ўз ҳаёт фаолиятини сақлаб қолади. Споралар бациллаларнинг марказида, баъзи вақтларда учига яқин жойлашади. Споралар учига яқин жойлашганда бациллалар дук шакли олади. Мой кислотали бижғишга олиб борадиган бациллаларнинг характерли белгиларидан бири шуки, уларнинг ҳужайраси таркибида крахмалсимон моддалар бўлади. Булар гранулёзалар дейилади (шакли донга ўхшаган).

Крахмалсимон моддалар йод билан реакцияга киришиб зангори рангга бўйлади.

Бациллалар қатъий анаэроблар ва кислородли мухитда яшай олмайди. Булар оптимал ҳарорат (30—40°C) да яшашга мослашган, иссиқлик, кислотали озик мухитига ниҳоятда сезгир бўлиб, рН—6,9—7,3 да яхши ривожланади, рН—4,9 дан паст бўлиши билан улар ривожланмайди.

Мой кислотали бациллалар clostridium (кlostридиум) авлодига мансуб. Унинг кўп учрайдиган вакили cl. Buturicum (кlostридиум бутирикум)дир (35-расм).



35-расм.
кlostридиум бутирикум.

Булар тупрок, гўнг ва бошқа жойларда учрайди. Табиий шароитда мой кислота ҳосил бўлишини 1814 йилда немис олими Шеврель аниқлаган. 1861 йилда Луи Пастер биринчи бўлиб, мой кислота ҳосил қилувчи микроорганизмларни текширди. Турли мой кислота микроблари таъсирида шакар парчаланиб мой кислота ва газ ҳосил бўлади. Бу жараён куйидаги реакция асосида боради:



Мой кислотали бижғишни кўзгатувчи. микроблар учун кўп сунъий озик мухити тавсия этилган, аммо энг оддий ва тайёрлашга осон бўлган мухит бу картошкали . мухитдир.

Катта микробиологик пробирканинг тахминан 1/4 қисмигача хом, тозаланмаган картошканинг майда бўлаклари солинади ва 1/3 қисмигача кичкина қошиқча билан бўр кўшилади. Бундан сўнг 2/3 қисмини оддий артезиан суви билан тўлдирилади. Бу аралашма 80°C да сув ҳамомида 10 минутча кўйилади. Пастеризация тугаши билан пробирка термостатда 35°C да 2—3 суткага қолди-рилади. Ву вақт ичида бижриш жараёни бошланади. чунки мой кислотали бижғишга олиб борадиган бациллалар ривожланади.

Бижғиш жараёни вақтида CO₂ ва H₂ газлар ҳосил бўлиб пробирканинг юқори қисмига ҳаракат қилади ва картошка парчаларини ҳам пробирканинг юқори қисмига кўтаради.

Мой кислотали бижғишни кўзгатувчи микробларнинг кўпчилиги ташқи мухитга кучли ферментлар ишлаб чиқаради. Бу ферментлар таъсирида клетчатка гидролизланади (парчаланари).

Клетчатка ва крахмал парчаланиши натижасида ҳосил бўлган оддий шакарларни, юқоридаги формула асосида, мой кислотали бижғишни кўзгатовчи бактериялар бижғитади.

Мой кислотали бижғиш жараёни бир томондан фойдали бўлса, иккинчи томондан зарар келтиради. Фойдали томони шуки, бу жараён ёрдамида мой кислоталар, бутил ва этил спиртлар, ацетон ва бошқа маҳсулотлар олинади. Бактерияларнинг баъзи бир турлари молекуляр азотни

ўзлаштирадн. Бу жараён экинлар учун зарур бўлган азот бирикмаларининг тўпланишида жуда катта аҳамиятга эга.

Зарари эса шундаки, агар сариёғ, пишлок, сут, силос ва бошқа маҳсулотларга мой кислотали бижғиш қўзғатувчи бактериялар тушиб қолса, уларда ҳосил бўлган мой кислота ва бошқа бирикмалар таъсирида маҳсулотларнинг сифати пасаяди ва бузилиши ҳам мумкин. Мой кислотали бижғиш жараёнининг бу тури халқ хўжалиги учун жуда зарарлидир.

Микроорганизмлар таъсирида азотли бирикмаларнинг ўзгариши

Чиритувчи микроблар таъсирида чириш жараёни ҳосил бўлади. Бу ходиса гўшт-пептон бульонига озгина ивтилган товук тухумининг оксидидан қўшилганда яхши кўринади.

Микробларнинг протеолитик ферментлари таъсирида товук тухумининг оксиди парчаланаяди ва у ўзлаштирилади. Лаборатория шароитида бактериялар культуранинг экиш учун 3% пептон қўшилган гўшт-пептон бульонидан фойдаланилади. Бундан тайёрланган сунъий озик муҳитни 100—160 мл сигимли Эрленмейер колбаларга 30—50 мл дан қуйиб озгина тупрок қўшилади.

Аммиак газини ва водород сульфит газини ҳосил бўлишини аниқлаш учун кўрғошин ацетат эритмаси билан намланган бир парча филтер қоғозни колбанинг оғиз бўшлиғига пробка билан қистирилиб ёпилади. Колбанинг пробкаси устидан пергамент қоғоз билан ўраб ип ёки резина ҳалқача орқали маҳкамланиб, термостатга қўйилади 2—3 кун ўтиши билан бактериялар ривожланади.

Агар аммиак ва водород сульфит газини ҳосил бўлган бўлса, пушти рангли лакмус қоғоз зангори рангини олади, агарда водород сульфит ва водород сульфид газини ҳосил бўлган бўлса, кўрғошин ацетат эритмаси билан ҳўлланган филтер қоғознинг парчаси қорайиб кетади. Униб чиққан микробларнинг культураси микроскоп орқали текширилади. Бунинг учун текшириляётган микробларнинг культурасидан суртма тайёрланиб, Пфейффер фуксин бўёқ эритмаси билан 1—2 минут бўялади.

Микроскопда иммерсион система орқали препарат кузатиладанда турли шакли ва ҳажмли аммонификация жараёнида иштирок этадиган микроорганизмлар кўринади.

Ундирилган микроблар турини аниқлаш

Ундирилган микроорганизмларнинг тури гўшт-пептон бульон ва гўшт-пептон агар сунъий озик муҳитидан аниқланади.

Бунинг учун суртма тайёрланаб Грам усулида бўялади, ҳужайраларнинг шакли, спора ва гилоф борлиги аниқланади. Агарда шакли таёқчасимон бўлса, ёш микроблар культурасининг ҳаракатчанлиги ҳам ўрганилади.

Булардан ташқари. колонияларнинг шакли, биокимёвий хусусиятлари (шакар ва оксид парчаланлиши) текширилгандан сўнг, Н. А. Красильников, Р. А. Цион ёки Д.Берджиларнинг аниқлагичлари орқали шу микроблар тури

Мой кислотали бижғишнинг амалий аҳамияти

Табиатда бу бижғишнинг аҳамияти катта. Чунки бу бижғиш орқали турли органик бирикмалар ўзгариб янги бирикмалар ва моддалар ҳосил бўлади. Шундай қилиб, табиатда углерод ва бошқа моддаларнинг алмашинуви ўтади. Аммо мой кислотали бижғишга олиб борадиган микроорганизмлар иштирокида картошканинг ва сабзавотларнинг чириши, пишлоқнинг бузилиши, консерваларнинг шишиши, сутнинг ачиши содир бўлиб, бу эса катта иктисодий зарар кўрсатади.

Мой кислотали бактериялар кислотали муҳитга сезгир бўлади ва сут кислота бор жойда камроқ ривожланади. Пастеризация қилинган ёки кўп вақт совуқда сақланган сутда, сабзавотларни тузлаганда, сут кислота секин ҳосил бўлганда, мой кислотали бактерияларга қулай шароит тугилади ва шу шароитда улар яхши ривожланиб сут ва тузланган сабзавотларни бузади. Сут ва тузланган сабзавотлар бузилганда турли газлар ҳосил бўлиши, мой кислота, ўткир бадбўй хид бериши билан уларнинг мазаси ўзгаради, ёмон хидли бўлади.

Мой кислотали бижғиш орқали саноатда мой кислота ҳам ишлаб чиқарилади. Бунинг учун таркибида шакар ёки крахмал бўлган картошка, паст сифатли ун, крахмал ва шакар ишлаб чиқарадиган заводларнинг чикиндилари ва бошқалар ишлатилади. Мой кислотали бижғишнинг боришида бу муҳитни нейтраллаш учун бўр кўпилади ва 40°C да олиб борилади.

Сут кислотали бижғиш жараёни

Инсоният, таркибида сут кислотали бижғиш жараёни аввалдан қўлланиб келган бўлсада, аммо унинг биологик жараёнлигини ва микроорганизмлар иштирок этганлигини фақат 1860 йилда Луи Пастер исботлаб берди. Бунда шакар моддалар, асосан, моносахаридлар парчаланиб сут кислота ҳосил қилади.

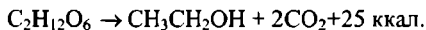
Реакция қуйидагича боради:



Бу реакцияда ҳосил бўлган энергия бу жараёни кўзгатувчи бактериялар томонидан сарфланади. Бижғиш жараёнида вужудга келган сут кислота кўп бактериялар учун заҳарли модда бўлиб, уларнинг фаолиятини сусайтиради ва нобуд қилади. Шунга кўра, қатик, кефир ва бошқа маҳсулотлар тайёрлашда сут кислотали бижғиш жараёнидан фойдаланилади.

Спиртли бижғиш жараёни

Вино тайёрлаш усуллари қадимдан маълум бўлишига қарамай, шакарнинг парчаланиши натижасида этил спирт ҳосил бўлиши XVII аср охиридагина аниқланган. Лавуазье маълумотига кўра, шакарнинг парчаланиши натижасида этил спирт ва карбонат ангидрид ажралиб чиқади. Бу реакция қуйидагича боради:



Спиртли бижғиш жараёни тирик организмлар иштирокида боришини, яъни биологик жараён эканлигини. Луи Пастер 1859 йилда кўрсатиб ўтди. Бу давргача спиртли бижғиш жараёни кимёвий реакциялардан иборат ходиса деб, қаралган холос. Спиртли бижғиш жараёни *Saccharomyces* (сахаромицес) оиласига мансуб ачитки замбуруғларнинг иштироки билан боришини ҳам Луи Пастер аниқлаган.

Микробларнинг нафас олиши

Микроблар ўзининг ҳаёт фаолиятида бошқа организмлар сингари доимо энергияни сарфлаб туради. Бу энергия микроблар ҳужайрасида борадиган кимёвий реакциялар орқали юзага келади ва оқибатда иссиқлик ҳосил бўлади. Энергиянинг бир қисми тирик ҳужайраларнинг энергиясига айланади.

Микроорганизмлар нафас олишига қараб икки гуруҳга бўлинади:

1. Аэроблар.
2. Анаэроблар.

