

الإستهلال

قال تعالى :

(و أن لكم في الأنعام لعبرة نسقيكم مما في بطونه من بين فرث
ودم لبناً خالصاً سائغاً للشاربين)

صدق الله العظيم

النحل - الآية(66).

الإهداء

إلي من كان سندي في الحياة

أبي

إلي من تعلمت منها معني الحياة

أمي

إلي اساتذتي الاجلاء وهم منارة للعلم

إلي زملائي وزميلاتي وهم افضل الرفقاء

أهدي هذا الجهد المتواضع

الشكر و العرفان

أتقدم بأسمى آيات الشكر وكلمات العرفان لأناس هم مصدر
النجاح ومصدر روح التفاؤل وأهل للتشجيع والدراسة زملاء
بل أخوة أعزاء

كلمات حملتها طيور الهدد على أجنحة الشكر والتقدير
كلمات نشكلها من تقدير ووفاء لنكون بها عقدا من محبة نقدها
لأصحاب الإنجازات و الأيادي المعطاءة

نتقدم بالشكر اولاً لله عز و جل الذي وفقنا علي إكمال هذا
البحث

ومن ثم الشكر للأستاذ الدكتور / عمر إبراهيم أحمد.

جزاه الله خيراً .

فهرس المحتويات

البيان	رقم الصفحة
الإستهلال	I
الاهداء	II

III	الشكر والعرفان
IV	المحتويات
VII	ملخص البحث
VIII	Abstract
1	الباب الأول
1	1/المقدمة
3	الباب الثاني
3	2/أدبيات البحث
3	1/2أساسيات الرقابة الصحية علي اللبن
3	2/2الطرق التي تطبق لمعرفة الشروط الصحية للبن
4	3/2الجودة الميكروبية للبن
4	4/2 الجراثيم التي توجد في اللبن
4	1/4/2جرثوم السل البقري
5	2/4/2جراثيم التيفويد وشبه التيفويد
5	3/4/2الجمرة الخبيثة
6	4/4/2بكتيريا الاسشريشيا كولاي
6	5/4/2البروسيللا
7	6/4/2المكورات العنقودية
8	5/2 غش اللبن
8	1/5/2 اهم طرق غش اللبن
8	1/1/5/2الغش الطبيعي بإضافة الماء
9	2/1/5/2 غش اللبن بالطرقالكيميائية
9	1/2/1/5/2 غش اللبن بإضافة النشأ
9	2/2/1/5/2الغش بإضافة الفورمالين
10	الباب الثالث
10	3/مواد وطرق البحث
10	1/3 موقع الدراسة
10	2/3المواد والأدوات
10	3/3طريقة أخذالعينات
10	4/3 الطريقة
11	1/4/3اختبار غش اللبن بالماء
11	2/4/3اختبار غش اللبن بالفورمالين
11	3/4/3اختبار غش اللبن عن طريق النشأ
11	5/3التحليل الإحصائي
12	الباب الرابع
12	4/النتائج
18	الباب الخامس
18	5/المناقشة
20	الباب السادس
20	6/الخاتمة والتوصيات
20	1/6الخاتمة

20	2/6التوصيات
22	المراجع
22	المراجع العربية

فهرس الجداول

رقم الصفحة	البيان
13	جدول 1/4 العدالبكتيري الكلي/خلية بكتيرية حيه
14	جدول 2/4تزريرع البكتريا الموجودة في اللبن
16	جدول 3/4طرق غش الموجودة في اللبن

ملخص البحث

أجريت هذه الدراسة بمحلية شرق النيل (حلة كوكو) وهدفت هذه الدراسة الي معرفة صحية وسلامة الألبان بالمنطقة محل الدراسة

ومعرفة طرق الغش المستخدمة ان وجدت، واخذت العينات مبردة في صندوق ثلج واستخدمت (30) عينة لبن خام من مختلف الموزعين بالمنطقة محل الدراسة 10 عينات أسبوعيا ،أجرى التحليل الميكروبي وتم الكشف عليها في معامل ابحاث سوبا البيطرية والكيميائي بمعمل الالبان بالكلية حيث أكدت النتائج البكتريولوجية وجود تلوث ميكروبي ببكتريات *E.coli* و البروسيلا و *Staphylococcus aureus* فى بعض العينات وكانت نتائج الغش بالفورمالين والماء ايجابية فى بعض العينات بينما خلت العينات من للنشا .

ABSTRACT

This study was conducted at (Hilaat Koko) East Nile locality during May 2016 the study aims to evaluate the safety and hygiene of milk, in addition to know the adulteration methods used in this area. Thirty samples of

raw milk were taken randomly in ice box (ten samples weekly) and brought to the laboratory of microbiology in Soba while the chemical tests were carried out in the Dairy Science and Technology laboratory, the result showed that contamination with *E.coli*, *Brucella* and *Staphylococcus aureus* were detected. Adulteration with formalin and water also detected in milk samples however, starch was not detected in the milk samples.

Key word :milk,chemical test,contamination,safety.