

التعقيم Sterilization

هي عملية قتل جميع الاحياء المجهرية سواء كانت بكتريا وأبواغها وفطريات وطفيليات وبيوضها او فيروسات التي يمكن ان تكون على الادوات والاجهزة والايوساط الزرعية المستعملة أو من على سطح اي شيء معين .

التطهير Disinfection

هي عملية ازالة او تقليل العددا الكلي للجراثيم الملوثة بقتل الخلايا الخضرية دون قتل الابواغ وخاصة الاحياء المجهرية المرضية بالطور الخضري Vegetative pathogens. يستعمل مصطلح المطهر disinfectant للإشارة الى العوامل الكيميائية المستخدمة في تطهير الأشياء الغير حية .

*الياة التعقيم

تختلف الياة التعقيم بأختلاف الطريقة المستعملة لكنها بصورة عامة تؤدي الى تثبيط الانزيمات الموجودة في الخلية مما يؤدي الى وقف عمليات الابيض الخلوي , ومن ثم توقف قدرة الاحياء على النمو والتكاثر .

*طرق التعقيم Sterilization methods

1- الطرق الفيزيائية Physical methods

*الحرارة Heat

*الترشيح Filtration

*الاشعاع Radiation

2- الطرق الكيميائية Chemical methods

*الكحول Alcohol

*الفينول Phenol

*الهالوجينات Halogens

*المعادن الثقيلة Heavy metals

* العوامل الغازية Gaseous agents

* الصوابين والمنظفات Soap and detergents

1- التعقيم بالحرارة

للحرارة المرتفعة تأثير قاتل على الأحياء الدقيقة وذلك لتأثر مكونات الخلية فيها مثل تخثر البروتينات وصهر الدهون مما يؤدي إلى تعطيل الوظائف الحيوية التي تقوم بها وبالتالي الموت . أما الحرارة المنخفضة فهي تؤدي لتثبيط حيوية الأحياء الدقيقة لفترة من الزمن . ويقسم التعقيم بالحرارة إلى قسمين :

A- التعقيم بالحرارة الجافة Dry heat

تقوم الحرارة الجافة بأكسدة المركبات الكيميائية للخلية , وكثيرا ما تستعمل إحدى الطريقتين الآتيتين:

1- التعقيم باللهب Flame

وتستعمل هذه الطريقة لتعقيم الأدوات المعدنية التي لا تتغير إذا سخنت حتى الاحمرار وذلك بتعرضها إلى لهب بنزن مباشرة مثل أطراف المصاصات والقضبان الزجاجية وفوهات الانابيب والدوارق . كما يتم تعقيم المشاط المعدني والملاقط وابر التلقيح الناشر الزجاجي بغمرها بالكحول أولا ثم تعريضها إلى اللهب .

2- التعقيم بأفران الهواء الساخن Hot air ovens

يستند مبدأ هذه الطريقة إلى رفع درجة حرارة الهواء الموجود داخل الأفران وضبط هذه الحرارة بالمنظم الحراري (الثرموستات) على أن تبقى ثابتة طيلة مدة التعقيم .

تعقم بهذه الطريقة جميع الأدوات المعدنية والزجاجية بعد لفها برفائق الألمنيوم لمنع تلوثها أو وضعها في علب معدنية , ودرجة الحرارة المستعملة في تعقيم هذه الأدوات هي 180م° لمدة نصف ساعة , أما الأدوات المغطاة بسدادت قطنية كالمصاصات والدوارق فتستخدم درجة حرارة 160م° لمدة ساعة حتى لا يحترق القطن , الحرارة الأكثر استخداما تكون بين 160-190 م° .

B- التعقيم بالحرارة الرطبة Moist heat

ان الحرارة المصحوبة بالرطوبة أكثر كفاءة في التعقيم من الحرارة الجافة وذلك بسبب فرق الناقلية للحرارة بين الماء والهواء وطبيعة تخثر اومسخ البروتين حيث تقوم الحرارة الرطبة بتخثر او مسخ سريع للبروتينات الخلية ويمكن اجراء التعقيم بالحرارة الرطبة بعدة طرق :

1- التعقيم بالبخار تحت ضغط

يعتمد مبدأ هذه الطريقة على التسخين في جو مشبع ببخار الماء تحت ضغط مناسب وكما هو معروف فإن درجة غليان الماء ترتفع كلما ارتفع الضغط فوق سطحه فالماء يغلي عند درجة حرارة 100م° تحت الضغط الجوي العادي [جو . وهناك تناسب طردي بين زيادة الضغط وارتفاع درجة حرارة غليان الماء , هذه الطريقة من أفضل طرق التعقيم وأكثرها استخداما كما تمتاز بميزيتين الأولى التسخين السريع والثانية وفرة الرطوبة مما يسهل عملية تخثر البروتينات الخلوية بزمن قصير .

تستخدم هذه الطريقة لتعقيم الاوساط الغذائية الزرعية التي لا تتلف بدرجة حرارة 121م° كذلك تعقم فيه الادوات الزجاجية والمعدنية والمواد الغذائية التي لا تتلف بتلك الدرجة من الحرارة ويستعمل لهذا الغرض جهاز Autoclave او مايسمى المؤصدة حيث يتم التعقيم في هذا الجهاز بدرجة حرارة 121م° وضغط 15 باوند /انج² لمدة 15-30 دقيقة .