Аэроблар—энергияни оксидланиш реакцияси натижасида ҳосил қилиб, кислородни ҳаводан олади.

Нафас олиш жараёнида ҳосил бўлган моддалар CO_2 ва H_2O гача парчланади. Анаэроблар — бу турда нафас олганда энергияни оксидланиш реакцияси орқали эмас, балки кислородсиз муҳитда органик моддаларнинг парчланишидан ҳосил бўлган энергиядан олади.

Анаэроб микроорганизмлар икки гуруҳга бўлинади:

1. Қатъий анаэроблар.
2. Факультатив анаэроблар.

Қатъий анаэроблар кислородсиз шароитда яшайди ва кислородли муҳитда улар нобуд бўлади. Факультатив анаэроблар эса ҳам кислородли, ҳам кислородсиз муҳитда яшай олади.

Нафас олиш турига қараб гуруҳларнинг орасига кескин чегара қўйиш мумкин эмас.

Аэроблар—кислородли ҳаводан, анаэроблар эса озик муҳитдаги мураккаб органик бирикмаларни парчалаш ҳисобига олади. Аэроб микроорганизмлар маҳсус шароит талаб қилмасдан оддий шароитда озик муҳитларда ўсиб ривожланади. Анаэроблар эса озик; муҳитда ривожланиш учун маҳсус ўзига хос, яъни кислородсиз шароитни талаб қилади. Агарда анаэроб микробларни кислородли шароитда ўстирсак, бунда водород пероксид ҳосил бўлиб, микроб ҳужайраси цитоплазмасини оксидлаб, уни нобуд қилади. Анаэроблар каталаза ферментини ҳосил қилмайди, шунинг учун водород пероксиди парчаланмайди. Аэроблар эса каталаза ферменти орқали водород пероксидини парчалаб ўзига қулай шароит туғдиради ва водород пероксидини захарли таъсирини йўқотади.

Кислородсиз шароитни бир неча усул билан яратиш мумкин.

1. *Физикавий усул* — ҳавони тортиб олиш йўли билан, яъни вакуум шароит ҳосил қилинади. Бунда Камовский насосидан фойдаланилади.

Эксикаторга озиқ муҳитга экилган микроорганизмлар билан косача қўйилади. Унинг махсус жўмракли найчаси орқали ҳаво насос билан чиқарилади ва жўмрак беркитилади, насоснинг резинали найчаси эксикатордан ажратилиб, эксикатор термостатга қўйилади ва микроблар ўстирилади.

2. **Кимёвий усул** — кимёвий моддаларнинг ҳаводан кислородни тортиб олишига асосланган. Экилган микроблар билан бактериологик косачага, ёнида пирагаллол ва 10% ли натрий ишқори эритмаси солиниб, герметик ҳолатда ёпилади.

3. **Биологик усул** — аэроб ва анаэроб микроорганизмлар битта бактериологик косачага зич озиқ муҳитига экиб ўстирилади. Бунинг учун бактериологик коса задаги гўшт-пептон агар икки қисмга бўлинади. Озиқ муҳитнинг ўртасидан тасмача шаклида олинади. Озиқ муҳитнинг ярмига аэроб микрорганизмлар, иккинчи ярмига эса анаэроб микроорганизмлар экилади. Микроорганизмлар экилгандан сўнг косачанинг қопқоғи парафин билан ёпиштирилади (косачанинг қопқоғи ва койачанинг чеккаларига эритилган ҳолда парафин қўйилади). Бундай тайёрланган бактериологик косача термостатга қўйилади. Термостатда аввало аэроблар униб чиқиб ҳаводаги кислородни сарфлайди ва анаэроб микробларга қулай шароит яратди.

Суюқ озиқ муҳитларда анаэроб микроблар ўстириш учун муҳитнинг сиртига вазелин мой қўйилиб мойдан қатлам ҳосил қилинади ва кислородсиз шароит яратилади. Бундай тайёрланган сунъий озиқ муҳити (Китт-Тароци) ишлатишдан олдин қайнатилади. Сунъий озиқ муҳит қайнатилганда унинг таркибидаги газлар, шу жумладан, кислород ҳам буғланиб, муҳитда кислород қолмасдан анаэроб микроорганизмларга кислородсиз шароит яратилади.

Иккинчи машғулот. СУВ, ҲАВО ВА ТУПРОҚ МИКРОБИОЛОГИЯСИ ВА УЛАРНИ ТЕКШИРИШ УСУЛЛАРИ

СУВНИНГ КОЛИ-ТИТРИ ВА КОЛИ-ИНДЕКСИ

Ишдан мақсад. Лабораторияда сувни ва тупроқни текшириш учун ўргача намуналарни олиш, уларни лабораторияга жўнатиш қондалари билан танишиб чиқиш. Суюлтириш усулидан фойдаланиб, гўшт-пептон агарга (ГПА) текширилаётган сувни экиш. Шу 1 мл сувдаги микроблар сонини аниқлаш 1 мл суюлтирилмаган ҳамда 1:10 ва 1:100 нисбатда суюлтирилган сувларни олиб сунъий озиқ муҳитли бактериологик косачаларга экиш, униб чиққан тўпламлар орқали шу 1 мл сувдаги микроблар сонини аниқлаш. Коли-титр ва коли-индекс микробларнинг сонини аниқлади. Коли-титр ва коли-индекс нималиги билан танишиб чиқиш. Сувнинг санитария ҳолатини баҳолашни ўрганиш.

Турли, хоналардаги микроорганизмлар сонини Кох усули билан ва Кротов аппарати ёрдамида аниқлаш.

Асбоб ва реактивлар: ҳар икки талаба учун, копқоғи маҳкам беркитиладиган колба, стерил суви билан 9 мл ли иккита пробирка, қоғозга ўралган тўрттадан бактериологик косачалар, 2 миллилитр ҳажмдаги учта пипетка, гўшт-пептон агар билан 10—12 мл ҳажмли тўрттадан пробирка. Бактериологик ҳалқа, буюм ва қоплагич ойналар, 10 ва 0,1 мл ли стерил пипеткалар. Люголь эритмаси. Иммерсион мой, спирт лампа, гугурт, Кротов аппарати. Гўшт-пептон агарли учта бактериологик косачалар. Сув, тупрок, ўртача намуналар. Микроскоп, карбол кислотали эритрозин бўёқ эритмаси, окуляр микрометр.

Жадваллар: Кротов аппаратининг схемаси. Тоза ва ифлос сувни кўрсатиш учун Эйкман озик муҳитида ўстирилган ичак таёқчаси.

Сувни микробиологик текшириш. Сувда ичак таёқчаси борлиги, юкумли касалликларни кўзгатувчи микроорганизмларни ва умумий сувни микроблар билан ифлосланганини аниқлаш учун сув текширилади. Текшириш учун сув водопровод, артезиан кудуклардан ва очиқ сув манбалардан олинади.



36- расм.

Батометр

Текшириш учун водопроводдан сув олиш осон, аммо сув омборларининг чуқур қатламларидан сувни олиш анча қийин. Бунинг учун махсус асбоб-батометр ишлатилади. Батометр керакли чуқурликка темир тростда чўктирилиб шу қатламлардан сув олинади (36-расм).

Очиқ сув омборлардаги сувни текшириш

Сувни текширишда бир неча қоидаларга риоя қилиш. керак:

1. Сув манбаига ифлос сув тушса, текшириш учун сувни учта жойдан олиш керак. Ифлосланиш манбаининг юқорисидан, қарама-каршисидан ва ифлос сув тушган жойнинг пастидан.
2. Кудукларни текширишда сув икки марта олинади: эрталаб — кудукдан сув олинмасдан олдин ва кечкурун — кудукдан сув олиниши тўхтатилгандан сўнги.

3. Дарё, кўл ва сув омборларидан сув текширишга 0,5—1 метр чуқурликдан ва сув омборининг қирғоқларидан 1—2 метр чуқурликдан олинади.

Текшириш учун сув тоза, оғзи яхши ёпиладиган пробиркаларга солинади. Анализ-тахлил учун сувнинг ўртача намунаси икки литрдан кам бўлмаслиги керак. Ҳар бир намуна учун кузатиш журнали тутилади.

Бу кузатиш журналида қуйидаги кўрсаткичлар ёзилади:

1. Сув манбаининг жойи ва номи.

2. Олинган вақти (қуни, ойи ва йили).

3. Сув олинган жой қирғоқдан узоқлиги, чуқурлиги, ҳаво ҳарорати.

4. Олинган қуни ва ундан ўн кун илгари бўлган ёғингарчилик.

5. Олинган сувнинг ҳарорати.

6. Олинган сув манбаининг ташқи кўриниши.

7. Сув текширишга қандай жўнатилади.

8. Сувни текширишга олган ходимнинг ишлаш жойи ва вазифаси.

9. Сувни текширишга олган ходимнинг имзоси. Текширишга олинган сув қишда музлашдан, ёзда эса исидан сакланиб тезлик билан лабораторияга олиб борилади.

Водопровод сувини текшириш

Аввал водопровод жўмрагини очиб, 10—15 минут сув шариллатиб оқизилади, сўнгра сув беркитилади. Сўнг сув тушадиган қисмини, яъни жўмрагининг учини, спирт лампаси ёки симга ўралган ва спиргга ботирилган пахта алангасида куйдирилади. Жўмрак бундай тайёрлангандан сўнг сув стерил колбага олинади.

Текшириш ўтказишдан олдин стерил сув билан иккита пробирка, учта стерил пипетка ва учта бактериологик косача тайёрланади.

Текшириш учун сувдан 2 мл олиниб, 1 мл ни биринчи, бактериологик косачага, иккинчи 1 мл ни 9 мл стерил -дистилланган сув билан биринчи пробиркага қўшиб аралаштирилади. Суюлтириш 1:10 нисбатда бўлади. Иккинчи пипетка билан биринчи пробиркадаги сувдан 2 мл олиниб, 1 мл ни иккинчи стерил бактериологик косачага ва 1 мл ни эса стерил дистилланган сув билан иккинчи пробиркадаги 9 мл сувга қўшилади. Суюлтириш 1:100 нисбатда бўлади. Сўнгра учинчи пипетка билан иккинчи пробиркадан 1:100 нисбатда суюлтирилган сувдан 2 мл олиниб, 1 мл ни учинчи бактериологик косачага қуйилади.