2- التعقيم بالبخار المتقطع بدرجة حرارة 100م° او التندلة Tyndalization

هي طريقة ابتكرها جون تيندال Tyndall لذلك تسمى بالتندلة بعد ان ادرك هذا الباحث بأن بعض البكتريا تتواجد بشكلين هما الخلايا الخضرية والابواغ او السبورات وان الاخيرة تتميز بمقاومتها للحرارة . وتستخدم هذه الطريقة لتعقيم المواد التي لا تتغير خواصها الطبيعية أو الكيميائية وتتلف بالحرارة العالية مثل وسط الجيلاتين ووسط السكريات . تتم هذه الطريقة بجهاز خاص يسمى جهاز ارنولد Arnold وهو نوع من المؤصدة يحتوي على منفذ للبخار يبقى مفتوحا بشكل لايسمح بتجاوز درجة الحرارة 100 م° ويمكن استخدام المؤصدة Autoclave عند عدم توفر هذا الجهاز وذلك بعد فتح منفذ البخار .

تتخلص هذه الطريقة بمعاملة المادة المراد تعقيمها في درجة 100م° لمدة 15 دقيقة ثم تبريدها لمدة 24 ساعة وذلك بوضعها في الحاضنة بدرجة 37م° حيث انه بالمعاملة الحرارية يتم القضاء على الخلايا الخضرية وحدها واثناء فترة الحضانة الأولى تنمو الابواغ وتتحول الى خلايا خضرية وفي اليوم الثاني تتم اعادة نفس الطريقة

المعاملة الحرارية ثم التحضين لمدة 24 ساعة حيث يتم القضاء على الخلايا الخضرية (المكونة من الأبواغ) وعند الحضان بعد المعاملة الثانية تتحول مايحتمل بقائها من الأبواغ الى الخلايا الخضرية وفي اليوم الثالث 88و بعد المعاملة الحرارية يتم القضاء على الخلايا الخضرية المتبقية فتصبح المادة معقمة بالكامل .

3- التعقيم بالتسخين لامتقطع بدرجة حرارة أقل من 100م° أو البسترة Pasteurization

تستعمل هذه الطريقة في تعقيم المواد التي تفسد او تتلف بالحرارة العالية مثل مصل الدم والحليب والالبان والعصائر وغيرها ,حيث ان مصل الدم يتخثر بدرجة حرارة اعلى من 65م° . يمكن ان تتم عملية البسترة لمرة واحدة أو لعدة مرات 3-8 مرات يفصل بين كل مرة مدة 24 ساعة من الحضان وذلك حسب المادة المراد تعقيمها ,مثلا مصل الدم يسخن لدرجة حرارة 56م° ويعاد تسخينه 7 مرات بفاص يوم كامل من الحضان بين المرة والاخرى .اما المواد الغذائية مثل الحليب والالبان والعصائر والمراد حفظها لمدة مؤقتة فتعقم بدرجة حرارة 75-85 م° لمرة واحدة . يفضل اجراء عملية تبريد مفاجئ للمواد الغذائية المعقمة بالبسترة لمرة واحدة بعد التسخين المباشر فهذا من شأنه احداث صدمة للأبواغ ومن ثم يقتل منها قسما لا بأس به . من اهم الجراثيم الممرضة التي يتم القضاء عليها بالبسترة عصيات السل *Mycobacterium tuberculosis* و *Brucella* و *Salmonella* .

2- التعقيم بالإشعاع Radiation

1- الأشعة ذات الامواج القصيرة

وهي اشعة مؤينة Ionization لبعض مكونات الخلية بسبب قصر امواجها مثل الاشعة السينية X-rays من 1-100 A^o واشعة غاما δ من 0.01-1 A^o , ان احتواء هذه الاشعة على طاقة عالية يؤدي الى نفوذها الشديد داخل الخلية الجرثومية فتتلف DNA وتسبب تراكم RNA في الساييتوبولازم وتوقف الانقسام الخلوي فهي اكثر الاشعة فتكا بالاحياء . تعد بكتريا *Pseudomonas* اكثر الانواع البكتيرية تأثر أبهذه الاشعة , بينما تعد *Clostridium* اقلها تأثرا اما بالنسبة للأبواغ والفيروسات فأنها تتأثر ايضا على ان تكون كمية الاشعة التي تتعرض لها كبيرة .

2- الأشعة فوق البنفسجية (UV) Ultra Violet

تستعمل هذه الاشعة بشكل خاص في تعقيم المياه والهواء بسبب عدم قدرتها على النفوذ داخل الاجسام الصلبة , أن الطول الموجي لهذه الاشعة يتراوح بين 2400-2800 A^o ويعد ذلك كافيا لقتل الجراثيم يتلخص

تأثير هذه الأشعة في أحداث طفرات وراثية تسبب الضرر الدائم للحمض النووي بالإضافة الى انها تسبب تأين ماء الخلية وتكوين جذور حرة هيدروكسيلية (H_2O_2, HO_2, HO) والتي تعتبر عوامل مؤكسدة قوية تؤثر بدورها على الحامض النووي DNA .