Учта бактериологик косачаларга бир миллилитрдан, биринчига суюлтирилмаган, иккинчига 1:10 нисбатда суюлтирилган ва учинчига 1:100 нисбатда суюлтирилган сув солиниб, ҳар бирига суяқ ҳолда 25° да совутилган 10—12 мл гўшт-пептон агар қуйилади. Косача тезлик билан беркитилади ва доира шаклида айлантириб, гўшт-пептон агар 1 мл косачадаги сув билан ҳар бир косачада аралаштирилади. Гўшт-пептон агар қотгандан сўнг бактериологик косачаларнинг қопқоғида махсус сих ёки рангли мум қалам билан текширилган қуни, суюлтирилган миқдори, талабанинг фамилияси ва ярим группанинг номери ёзилиб, бактериологик

косачалар қопқоғини пастга қаратиб ағдарилган ҳолда 35—37°С иссиқликдаги термостатда қолдирилади. Бактериологик косачалардаги гўшт-пептон агар озик муҳитидан униб тўпламларни ҳосил бўлишига қараб ҳар бир косачадаги 1 мл сувдаги микроблар сони аниқланади.

Сувнинг коли-титри ва коли-индексини аниқлаш

Коли-титр — сувнинг ичак таёқчаси учрайдиган энг кичик ҳажми.

Ичак таёқчаси доимо одам ва ҳайвонлар ичагида яшайди. Бу микробларни ёш болалар ва ҳайвонларнинг ичагида ҳаётининг биринчи йилидаёқ кўплаб топиш мумкин, бу таёқча организмга овқат билан киради. Ичак таёқчаси одам ва ҳайвонлар организмда туғилгандан тортиб то ҳаётининг охиригача яшайди, деб айтсак, муболага қилмаган бўламиз. Ичак таёқчалари нажас билан бирга ташқи муҳитга жуда кўп чиқиб туради. Шунга кўра, тупроқ ва сув ҳаминша ичак таёқчаси билан ифлосланган бўлади. Ичак таёқчаси ифлос (ювинди) сувларда айниқса кўп. Зарур санитария қоидаларига риоя қилинмаса, ичак таёқчаси сув ва озик-овқатларга тушиши мумкин. Сув ва озик-овқатдаги ичак таёқчаси микдори шу объекتلарнинг санитария ҳолатини билдирувчи муҳим кўрсаткич бўлиб хизмат қилади. Унга тўғри баҳо бериш учун коли-титр ва коли-индекс (бир литр сувдаги ичак таёқчалари микдори) аниқланади. Бошқа микроорганизмларга кўра ичак таёқчаси 43—46°С иссиқликда ҳам ривожланиб униб чиқади. Углеводларни парчалаб газ ва кислота ҳосил қилади. Шу хоссалар ичак таёқчасини аниқлашда ҳисобга олинади.

Коли-титрни аниқлаш учун бир неча усуллар бор.

Коли-титрни Эйкман усулида аниқлаш. Бунинг учун Эйкманнинг махсус муҳити (пептон—1 г, ош тузи — 0,5 г, глюкоза —0,5, водопровод суви 100 мл ва рН — 7,4—7,6) дан фойдаланилади. Глюкозани лактоза ёки маннит шакарлари билан алмаштирса ҳам бўлади. 1,4 мл дан муҳит солинган 10 та пробиркага 10 мл дан текширилаётган сув—қуйилади ва 14 мл дан озик муҳит солинган флаконга 100-мл-дан сув қуйилади. Текширилаётган сув билан озик муҳит 42—43°С ли термостатга қўйилади. Бир сутка ўтгач, ҳамма пробиркалар ва флаконлардан бактериологик ҳалқа билан суяклик олинади ва махсус озик муҳитига экилади. Сўнг муҳит билан бактериологик косача 12,секторга бўлинади. Шу тариқа сувнинг ҳар бир намунаси учун биттадан косачалар ишлатилади. Косачалар термостатга қўйилади ва 24 соатдан кейин ўсиб чиққан колониялар қизил рангли бўлиб, металл каби товланиб туради. Пробирка ва флаконда ичак таёқчаси ўсиб чиққан ҳисобланади ва коли-титр аниқланади. Мисол: ичак таёқчаси олтига пробиркада ва бир флаконда ўсиб чиққанда коли-титри 28 га тенг.

Ичак таёқчаси икки пробиркада ўсиб чиққанда коли-титри 143 га тенг.

Водопровод суви шаҳарнинг аҳоли сонига қараб қуйидагича олинади:

а) аҳоли бир миллионга етган шаҳарларда 300 мл: 100 мл дан иккитадан намуна ва 10 мл дан ўнта пробирка.

б) аҳоли 1 млн дан кўп бўлса, 500 мл: 100 мл дан 4 та ва 10 мл дан 10 та пробирка.

Сувни санитария томонидан баҳолаш. Тарихимиздаги 2874—73 андозага асосан, 1 мл суялтирилмаган ичиладиган сув экиб 24 соат 37° да иссиқлик термостатда сақлангандан сўнг униб чиққан умумий микроблар сони 100 дан ошмаслиги керак. Бундай сувни ичса бўлади. Коли-индекс — 3 (1 литр сувда ичак таёқчасининг сони 3) ва коли титри 300 (300 мл сувнинг микдорида 1 ичак таёқчаси бўлиши мумкин).

Аҳолиси 1 млн дан ортик шаҳарлардаги водопровод сувига талаб юқорирок. Буларда коли-титр — 500 ва коли-индекс эса 2 бўлиши шарт. Очиқ сув омборлардаги яхши сувларнинг коли-титри 100 ва коли-индекси 10 ҳисобланади. Коли-титри 1 дан паст бўлса, бу сув ичишга ярамайди. Шундай қилиб, коли-титри юқори булса, сув тоза ва аксинча, паст бўлса (сифати ёмон) ифлос сув ҳисобланади.

Водопровод суви текширилганда бактериологик косачадаги гўшт-пептон агарда униб чиққан тўпламларни ҳосил бўлишига қараб ҳар бир косачада 1 мл сувдаги микроблар сонини аниқлаганимиздан сўнг сувга баҳо берилади.

1. Тоза сув — 1 мл текшириляётган сувда униб чиққан микроблар сони 100 гача бўлади.

2. Шубҳали сув — 1 мл текшириляётган сувда униб чиқяётган микроблар сони 100 дан то 500 гача.

3. Ифлос сув — 1 мл текшириляётган сувда униб чиққан микроблар сони 500 дан ортик.

Ҳавони текшириш. Ҳавони текширишнинг бир неча микробиологик усуллари бор. Энг оддийси микробларни чўктириш ёки Кох усулидир.

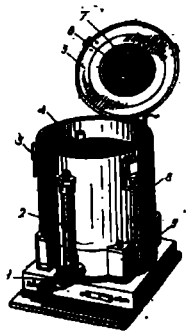
Кох усули (седиментацион усул). Бунинг учун гўшт-пептон агар қўйилган бактериологик косача 5—10—15—20 минут очиб қўйилади. Бундан кейин косачалар беркитилиб, ёзиб белгиланади ва 30—35° ҳароратли термостатта 2—3 суткага қўйилади. Косачадаги озик муҳитнинг сатҳида ҳар бир микрабнинг хужайрасидан биттадан тўплам ҳосил бўлади. Тахминан косачанинг сатҳида 5-минутда 10 литрдаги ҳаво микроблари, 10 минутда 20 литрдаги ва ҳоказо микроблар чўкиб, озик муҳитнинг сиртида қолади. 1 м³ ҳавода эса 5 минутда тушган микроблар 10 литрдаги косачаларга тушган микробларга қараганда 100 баробар кўп. Бактериологик косачадаги озик муҳитнинг ҳар биридан биттадан тўплам ҳосил бўлади ва шу тўпламларни ҳисобга олиб, 10 л ҳавода барча микроблар сонини 100 га кўпайтирсак, 1 м³ ҳаводаги микроблар сони келиб чиқади. Бу усул ҳавонинг микроблар билан ифлосланганлик даражаси ҳақида тахминий маълумот беради.

Ҳаводаги микробларнинг аниқ микдори махсус белгилар ёрдамида аниқланади. Бунинг учун Кротов аппарати қўлланилади (37-расм). Аммо микел найчаси орқали аниқлаш бирмунча қулай. Микел найча орқали ҳаводаги микроблар сонини ва сифатини аниқлаш учун махсус иккита 20 литрли шиша ва Микел шиша найча керак (38-расм).

Биринчи 20 литрдаги шишага сув қуйилиб, Микел найчаси шишанинг оғиз бўшлиғига пробка орқали жойлашади. Микел найчанинг бир учига яқин торайтирилган жойдан найчанинг ичига стерилланган натрий сульфат ёки

шакар кукуни қўшилади. Шакар кукуни катта шишанинг ичига ўтиб кетмаслиги учун найчанинг торайган жойига пахта тикин тикилади. Шундай қйлиб, шакар ёки натрий сульфат кукуни торайган жойдан ўтмасдан найчада сақланиб туради.

Микел найчасидан ўтган ҳавонинг ҳажмини аниқлаш учун юқоридаги 20 литрдаги шишанинг жўмраги очилиб, иккинчи 20 литрли шишага найча орқали ўтказилади. Биринчи 20 литрдаги шишадан иккинчи шишага сув ўтиши билан биринчи шишада бўшлик, яъни сийрақлаштирилган муҳит ҳосил бўлади ва бу бўшлиққа ҳаво Микел найчадан ўтади. Ҳаводаги микроблар шакарда ёки натрий сульфатда қолиб, ҳаво филтрланади.



37- расм. Кротов апаратининг тузилиши:

- 1—ротометрнинг жўмраги,
2- ротометр, 3- илмоқли қулф, 4-айланадиган
диск, 5- копоқ, 6- диск, 7- пона, 8-корпус,
9— ости.



38- расм. Микел найча.

Сўнгра, Микел найчадаги шакар ёки натрий сульфат 10 мл стерилланган водопровод сувида суюклантирилиб, суюк гўшт-пептон агарга аралаштирилиб, бактериологик косачаларга қуйилади, термостатга 22^С ҳароратдаги иссиқликка қўйилиб 5 сутка сақланади. Сўнг бактериологик косададаги агардан униб чиққан тўпламлар сонини ҳисоблаб, 20 литр ҳаводаги микроблар аниқланади, чунки ҳар бир микроб ҳужайрасидан битта ҳужайра ҳосил бўлади.

Тупроқдаги микроблар сонини аниқлаш

Тупроқдаги микробларни аниқлашнинг бир неча усуллари бор.

1- усул. Тупроқда микроорганизмлар баробар тарқалмаганлиги учун тупроқдан намуна олиниб, аралаштирилади. Бунинг учун олинган намуна стерилланган банкага солиниб, аралаштирилади. Сўнгра аралаштирилган намунадан 1 г олиниб, 99 мл стерилланган сув билан аралаштирилиб, 1:100 нисбатда суюлтирилган аралашма тайёрланади. Бу аралашмадан 1 мл олиниб, 99 мл стерилланган водопровод сувига қўшилади. Агарда керак

бўлса, текшириладиган материалга кўра суюлтириш давом эттирилади яъни 1:10000 ва бундан катга нисбатда суюлтириш мумкин.

Тупроқни суюлтириш схемаси

1. 1 г тупроқ 99 мл стерилланган сув— 1:100.
2. 1 мл 1:100 нисбатда суюлтирилган аралашма 9 мл стериль сув—1:1000.
3. 1 мл 1:1000 нисбатда суюлтирилган аралашма + 9мл сув 1:10000.
4. 1 мл 1:10000 нисбатда суюлтирилган аралашма + 9мл сув 1:100000

Охириги суюлтирилган аралашмадан 1 мл олиб, стериль бактериологик косачага қўйилади. Сўнгра 45° иссиқликда 10—12 мл гўшт-пептон агар қўйилиб, аввал қўйилган 1 мл суюлтирилган аралашма билан текис аралаштирилади. Гўшт-пептон агар қотиши билан косача ағдарилади ва термостатга қўйилади. 3-4 кун ўтгандан сўнг ГПА да униб чиққан тўпламларни ҳисоблаб ва суюлтириб, 1 г тупроқдаги микроорганизмларнинг сони аниқланади.

2-усул (Шульгина томонидан ўзгартирилган С. Н. Виноградский усули). Яхши майдаланган 5 г тупроқ олиниб, 250 мл ҳажмли колбага солинади, 450 мл стерилланган сув қўшилиб, 5 минут чайқатилади ва 1-2 минут тиндирилади. Тиндирилган аралашманинг сувидан 0,01 мл олиб, махсус 4 см ли буюм ойнага томизилади ва суртма тайёрланади. Суртма ҳавода қуритилади ва горелка алаңгасида ёки кимёвий фиксаторлар билан фиксация қилинади. Суртма карболли эритрозин бўёқ эритмаси билан 30 минут бўялади, ювилиб, препарат қуритилади ва 1 томчи иммерсион мойи томизилиб, объектив орқали микроскопда текширилади. Шундай қилиб, 1 г тупроқдаги микроорганизмларнинг сони аниқланади. Бунинг учун қуйидаги ишлар бажарилади:

1. Микроскоп орқали кўринган доиранинг сатҳи аниқланади. Бунда окуляр микрометр ёрдамида доира радиуси аниқланиб, қуйида кўрсатилган формула асосида доиранинг умумий сатҳи топилади.

$$S = \pi \cdot r^2$$

Бунда: S — исталган доира юзаси, π — 3,14 иррационал сон — доира айланасининг доира диаметрига бўлган нисбатини ва r^2 — доира радиуси квадратани ифодалайди.

Масалан: доира радиусини 0,75 ёки 0,88 мм га тенг деб олиб, юқоридаги формула асосида доиранинг умумий сатҳи топилади.

$$S = \pi \cdot r^2 = 3,14 \cdot (0,08)^2 = 3,14 \cdot 0,0064 = 0,020094$$

Демак, микроскопда топилган доиранинг умумий сатҳи 0.020094 ёки 02 мм² га тенг.

2. Микроскоп доирасида кўринган микроорганизмлар, сони саналади. иш учун микроскопда доира ичидаги микроблар сони аниқланиб, сўнгра гчани ҳаракатлантирадиган винтлар ёрдамида препаратни силжитиб, г бошқа жойида кўринган доира ичидаги микроорганизмлар сони ҳам

аниклаб ёзилади. Шу тарзда препаратни ҳаракатлантириб, 50—100 та доирадаги микроорганизмларнинг сони аниқланади, уларнинг ўртача сони топилади. Мисол: кузатилган 50 доира ичида 1500 дона микроорганизм бўлса, битта доира ичида микробларнинг ўртача сони $1500 \div 50 = 30$ дона бўлади.

3. Юқоридаги сонларга асосланиб, тажриба ўтказилаётган буюм ойнасининг 4 см^2 юзасига келтирилган ёки 0,01 мл аралашма ичидаги микроорганизмларнинг умумий сонини аниқлаш учун қуйидаги тенгламадан фойдаланамиз:

$0,02 \text{ мм}^2$ —30 дона бактерия
 4 см^2 ёки 400 мм^2 да— x дона бактерия

$$x = \frac{400 \cdot 30}{0,02} = \frac{1 \div 20}{0,02} = 6000000 \text{ дона}$$

1г тупроқ таркибидаги микроорганизмлар сонини аниқлаш учун қуйидаги тенгламадан фойдаланамиз. Бунинг учун 0,01 мл аралашмадаги тупроқнинг оғирлиги 0,001 г га тенг деб оламиз, чунки суялтириш 1:10 нисбатда бўлган.

$0,001 \text{ г}$ —600000
 1 г - x

$$x = \frac{1 \times 600000}{0,001} = 600\,000\,000 \text{ дона.}$$

Демак, текширилган тупроқнинг бир грамида 600 000 000 микроорганизмлар борлиги аниқланди.

Учинчи машғулот. ИНФЕКЦИЯ

Нобуд бўлган ҳайвонлар орган ва тўқималаридан намуна олиш ва лабораторияга текшириш учун жўнатиш тартиблари. Тажриба ҳайвонлари. Уларни заҳарлантириш, текшириш.

Ишдан мақсад. Нобуд бўлган ҳайвоннинг ўзгарган органи ва тўқималарини микробиологик текшириш учун лабораторияга жўнатиш. Тажриба ҳайвонларини заҳарлантириш қондалари билан танишиш. Ўзгарган мускул тўқималаридан тайёрланган эмульсия (аралашма) билан денгиз чўчкасини заҳарлантириш.

Материаллар ва тажриба ҳайвонлари: денгиз чўққалари, оқ сичқон ва бошқа тажриба ҳайвонлари. Ўзгарган гўшт тўқимасининг парчалари. Физиологик эритма, чинни ҳовонча, спирт, йод эритмаси.

Пахта ўралган чўплар, купер қайчиси ва анатомик пинцет. Денгиз чўчкасини заҳарлантириш учун стерил ҳолатдаги 1—2 мл ли , шприцлар, игналар, пинцетлар, оддий қайчи. Нобуд бўлган ҳайвонлардан олинган ўзгарган органлар: буйрак, талок, жигар, ўпка ва бошқалар. Шиша банкалар, консервалаш учун суюқлик. Ўзгарган орган ва тўқималарни лабораторияга

ўраб жўнатиш учун пергамент қоғоз, идиш ва бошқалар. Мум билан тўлдирилган кювета.

Инфекция

Инфекция—infecio (захарлайман) лотинча сўздан олинган бўлиб, касаллик чакирувчиларнинг одам ёки ҳайвон организмларига ташқаридан ўтиб таналарида яшаши, ривожланиши натижасида ҳосил бўладиган мураккаб биологик жараёндр.

Инфекциянинг специфик сабабчиси патоген микробдир.

Инфекция ўчоқлари - касал одамлар ва жониворлар ҳисобланадилар. Ўзларидан ташки муҳитга касалликни келтириб чиқарувчи микроблар ажратиб чиқарувчи организмлар шунингдек бацилла ташувчилар (касал бўлиб ўтганлар), касалликни уйғотувчилар маълум вақт организмда сақланиб туради (баъзида жуда узок вақт). Касалликка дучор бўлмаган организмлар ҳам бацилла ташувчи бўлиши мумкин.

Ташки муҳитга ажратиб чиқарилган патоген микроорганизмлар ҳавога, ерга, сувга ва турли предметларга, озик-овқат маҳсулотларига тушиб, бир қанча вақт яшаш қобилиятини сақлаб қолишлари мумкин. Бу ўчоқлардан ташқари инсонни патоген микроблар билан инфицирланиши тўғридан-тўғри контакт (касал одамнинг соғ одамга тегиши)орқали ўтиши ҳам мумкин. Инфекцион касалликларни тарқалишида инфекция ташувчи тирик мавжудодлар, масалан баъзи ҳашаротлар ҳам катта роль ўйнайди.

Инфекцион касаллик туғилиши ва ривожланиши учун инфекция уйғотувчисини инсон организмга ўтишигина кифоя қилмас экан. Бу патоген микробларнинг хусусиятлари, унинг активлиги, миқдори, кўп ҳолларда инфекция уйғотувчисининг тарқалиши, жойи («инфекция кирувчи эшик») катта аҳамиятга эга. Масалан қокшол таёқчаси ярага, дизентерия эса овқат ҳазм қилиш органларига тушганда хавфлидир (инфицирланишнинг алиментар йўли).

Инфекцион касалликнинг уйғонишида, ривожланишида захарланган одамнинг бошланғич ҳолати (ёши, физиологик активлиги), ташки муҳит шароитлари ва социал шароитлар (иш тури, ишлаш шароити, тўғри ва тўла тўқис овқатланиши ва хоказо) катта аҳамиятга эга.

Мустақил Ўзбекистонимизда инфекцияларга қарши кураш муваффақият қозонмоқда. Раҳбариятнинг доимий меҳнатқашларнинг яшаш шароитини яхшилаш, уларнинг яшаш тарзини ва соғлигини кўтариш учун қилинган ғамхўрлиги туфайли инфекцион касалликлар миқдори нисбатан қисқартирилмоқда.

Инфекцион касаллик белгилари захарланиш билан дарров сезилмайди, балки бир қанча вақтдан сўнг кўринади. Бундай вақт касалликнинг яширин ёки инкубацион даври дейилади. Бу давр ичида микроблар кўпаяди уларнинг яшаш тарзи туфайли касал организмда салбий таъсир этувчи моддалар йиғилади. Турли касалликларда инкубацион даврнинг бориши турлича, бир неча кундан бир неча ҳафтагача чўзилиши мумкин. Инкубацион давр ўтиши билан ҳар бир касаллик учун характерли ҳисобланган клиник белгилар (симптомлар) кўринади. Ҳар қандай инфекцион касаллик микробларнинг

локализациялашган жойидан катъий назар, организмнинг тўлиқ касалланишини кўрсатади.

Микробсиз инфекция бўлмайди. Инфекция билан инфекцион касаллик икки хил тушунчадир. Муайян ташқи муҳит шароитида патоген микроблар билан касалликка мойил микроорганизмларнинг ўзаро таъсири натижасида вужудга келадиган патологик жараёни инфекция (юқумли) касаллик деб тушунилади. Инфекцион касаллик билан касалланган ҳайвонларда бу инфекция процессининг клиник белгилари ҳам намоён бўлади. Аммо айрим юқумли касалликлар ташқи клиник белгиларсиз кечади. Инфекцион жараёнининг содир бўлиши бир неча омилларга боғлиқдир.

1. Организмга кирадиган микробларнинг хусусиятларига.
2. Организмнинг микробга нисбатан чидамлилигига.
3. Организмнинг иммунобиологик хусусиятларига.
4. Организмнинг яшаш шароитига.
5. Ташқи муҳитнинг қулай ёки ноқулай бўлишига.

Инфекцион касаллик уч хил формада ўтади: ўткир, ўртача ўткир, сурункали.