3- الأشعة تحت الحمراء (IR) Infra Red

تستعمل الحرارة الصادرة عن هذه الأشعة في تعقيم الأدوات الصغية مثل الماصات و ابر التلقيح حيث يتم ضبط الجهاز على درجة حرارة $180^{\circ}C$ لمدة 15-20 دقيقة .

4- الامواج القصيرة Micro waves

تستعمل الامواج التي تقع بين 1000-2500 ميغاهيرتز للتعقيم والبسترة والتجفيف، تكمن اهمية هذه الامواج بسرعة تسخينها للوسط فهي تحمل الحرارة بسرعة الى جميع اجزاء المادة المراد تعقيمها خلال زمن قصير بحيث يقصر زمن التعقيم بالمقارنة مع الزمن اللازم لوسائل التعقيم الاخرى .

3- التعقيم بالترشيح Filtration

تستعمل في هذه الطرق من التعقيم انواع مختلفة من المرشحات التي تمرر من خلالها السوائل أو المحاليل المراد ترشيحها فتعمل المرشحات على احتجاز الاحياء الدقيقة وحسب نوع اغشية الترشيح المستخدمة وحجم ثقبها ومن اهم الاغشية المستخدمة لهذا الغرض Milipore filters ويقدر حجم ثقبها بحوالي 0.22 مايكرومتر وهي كافية لاحتجاز اغلب انواع الاحياء الدقيقة ومنها البكتريا بأستثناء الفيروسات . وهي مرشحات مصنعة من خلات السيليلوز . ومن اجهزة الترشيح المستخدمة في مختبرات الاحياء الدقيقة، Seitz Filter, Chamberland Filter. ويتم تعقيم الفيتامينات ومصل الدم ومحاليل السكريات والمضادات الحيوية بهذه الطريقة .

*الطرق الكيميائية للتطهير

*التعقيم بالعوامل الغازية Gaseous agents

يطلق على التعقيم بالغازات اسم التعقيم بالبرودة وكثيرا مايستعمل لتعقيم المواد التي لا تتحمل درجات حرارة عالية و لاتقبل الترشيح ومن اهم الغازات المستعملة في التعقيم اوكسيد الايثيلين C_2H_6O و اوكسيد البروبيلين , الفورمالديهايد Formaldehyde, الاوزون O_3 , بيتا بروبيولاكتون β -Propiolactone.

*الكحول Alcohol

هي مواد كيميائية مفيدة عندما تستخدم ضد الجراثيم والفطريات لكنها لا تؤثر على الاوبوغ الجرثومية تعتمد الية عملها على مسخ البروتينات والنوع الاكثر استخداما هو الكحول الايثيلي Ethyl alcohol بتركيز 70% . يمكن جعل الكحول قاتلا للأوبوغ بأضافة 1% من حامض الكبريتيك او هيدروكسيد الصوديوم الى محلول الكحول 70% .

*الفينول Phenol

الفينول من اوائل المواد الكيميائية التي استخدمت للتطهير فهو يعمل على تلف اغشية الخلية ويسبب مسخ للبروتينات وعطل الانزيمات . وتضم المطهرات الفينولية Cresols و Dettol و hexachlorophene اضافة الى المواد الكيميائية التي تشبه الفينولات في فعاليتها مثل Chlorhexidine والتي تستخدم لتطهير الجلد ضد الجراثيم .

*الهالوجينات Halogens

تشمل الكلور واليود بشكل رئيسي وتتمثل الية عمل هذه المواد بأكدسة بروتينات الخلية الجرثومية . يستخدم الكلور بشكل مركبات مثل هايپوكلوريت الصوديوم وهايپوكلوريت الكالسيوم كمطهر للحفاظ على عدد جرثومي منخفض في مياه الشرب ولتطهير الادوات والمعدات في مصانع الالبان والمطاعم ومجازر اللحوم وغيرها . كما يستخدم اليود مع جزيئات عضوية تطلق اليود مثل اليوفيدون Povidone .

*المعادن الثقيلة Heavy metals

ان معظم مطهرات المعادن الثقيلة تحتوي على الزنبق والفضة وتشمل المركبات العضوية وغير العضوية لهذه المعادن . المثال الشائع هو المركب التجاري Mercurochrome المستخدم في تطهير الجروح ، تستخدم مركبات الزنبق في الوقت الحاضر كمواد حافظة تثبط الجراثيم وتمنع نمو الفطريات .

*الصوابين والمنظفات Soap and detergents

هي مواد تقلل الشد السطحي وتمتاز بكونها قابلة للذوبان في الماء ومن اهم هذه المركبات هي مركبات الامونيم الرباعية والتي تعمل على مهاجمة الغشاء الخلوي للجراثيم باعتباره يحتوي على الدهون بالاضافة الى تثبيط الخمائر وعادة ماتكون المنظفات مواد غير سامة وثابتة ورخيصة الثم