Инфекцион жараёнининг ҳосил бўлишига, асосан, микроорганизмлар сабаби бўлади, аммо баъзи вактларда организмнинг патоген микроорганизмларга қаршилиқ кўрсатиш қобилиятини ташқи муҳит ўзгартириши ҳам мумкин. Масалан, товуклар куйдирги касаллиги билан касалланмайди. Товукларни тана температураси 42°C. Бу эса куйдирги касаллиги кўзгатувчисининг ривожланиши учун ноқулайдир. Аммо куйдирги касаллигининг кўзгатувчиси билан товукларни захарлантириш учун совуқ сувда сақлаб турилса, куйдирги касаллигининг белгилари кўзга ташланади ва товук куйдирги касаллиги билан касалланади. Юқумли касалликлар кўпинча ўзига хос клиник белгилар ва орган, тўқималарнинг ўзгариши билан ўтади. Юқумли касалликлар борлигини аниқлаш учун шу юқумли касаллик кўзгатувчисини организмдан олиб текшириб, унинг турини билиш керак. Юқумли касаллик кўзгатувчи микроблар организмга турли йўллар билан ўтади.

1. Контакт - касалликнинг касалланган ҳайвонлардан бевосита ўтиши.
2. Ҳаво акс урганда, йўталғанда, нафас чиқарганда жуда майда томчилар орқали соғ ҳайвонларга ўтиши.

Баъзи инфекция чанг-ҳаво орқали юқади. Масалан: туберкулёз, йирингли инфекциялар ва бошқалар. Улар курук ҳавога чидамли бўлиб, бино чангида ва ҳавода узоқ вақт сақланади.

3. Инфекциянинг сув орқали ўтиши-чиқарилган нафас, сийдик билан чиққан микроблар сувга тушади.

4. Инфекциянинг озиқ-овқат орқали (алиментар усули) юқумли касаллини кўзгатувчи микроблар билан ифлосланган озиқ-овқатлар истеъмол қилинганда ўтиши мумкин.

5. Инфекциянинг консўрар бўғимоёқлар (ҳашаротлар) орқали ўтиши - инфекция микроби қондан ўтади. Инфекция ўтишининг бундай усули **трансмиссив усул** - деб аталади.

6. Инфекциянинг тупроқ орқали ўтиши - масалан, қоқшол (столбняк) шу усул билан юқади.

Баъзи микроорганизмлар кон орқали орган ва тўқималарга ўтиб, ривожланиб ҳайвонни нобуд қилади, баъзилари эса организмга ўтиш жойида тўхтаб, ривожланиб заҳарли моддалар (токсинлар) ишлаб чиқади. Токсинлар эса орган тўқималарга таъсир этиб ҳайвонни ҳалокатга олиб бориши мумкин. Масалан, куйдирги, чўчкалар сарамаси, бруцеллёз касалликлари кўзгатувчисини ички орган ва тўқималардан чиқариш мумкин, .қоқшол кўзгатувчисини эса фқақат биринчи кирган жойида топишимиз мумкин. Нерв системасига таъсир этадиган заҳар (токсин) ишлаб чиқаради. Токсин нерв тўқималарига сингиб нерв йўллари орқали марказий нерв системасига ўтиб, мушакларни узок вақт қисқаришга олиб келади. Шунинг учун касаллик кўзгатувчисига, инфекцион процесс кечишига, касалланган ҳайвонлардаги клиник белгилар билан бирга юқумли касалликлардан нобуд бўлган ҳайвонларнинг ички орган ва тўқималарини ўзгарганлигига ҳам эътибор бериш лозим.

Нобуд бўлган ҳайвонларнинг ўзгарган орган ва тўқималарини текшириш, лабораторияга жўнатиш тартиби. Ҳайвонларнинг нобуд бўлиш сабабларини аниқлаш, касалликка диагноз қўйиш ва мурдани (жасадни) ёриб кўриб, ўзгарган орган ҳамда тўқималарини текшириш учун лабораторияга жўнатилади.

Шунн эслатиб ўтиш керакки, микробиологик текшириш учун лабораторияга жўнатишда микробларни нобуд қиладиган химиявий моддалар билан консервалаш мумкин эмас. Агарда орган ва тўқималарни лабораторияга тезлик билан юборишга имкон бўлмаса, уни 30—40% ли глицериннинг сувли эритмаси билан консервлаб, лабораторияга жўнатилади.

Касаллик кўзгатувчисини, ҳайвон мурдасининг қайси орган ватўқималаридан олинганини чорва мутахассислари, шу жумладан, зооинженерлар албатта билиши керак

1. Нобуд бўлган ҳайвондан олинган йирингли, турли шилимшиқ суюқлик ёки ўзгарган орган ва тўқималардан тайёрланган суртмалар жўнатилади. Суртма тайёрланиб ҳавода қуритилади ва бир-бирига ёпишмаслиги учун буюм ойналарнинг оралик ичига гугурт ёки бошқа майда чўплар қўйилиб, устидан қоғоз билан ўраб жўнатилади (39 -расм).

2. Микробиологик текшириш учун:

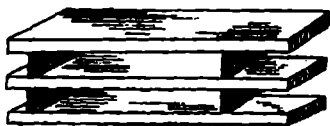
а) йиринг ёки бошқа турли суюқ материал иккала томондан пайванд қилинган пробиркаларда ёки Пастер, пипеткаларда жўнатилади.

б) нобуд бўлган ҳайвонларнинг кичик органлари бутунлигича, катта органларининг эса бир қисмигина олинади;

катта органлардан бир бўлагини олаётганда микроблар ва турли суюқликлар ички тўқималарга ўтмаслиги учун устки пардасини бузмасдан олишга ҳаракат қилиш керак;

в) найсимон суяклар, асосан, ҳайвоннинг чўчкалар сарамаси ёқн паратиф касаллигидан ўлганлигига шубҳа туғилганда жўнатилади. Суяклар - гўшт, пай ва бошқа тўқималардан яхши тозаланган ва учи

бутун, бузилмаган ҳолда жўнатилади. Тозаланган суюк сиртидаги гўшт дезинфекцияловчи эритма билан ювиб, тоза пергамент қоғозга ўраб жўнатилади;



39-расм

Суртмаларни лабораторияга жўнатиш учун тахлаш

г) ичакнинг кўп ўзгарган қисмлари олинади; Ичидаги моддаларидан тозалаб, яхшилаб ювиб, 40% ли глицерин эритмасига ёки тўйинган ош тузи эритмасига солиб жўнатилади;

д) мускулларнинг ўзгарган қисмини қорасон (эмфизематоз карбункул) касаллигига шубҳа туғилганда жўнатилади;

е) нобуд бўлган ҳайвоннинг қулоғи куйдирги касаллигини текшириш учун жўнатилади. Маълумки, куйдирги касаллигидан нобуд бўлган ҳайвонни ёриш мумкин эмас, текшириш учун фақат битта қулоғи олинади. Нобуд бўлган ҳайвоннинг қулоғини кесишдан олдин қулоқ асосини икки марта боғлаб, боғлам оралигидан кесилади. Қулоқнинг кесилган жойи ва юбориладиган бўлакчаси қизиган темир билан куйдирилади, чунки куйдирилмай қолдирилган ҳайвоннинг мурдасида қон ивимади ва оқиб заҳарлантириши мумкин. Тупроққа тушган куйдирги касаллигининг кўзгатувчиси спора ҳосил қилиб бир неча ўн йил сақланиши мумкин;

ж) некробактериоз касаллигининг кўзгатувчисини аниқлаш учун некрозга учраб ўзгарган, тўқималари фақат соғлом атрофдаги туқималар билан бирга қўшиб олиниб, 30% ли глицерин эритмасига солиб жўнатилади;

з) қутириш касаллигидан нобуд бўлган ҳайвон калласини дезинфекцияловчи эритмага шимдирилган газмолга ўраб, суюқлик ўтмайдиган идишга солиб лабораторияга жўнатилади;

й) вибриоз, бруцеллез ва трихомоноз касалликларини лабораторияда текшириш учун ойига етмаган (тушган) ҳомила жўнатилади.

3. Серологик текшириш учун:

а) бруцеллез ёки бияларнинг паратиф касаллигини текшириш учун лабораторияга 3-4 мл қон ёки қон зардоби жўнатилади. Куйдирги касаллигини аниқлаш учун лабораторияга серологик текширишга прещипитация реакцияси учун (10X10 см) тери парчалари жўнатилади.

4. Гистологик текшириш учун касал ҳайвоннинг ўзгарган орган ва тўқималари 10% ли формалин эритмасида ёки 96° ли спиртда консервалаб жўнатилади.

Лабораторияда текшириш учун жўнатиладиган материални жўнатишга тайёрлаш ва жўнатиш тартиби.

Юбориладиган материални лабораторияга махсус шахс олиб боради. Бутун органлар ёки унинг бўлакчалари шиша идишга солиниб, оғзи маҳкам беркитилиб, печатлаб қўйилади. Ўлган ҳайвоннинг танасини бутунлигича тахтадан қилинган яшикка солинади. Ундан турли суюқликлар оқмаслиги учун яшикнинг ичига ёғоч кипик солинади ва кузатиш хати берилади.

Ветеринар - бактериологик лабораторияга.

Лабораториянинг адреси.

Лабораторияга юбориладиган патологик материал.

Лабораторияга юборилган материал Кох триадаси орқали текширилади:

1. Микроскопик текшириш.

2. Микробиологик текшириш.

3. Тажриба ҳайвонларини заҳарлантириб (биопроба) текширилади.

1. Микроскопик текширишга юборилган материалдан суртма тайёрланиб, бўяб, микроскопда кузатиб (касаллик кўзгатувчисининг шакли) аниқланади.

2. Микробиологик текширишда материалдан суюқлик ёки тўқималар олиниб, сунъий озик муҳитига экиб, термостатда ўстирилади. Униб чиққан тўпламлардан суртма тайёрлаб, бўяб микроскопда текширилади. Тўпламларнинг шакли, сирти, чеккалари ўрганилади. Бунда тўпламлар сиртининг силлиқлигига, тўпламларнинг хираланишига, рангига ва ҳоказоларга эътибор берилади. Чунки турли микроорганизмлар униб чиққанда тўпламларнинг тури аниқланади.

3. Тажриба ҳайвонлари суюқлик ёки тўқималар билан заҳарлантирилади. Маълум вақтдан сўнг ҳайвон нобуд бўлади ёки унда маълум клиник белгилар кузатилади.

Агарда микроскопик текширишда топилган микроб, униб чиққан микроблар тўплами билан бир хил бўлса, касаллик кўзгатувчисига ҳулоса чиқариш мумкин.

Тажриба ҳайвонларини заҳарлантириш усуллари. Лабораторияда нобуд бўлган ҳайвоннинг касалланиш сабабини аниқлаш, касаллик кўзгатувчисининг соф культурасини олиш, ўстирилган микробларни патогенлигини, вирулентлигини ва заҳарлилигини аниқлаш учун тажриба ҳайвонлари заҳарлантирилади.

КУЗАТИШ ХАТИ

1. Патологик материални юборган шахснинг ёки ветеринария ташкилотининг адреси _____

2. Патматериал олинган ҳўжаликнинг ёки шахснинг адреси _____

3. Текширишга нима жўнатилади? (мурда бутунлигича, кесилган органлар, суюқлик ёки суртма ва ҳоказо) _____

4. Мурдани ёришда асосий ўзгаришлар _____

5. Ўлган ҳайвоннинг касалланиш вақти ва касалликнинг кечиши (температура, хатти-ҳаракати, ичи ўтиши ёки ўтмаслиги, йўталиши ва ҳоказо) _____

6. Даволаш ва унинг натижаси _____
7. Ўтказилган профилактик чоралар (эмлаш) тури ва муддати _____
8. Хўжаликдаги илгариги ва ҳозирги эпизоотик аҳвол. Ҳайвонларнинг шу касаллик билан касалланиши _____
9. Хўжаликда ҳайвонларни асраш ва боқиш _____
10. Нобуд, бўлиш сабаби _____
11. Қайси касалликларни текшириш керак _____
12. Ўраб қўйиш ва консервалаш усули. _____
- « _____ » _____ 200 йил.

Ветеринария ҳодимининг имзоси

Тажриба ҳайвонларига: оқ сичқон, оқ каламуш, денгиз чўчкаси, қуён, каптар ва асосан товуклар киреди. Лабораторияда ит, мушук ва бошқа ҳайвонлар тажриба учун камрок ишлатилади.

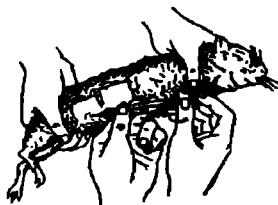
Агар юқумли касаллик кўзгатувчисини аниқлаш учун сезгир тажриба ҳайвони бўлмаса ёки уларда касалликнинг кечиб турган клиник белгилари яққол кўринмаганда, тажриба ҳайвони сифатида чорва моллари ишлатилади.

Тажриба ҳайвонларини заҳарлантиришдан олдин яхши фиксациялаш керак (40, 41-расмлар).



40 - расм

Оқ сичқонни фиксациялаш.



41 - расм.

Денгиз чўчкасини фиксациялаш ва заҳарлантириш.

Тўртинчи машғулот. ИММУНИТЕТ

СЕРОЛОГИК РЕАКЦИЯЛАР

Ишдан мақсад. Агглютинация реакция (АР), комплимент боғловчи реакция (КБР) ва преципитация реакция (ПР) лари, шу реакцияларни қўйиш техникаси билан танишиш, реакция натижаларини аниқлаш уларни баҳолаш.

Вакцина, гипериммун зардоб тайёрлаш билан танишиш.

Асбоб ва реактивлар: пробиркали усул билан ишлаш учун штативда текширилаётган зардобнинг 1:50, 1:100, 1:200 ва 1:400 нисбатда суюлтирилган аралашмаси, аниқ мусбат бруцеллёз қон зардоб.

Агглютинация реакциясини томчи усул билан ўтказиш учун: буюм ойналар, текширилаётган (1:10 га суюлтирилган) мусбат кон зардоби, бруцеллэз антигени, физиологик эритма, пилеткалар, суюкликларни аралаштириш учун шиша найчалар ёки устунчалар. Преципитация реакцияси учун куйдирги антигени, филтрланган, преципитацияланадиган куйдирги зардоби, терининг сувли сўрими. Асбест пахта воронка. Тери парчалари, штатив, Уленгут пробиркалари, Флоринский пробиркалари ва Пастер пилеткалари. Вакцина ва гипериммун зардоби солинган флаконлар.

Организмда бирор инфекцион касаллик ривожланишига йўл қўймайдиган шароитнинг вужудга келиши, яъни организмнинг патоген микробга ёки унинг заҳарли моддасига нисбатан чидамлилигининг ортиши ва организмнинг патоген микроб таъсирида касалланмаслигига **иммунитет** дейилади.

Иммунитет пайдо бўлиши жуда мураккаб ҳодиса ва уни вужудга келишида бутун организм иштирок этади. Нерв системасининг таъсирида ретикуло-эндотелиал системанинг фагоцитар функцияси кучаяди, микробларни йўқ қилиш ва уларнинг заҳарини зарарсизлантириш учун **антитело-иммун** модда пайдо бўлади.

Антитело — организмда бирорта антигенга (микроб, унинг токсинларига ёки бирор оксилга) қарши бўлган ва шу антигенни специфик равишда нейтралловчи, модда. Антителолар. ўз антигенига қандай таъсир этишига кўра уч гурпуага бўлинади:

1. Нейтралловчи.
2. Коагуллолчи.
3. Эритувчи иммун моддалар.

Антителолар билан антигенлар орасида вужудга келадиган иммун реакциялар ўз спецификлигига кўра ветеринария практикасида кенг қўлланилади.

Кўпгина инфекцион касалликларда касал ҳайвоннинг кон зардобида специфик антителолар вужудга келганлиги учун муайян антигендан фойдаланиб, мазкур антителоларни аниқлаш ва шу асосда касаллик диагнози ҳақида хулоса чиқариш мумкин. Бундай диагностика **серодиагностика**, яъни **иммунодиагностика** деб аталади.

Ажратиб олинган номаълум микробнинг турини ва тилини ҳам специфик иммун зардоб ёрдамида аниқлаш мумкин. Ниҳоят, муайян организмнинг бирон инфекцияга мойил эканлигини ёки аксинча, шу инфекцияга қарши иммунитет борлигини иммун реакциялар ёрдами билан аниқлаш мумкин.

Иммун реакциялардан қуйидагилари кўпроқ қўлланилади.

Агглютинация, комплимент боғловчи ва преципитация реакцияларидир.

Агглютинация реакцияси. Бир қатор юқумли касалликларда организмда касалликни кўзгатувчи микробга таъсир қиладиган ва уларни бир-бирига ёпиштириб ипир-ипир ёки дона-дона қилиб тўплаб қўядиган иммун модда ҳам ҳосил бўлади. Бу моддалар **агглютинин** дейилади.

Агглютининлар таъсирида микробларнинг бирбирига ёпишиб тўпланиш ҳодисаси *агглютинация реакцияси* дейилади.

Агглютинация реакцияси учун, зардобдаги иммун модда агглютинин — касаллик кўзгатувчи ўлдирилган ёки тирик ҳолатдаги микроб ёки унинг захар оксиди — агглютиноген, шу билан бирга — 0,85% ли ош тузи эритмаси бўлиши керак. Реакция механизми шундан иборатки, антителолар микроблар билан бирикиб (микроблар сиртида адсорбциланиб); уларни суспензияга чидамсизроқ қилиб қўяди, натижада микроблар осонлик билан бир-бирига ёпишиб, муҳитда туз бўлса, идиш тубига чўқади. Шу сабабли, агглютинация реакциясида синаб кўриш учун туз эритмасидан фойдаланиш шарт.

Бу реакцияни буюм ойнасида (микроскопик агглютинация, яъни микроагглютинация) ёки пробиркада (макроагглютинация) ўтказиш мумкин.

Тирик ва ўлик микроблар ҳам бир-бирига ёпишиб тўпланади, Агглютинация реакцияси ёрдамида куйидаги икки вазифани ҳал қилиш мумкин:

1) диагноз қўйиш — бемор ҳайвоннинг қон зардобидан агглютининлар аниқланади;

2) микробнинг тури ва тури — специфик иммун зардоб ёрдамида аниқланади.

Реакция қўйиш асослари.

Агглютинация реакциясини қўйиш учун учта компонент: 1) бемор ҳайвоннинг ёки иммунланганга иммун зардоби; Қон ҳайвоннинг вена томиридан, турли ҳайвонларнинг ҳар хил веналаридан олинади. Асосан ҳайвонларнинг уйқу венасидан, аммо денгиз чўчкаларининг бевосита юрагидан олинади. Лабораторияда текшириш учун 2—3 мл миқдорда қон олинади;

Лабораторияда қон солинган пробирка уй ҳароратида қолдирилади. Бунда қон ивийди ва зардоби ажралади;

2) бактериал суспензия (антиген) — биофабрикада махсус тайёрлаб жўнатилади. Бактериялар сунъий озик муҳитда ўстириб ундирилади ва 1 мл суюқликда 10 мл микроб танаси бўлади. Микроблар суспензияси (антиген) бир текис лойқа, ипир-ипир ёки дона-дона бўлмаслиги керак;

3) физиологик эритма — дистилланган сувда 0,85-0,9 г кимёвий тоза ош тузи аралаштириб тайёрланади. Физиологик эритма тамомила тиниқ бўлиши лозим.

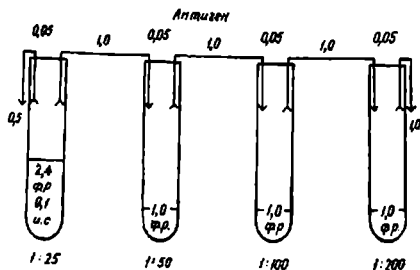
Агглютинация реакцияси бруцеллез касаллигини аниқлаш учун қўлланилади. Бунда қўй, эчки, чўчка ва ит қон зардобини 1:50, 1:100, 1:200 нисбатда суюлтирилади, қорамол зардобини эса 1:50, 1:100, 1:200 ва 1:400 нисбатда суюлтирилади. Шундай қилиб, физиологик эритма билан суюлтирилган қон зардобининг ҳар биридан 1 мл олинади.

Реакция қўйиш техникаси.

Ҳар бир текширилаётган қон зардобига агглютинация реакцияси учун бешта пробирка қўйилади, шу жумладан, биринчи тўрттаси тажриба учун, бешинчиси назорат учун ишлатилади.

Биринчи пробиркага 2,4 мл, қолганларига 1 мл дан физиологик эритма қуйилади (42-расм). Биринчи пробиркадаги физиологик эритмага 0,1 мл текшириладиган қон зардобидан қўшиб яхшилаб аралаштирилади. Бу асосий 1:25 нисбатда суюлтирилган аралашмадан 1 мл олиниб, иккинчи пробиркага қуйилиб яхшилаб аралаштирилади. 1:50 ли эритмадан 1 мл олиниб, суюлтирилади, учинчи пробиркага қўшилиб, яхшилаб аралаштирилади. Бунда 1:100 нисбатда суюлади. Учинчи пробиркадан 1 мл олиниб, тўртинчи пробиркага қуйилади. Эритма 1:200 нисбатда суюлтирилади.

Сўнгра биринчи пробиркадан 0,5 мл ва тўртинчи пробиркадан 1 мл олиб ташланади. Тўртала пробиркаларда 1 мл дан аралашма, яъни реакцияга керакли ҳажм қолади. Сўнгра ҳар бир пробиркадаги аралашмага 0,05 мл антиген қўшиб аралаштирилади.



42- расм.

Агглютинация реакцияси учун суюлтириш схемаси.

Бундан ташқари, бошқа усул билан текшириладиган қон зардоби суюлтирилса ҳам бўлади. Бунинг учун қон зардобини 0,04, 0,02, 0,01 ва 0,005 мл дан олиб пробиркадаги 1 мл физиологик эритмага қуйилса, 1:25, 1:50, 1:100, 1:200 нисбатларда эритма суюлган бўлади.

Биофабрикада тайёрланган антиген ҳар бир пробиркага 0,05 мл дан қуйилганда, антиген 1:20 нисбатда суюлтирилади, чунки ҳар пробиркада 1 мл суюқлик ва 500 млн микроб таналари бўлади (биофабрикадан келган суюлтирилмаган 1 мл антигенда 10 млрд. микроблар - бор).

Ҳар бир текшириладиган қон зардоби учун алоҳида пипетка ишлатилади, битта пипетка билан ишлаганда ҳар бир зардобни олгандан сўнг, у пипеткани 2—3 та идишда яхши чайқатилади. Бунинг учун пипеткага сувни тортиб тўлгазиб ташланади. Сўнгги даврда агглютинация реакциясини пробиркали усул билан қўйиш учун Флоринский аппарати кенг қўлланилади. Бу аппарат пробиркаларга текшириладиган 10 та зардобни бирданига қуйишга имконберади.

Пробиркаларга 0,05 мл дан антиген қўшилгандан сўнг аралаштирилади ва 4 соатга термостатда, сўнгра 18 соат уй температурасида қолдирилади. 4 соат ўтгандан сўнг, реакциянинг тахминий натижаси, 18 соатдан сўнг эса реакциянинг қатъий натижаси ҳисобга олинади.

Пробиркалардаги реакция мусбат бўлса, суюқлик тиниқ, микроблар бир-бирига ёпишган ва пробирканинг тубига соябон шаклида чўккан бўлади.

Реакциянинг натижаси 4 плюс (++++) билан баҳоланади:

4 плюс ++++ - пробиркадаги суюқлик тўла, тиниқ ва аниқ чўкма ҳосил бўлган.

3 плюс +++ - пробиркадаги суюқлик етарли тинмаган, лекин аниқ чўкма ҳосил бўлиб пробирканинг тубига чўккан:

2 плюс ++ - суюқлик ярим тинган, чўкма бор.

1 плюс + - суюқлик лойқа бир оз чўкма ҳосил бўлганини кўрсатади, Манфий (минус) белгиси суюқликнинг лойқа чўкмага тушганлигини, мусбат белгиси уларни силжитганда пробиркада микроблар дона-дона ёки ипир-ипир бўлиб юқорига кўтарилиб ва яна пробирка тагига чўкканлигини белгилайди. Назорат пробиркасида суюқлик бир текис лойқа қолиши керак, назорат пробиркада ҳам агглютинация содир бўлса, реакция нотўғри қўйилган деб ҳисобланади.

Текширилаётган қон зардобининг натижалари.

1. Икки плюс (++) ва 1:50 нисбатда суюлтирилган бўлса, қўй, чўчка, эчки ва итлар учун мусбат.

2. Икки плюс (++) ва 1:100 нисбатда суюлтирилган бўлса, қорамол, от ва туялар учун мусбат.

Агглютинация реакциясининг томчи усули. Тоza ойнани устига ипипетка орқали 0,04, 0,02 ва 0,01 мл текширилаётган қон зардобидан томизилиб, ҳар бирига бир томчидан антиген томизилади, Сўнгра 0,01 мл ҳажмдан бошлаб, тоza шиша таёқча билан яхши аралаштирилади. Биринчи аралашма 1:50 га, иккинчи 1:100 га ва учинчи 1:200 га тенг.

Агарда текширилаётган қон зардобида махсус агглютининлар бўлса, аралаштирилгандан кейин бир минут ўтгач, томчида дона-дона ёки ипир-ипирлар ҳосил бўлади, текширилаётган қон зардобида махсус агглютининлар бўлмаса, томчидаги суюқлик бир текис лойқалигича қолади.

Агглютинация реакциясининг тезлаштирилган, усули. Тоza буюм ойнанинг бир учига бир томчи текширилаётган қон зардобиде, иккинчи учига эса бир томчи физиологик эритма (контрол учун) томизилади. Сўнгра иккала томчига ҳам ипипетка орқали бир томчидан антиген томизилиб, бир хил лойқа ҳосил бўлгунча аралаштирилади.

Агар текширилаётган қон зардобиде махсус агглютининлар бўлса, микроблар бир-бирига ёпишиб дона-дона ёки ипир-ипир бўлиб қолади, суюқлик эса тиниклигича қолади, назорат томчида суюқлик бир текис лойқаланган бўлади.

Комплицмент боғловчи реакция (РСК). Бу реакция бошқаларига кўра мураккаброқ бўлсада, лекин ниҳоятда сезгир ва специфик бўлгани учун лабораторияда бруцеллёз, манқа, менингит иситмаси ва бошқа касалликларни аниқлаш учун қўлланилади. Бу реакцияни 1901 йилда И. И. Мечниковнинг шоғирди Борде ва олим Жангу тавсия этган.

Реакция шунга асосланганки, бруцеллёз, манқа, менингид иситмаси ва бошқа касалликлар билан касалланган ёки иммунланган ҳайвонларнинг қониде махсус антителолар ҳосил бўлади (амбоцепторлар). Бу модда анча чидамли бўлиб, спецификлиги билан ажралиб туради, яъни у фақат тегишли

антиген билан ўзаро таъсир этади. Амбоцепторли зардобни пробиркада антигенга аралаштириб комплимент қўшилса уни (комплиментни) амбоцептор — антиген комплекси боғлаб олади. Амбоцептор ва антиген бир-бирига мос келмаса, комплимент боғланмай, эркин ҳолда қолаверади. Бундай ҳодиса *комплиментни боғлаб олиш ёки комплимент боғловчи реакция* деб аталади. Лекин бу комплиментнинг бирлашиб кетганини билиш кийин, чунки бу реакция содир бўлаётган пробиркада кўзга кўринарли ҳеч қандай натижа топилмайди. Комплимент боғланганлигини ёки у эркин ҳолда қолганлигини аниқлаш учун индикатор сифатида гемолитик системадан фойдаланилади.

Бу система қўйнинг эритроцитлари билан гипериммунланиб тайёрланган ва 56°C да қиздириб инактивацияланган, гемолитик зардобдан ва қўйнинг қонидан ювилиб олинган эритроцитлардан иборат.

Гемолитик система қўшганимизда реакция натижаси тез орада маълум бўлади, чунки комплимент биринчи (бактериологик:) системада боғланган бўлса, пемозил содир бўлмайди, аксинча биринчи системада комплимент эркин ҳолда қолган бўлса, гемолитик системаларга тез боғланади ва гемолиз содир бўлади. Шу тариха гемолитик система комплимент боғловчи реакциянинг индикатори (реакцияни ўтган ёки ўтмаганлигини кўрсатувчи) бўлиб хизмат қилади. Гемолиз рўй бермаса, реакция мусбат деб ҳисобланади, гемолиз рўй берса, реакция манфий, чунки антиген зардобга ёки зардоб антигенга мос келмайди.

Реакция қўйиш учун: беморнинг қон зардоби, антиген, комплимент, ювилган қўй эритроцитлари, гемолитик зардоб керак. Реакция қўйишдан олдин, беморнинг қон зардоби комплиментни емириш мақсадида 56°C да 30 минут қиздирилиб, инактивланади ва 1:5 нисбатда суюлтирилади. Антигеннинг олдиндан белгиланган ишчи дозасини (эритмасини) тайёрлаш учун уни физиологик эритма билан суюлтирилади.

Одатда реакция ҳар хил серияли уч антиген билан қўйилади. Денгиз чўчкасининг янги олинган зардобини комплимент сифатида ишлатилади. Шу комплиментни 1:10 нисбатда суюлтириш керак (аниқ дозасини олдиндан титрлаб белгиланади), Қўй эритроцитларини плазмадан ажратиб ва 1:30—1:40 нисбатда суюлтириб ишлатилади. Гемолитик зардобни титрига нисбатан уч ҳисса ортик дозада олиш керак.

Реакция қўйиш схемаси. Реакция учун 2,5 мл ҳажмдаги идиш ишлатилади. Пробиркаларга 0,5 мл дан зардоб, 0,5 мл комплимент, 0,5 мл антиген қўшилади. Назорат пробиркасига антиген қўйилмайди. Пробиркалар 37°C ҳароратдаги термостатга 1 соат қўйилгандан сўнг ҳар бирига эритроцитлар билан гемолитик (комплимент амбоцептор) аралашмадан 1 мл дан қўйилади ва яна термостатга қўйилади. Айни вақтда зардоб ва антигенлар назорат қилинади: гемализин антигени (қўшалок дозаси) ҳам, зардоб ҳам тўхтамаслиги зарур.

Назорат пробиркасида гемолиз рўй бериши билан реакция натижаси қайд қилинади.

Реакция натижаси.

1. Комплимент боғловчи реакция — мусбат;

а) ++ +.- пробиркаларда эритроцитлар бутунлай эримаганда;

б) +++ — пробиркаларда эритроцитлар нихоятда кам микдорда эриганда;

2. Комплимент боғловчи реакция бир оз мусбат;

а) ++ — эритроцитларнинг тахминан ярми эриганда;

б) + - эритроцитларнинг ярмидан кўпи эриди ва озгинаси эримади.

3. Комплимент боғловчи реакция — манфий:

а) — пробиркаларда тўлик гемолиз рўй бери.

Преципитация реакцияси. Преципитация реакцияси шундан иборатки, агар баъзи бактериялардан олинган фильтратни пробиркага солиб, сўнгра махсус тайёрланган иммун моддали зардобни шу фильтратнинг устига эҳтиётлик билан (аралашиб кетмаслиги шарт) кўшилса, иккала суюклик чегарасида, куйика ҳосил бўлиб, ҳалқа шаклида кўринади .

Преципитация реакциясини вужудга келтирувчи иммун модда (антитело)—**преципитин** ва преципитация натижасида куйика ҳосил килувчи антиген — **преципитиноген** дейилади. Преципитация килувчи зардоблар специфик хусусиятга эга бўлиб, асосан ўзининг антигенига таъсир этади. Преципитация реакцияси ғоятда сезгир. Агар зардобга унинг антигенини 10 000 марта суюлтириб кўшилса ҳам преципитация реакцияси аниқ кўринавеади.

Реакцияни иккинчи усул билан ҳам кўйиш мумкин, Бунда преципитиноген преципитин устига эмас, преципитиноген остидан преципитин кўшиш ҳам мумкин.

Иккала усулда ҳам реакция кўйишда иккала суюкликни эҳтиётлик билан кўйиш зарур ва бир неча минут ўтгач, реакция натижасини аниқлаш мумкин.

Бу реакциядан ветеринария диагностика практикасида айрим касалликларни, масалан, куйдирги қасаллигини аниқлашда фойдаланилади. Реакциянинг ижобий томони шундаки, бунда чириб кетган, парчаланган материални ҳам текширса бўлади, чунки реакция микроблар (антиген) билан эмас, балки уларнинг оксиллари орасида боради. Бунинг учун ветеринария практикасида номаълум жойлардан тўпланган териларнинг ҳаммаси преципитация реакцияси орқали куйдирги касаллиги учун текширилади. Эҳтиёт шарти учун:

реакция кўйиш олдиндан текширилаётган тери парчалари автоклавда 120°C да 30 минут қиздирилади.

Антиген куйидагича тайёрланади: майдаланган 1—2г тери бўлаклари олиниб, 10 мл физиологик эритмага солиниб, 30—40 мин қайнатилади (иссиқ усули) ёки уй ҳароратида 16—18 соат сақланади (совуқ усули). Сўнгра суюклик воронка орқали асбест пахтада филтрланади. Преципитациялайдиган зардоб эса биофабрикаларда тайёрланади. Бунинг учун куйдирги касаллигининг кўзғатувчи микроб фаолияти сусайтирилганини ёки ўлдирилганини отларга эмлаб гипериммунланади.

1. Егоров Н.С. Основы учения об антибиотиках. М., 1986.
2. Стейнцер Р, Э.Эдельберг, Ингрэм Дж. Мир микробов. в 3 т. Шер. с англ/ Под ред. Е.Н.Кондратьевой и др. М., 1979.
3. Маслин Д.М. Анзамицин (обзор) /Антибиотики. М., 1979. Т24. №7. С. 535-557.
4. Ҳақимова Ш.И. «Шаробчилик микробиологияси». Тошкент. ТКТИ. 2001.
5. Абдуллаев Р., Сафаров К., Аҳмедов Й., Асомов Д. Ўсимликлар биохимиясидан амалий машғулотлар. Тошкент «Ўқитувчи» 1994.
6. Гариев Б.Г Микробиологиядан амалий машғулотлар. Тошкент «Ўқитувчи» 1985.
7. Давронов Қ.Д., Хўжамшукуров Н.А. Техник микробиология – маъруза матнлари. Тошкент-2003 ТошДАУ.
8. К.А. Мудрецова-Висс. Микробиология. М.: «Экономика». 1978.
9. Вербина Н.М., Каптерева Ю.В. Микробиология пищевых производств. М, ВО «Агропромиздат». 1988.
10. Асонов Н.Р. Микробиология. Москва. ВО «Агропромиздат» 1989.
11. С.В.Недеев. А.Я Панкратов. «Лабораторный практикум по микробиологии пищевых продуктов животного происхождения» М., Агропромиздат. 1990.
12. Заварзин Г.А. Введение в природоведческую микробиологию. Книжный дом Университет, 2001, -С.256.
13. Федосова Н.Х. Микробиология. Урожай, 2001, -С.197.
14. Прозоркина Н.В. и другие. Основы микробиологии, вирусологии и иммунологии. Феникс, 2002. –С.416.
15. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебное пособие, 2000. –С.136.
16. Ж. Кутлиев. Оқова сувларни тозалашда биологик ховузларнинг хизмати. -Т.:“Фан” нашриёти. 1989 й. -38 б.
17. Вакил М.М. Пищевая и биологическая ценность вигны. Монография. – Ташкент. –Фан, 1992.-7,5 п.л.
18. Вакил М.М., Литвинова А.В. Способ производства закусочных консервов. Положительное решение по ф.1/9 от 28.11.91 г. на патент по заявке Класс А 231 1/232 №4870533/13/099632/ - 0,3 п.л.
19. Вакил М.М., Литвинова А.В. Способ производства консервов из бобовых. Положительное решение по ф.1/9 от 21.05.92 г. на патент по заявке Класс А 232 1/212 №5025680/13/005846/ - 0,3 п.л.
20. Вакил М.М. Бобовая культура вигна и её использование в производстве традиционных продуктов питания. Автореферат диссертации на соискание учёной степени доктора технических наук – Санкт-Петербург–1992. -37 с.

КИРИШ

-3

I-БОБ. УМУМИЙ МИКРОБИОЛОГИЯ

§1. МИКРООРГАНИЗМЛАРНИНГ МОРФОЛОГИЯСИ ВА ФИЗИОЛОГИЯСИ	-6
Ҳаво, ер қатлами ва сув микрофлораси	-6
Ҳаво микрофлораси	-6
Сув микрофлораси	-7
Тупроқ микрофлораси	-9
Одам ҳаётида ва табиатда микроорганизмларнинг аҳамияти	-10
Микроорганизмларнинг халқ ҳўжалигидаги аҳамияти	-11
БАКТЕРИЯЛАР	
Бактерияларни ташқи кўриниши	-12
Бактерия хужайрасининг тузилиши	-14
Бактерияларнинг ҳаракатланиши	-15
Бактерияларнинг кўпайиши	-16
Бактерияларнинг спора ҳосил қилиши	-17
Бактерияларнинг таснифланиши	-17
МОҒОР ЗАМБУРУҒЛАРИ, АЧИТҚИ ВА ВИРУСЛАР	-18
Моғор замбуруғларининг систематикаси	-18
Ачиткилар	-26
Филтрланувчи вируслар	27
МИКРООРГАНИЗМЛАРДАГИ МОДДА АЛМАШУВИ	-28
Микроорганизмларнинг ривожланиши	-29
Микроорганизмларга ташқи муҳитнинг таъсири	-32
Микроорганизмларга физикавий омилларнинг таъсири	-32
Микроорганизмларга нурли энергиянинг таъсири	-36
Микроорганизмлар ривожланишига кимёвий омилларнинг таъсири	-39
Микроорганизмларга биологик омилларнинг таъсири	-41
Антибиотиклар ва уларнинг хусусиятлари	-43
§2. МИКРООРГАНИЗМЛАР ИШТИРОКИДА БОРАДИГАН БИОКИМЁВИЙ ЖАРАЁНЛАР	-45
Микроорганизмларнинг нафас олиши	-45
Микроблар хужайраси протоплазмасидаги муҳим органик бирикмалар биосинтези	-46
Аминокислоталар ва оксил моддалар биосинтези	-46
Липоидлар ва уларга яқин бирикмалар биосинтези.	-48
Бижғиш – ачиш жараёнлари ва ҳосил бўладиган оралик маҳсулотлар	-49
Сут кислотали типик (гомоферментатив) ачиш	-52
Пропион кислотали бижғиш	-53
Ёғ кислотали бижғиш	-55
Этил спиртини сирка кислотасигача оксидланиши (сирка кислотали бижғиш)	-56

II-БОБ. ТЕХНИК МИКРОБИОЛОГИЯ

§1. МИКРОБИОЛОГИЯ ТЕХНИКАСИ	-59
Микроскоп ва микроскопларда кўриш	-59
Кузатиш майдонини қоронғи қилиб кўриш, фаза-тафовутли, люминесцент ва электрон микроскопларда кўриш	-64
§2. ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДАН ЎТАДИГАН КАСАЛ-ЛИКЛАР	-70
Озиқавий инфекциялар	-70
Озиқ-овқат маҳсулотларидан заҳарланиш	-72
Озиқ – овқат маҳсулотлари интоксикациялари	-72
§3. ПРОФИЛАКТИК ТАДБИРЛАР ВА ШАХСИЙ ГИГИЕНА	-74
Мухим профилактик тадбирлар	-74
Персонал кийими ва қўллари тозалигининг назорати	-75
Стерилизация. Стерилизация турлари ва қўлланилиши	-75
Шиша идишларни стерилизациялаш	-80
Асбоб ва ускуналарни стерилизациялаш	-80
Пастеризация усуллари	-81
Ишлаб чиқариш санитарияси бўйича тадбирлар	-81
III-БОБ. МАҲСУС МИКРОБИОЛОГИЯ	
ОҚСИЛ ВА ЁҒЛАРНИ ОЛИНИШИ. Ўсимликлардан оксилларни ажратиб олиш ва уларнинг хоссаларини ўрганиш	-84
Хантал (горчица) уруғидан ёғ олиш	-86
Витаминлар ва уларнинг олинishi	-86
Антибиотикларни олинishi	-89
IV-БОБ. ОЗИҚ-ОВҚАТ МИКРОБИОЛОГИЯСИ	
§1. МЕВА ВА САБЗАВОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ	-96
Мева ва резавор мевалар микробиологияси	-96
Сабзавотлар микробиологияси	-102
§2. МЕВАЛАРДАН ИШЛАБ ЧИҚАРИЛГАН МАҲСУЛОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ	-110
Қурилган мевалар микрофлораси	-110
Музлатилган мевалар микробиологияси	-110
Мевали шарбатлар, морслар, этли мевали шарбатлар микробиологияси	-111
Шарбатларнинг микробли бузилиши	-112
Мармеладлар, конфитюрлар, желелар микробиологияси	-112
§3. САБЗАВОТЛАРДАН ТАЙЁРЛАНАДИГАН МАҲСУЛОТЛАР МИКРОБИОЛОГИЯСИ	-114
Сабзавотдан тайёрланган гасак консервалари микробиологияси	-116
Тушлик таомлар микрофлораси	-116
Болалар учун ишлаб чиқариладиган поресимон консервалар микрофлораси	-117
Пюресимон консерваларнинг қолдик микрофлораси	-117
Сабзавот шарбатлари, уларнинг этли шарбатлари ва концентратлари	

микрофлораси	-118
§4. КОНСЕРВАЛАНГАН ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИ	
ИШЛАБ ЧИҚАРИШДАГИ МИКРОБИОЛОГИК НАЗОРАТ	-119
Консерва саноатида микробиологик назорат ва санитар гигиеник режим	-119
Ёрдамчи материалларнинг назорати	-121
Тайёр консерваларнинг стерилизациядан олдинги назорати	-122
Тайёр консерваларнинг стерилизациядан кейинги назорати	-124
Консерва тайёрлашда янги усулларнинг микробиологик асослари	-125

V-БОБ. АМАЛИЙ МАШҒУЛОТЛАР

§1. МИКРООРГАНИЗМЛАР МОРФОЛОГИЯСИ	-131
Препаратларни тайёрлаш техникаси	-131
Микробиологик назорат ва лаборатория жиҳозлари	-136
§2. МИКРООРГАНИЗМЛАР ФИЗИОЛОГИЯСИ	-139
Биринчи машғулот. Микроорганизмларнинг углеводни бижғитиши ва оксилларни парчалаши	-139
Иккинчи машғулот. Сув, ҳаво ва тупроқ микробиологияси ва уларни текшириш усуллари	-144
Учинчи машғулот. Инфекция	-151
Тўртинчи машғулот. Иммунитет	-157
Фойдаланилган адабиётлар	-164

"ЎЗБЕКИСТОН" НМИУ
ЗАК. № С-6082. АДАДИ: 50 НУСҶА.
2009 ЙИЛ.