

مقررات کار در آزمایشگاه میکروپوشناسی

طراحی آزمایشگاه و فضای مورد نیاز

۱-۱- فضای مربوط به آماده سازی نمونه و آزمایش

برای داشتن یک فضای خوب و مناسب آزمایشگاهی باید برای قسمت‌های زیر فضای جداگانه‌ای در نظر گرفته شود.

– دریافت و نگهداری نمونه‌ها

– آماده‌سازی نمونه‌ها به ویژه مواد خام

– گرمخانه گذاری میکروارگانیسم‌ها

– نگهداری سویه‌های مرجع^۱ (سویه‌های میکروبی مرجع که از آزمایشگاه‌ها و مراکز پژوهشی معتبر تهیه می‌شوند)

– آماده سازی و سترون‌سازی محیط‌های کشت و وسایل مورد استفاده

– انبار محیط‌های کشت آزمایشگاهی، نشانگرها و رنگ‌ها

– شستشوی وسایل شیشه‌ای، فلزی و پلاستیکی

– انبار نگهداری مواد شیمیایی خطر ساز در اتاق‌ها و قفسه‌ها

– فضای عمومی

برای موارد زیر لازم است :

✓ ورودی، راه پله و آسانسور

✓ رخت‌کن و سرویس‌های بهداشتی

✓ انبار مواد و وسایل

✓ فضای عمومی مربوط به کارکنان و هنرجویان

به علاوه فضای کاری کافی به منظور حفظ شرایط پاکیزگی و نظم باید وجود داشته باشد. بهتر است این فضا با حجم آزمون‌های

مورد نظر و تشکیلات داخلی آزمایشگاه تناسب داشته باشد.

۱-۲- مکان آزمایش

مکان انجام آزمون‌های میکروبی باید به گونه‌ای ساخته و مجهز شود که خطر آلودگی به وسیله گرد و غبار و میکروارگانیسم‌های

^۱ – Type culture

موجود را کاهش دهد. برای این منظور لازم است موارد زیر در نظر گرفته شود :

- دیوار و کف باید صاف باشد تا به سهولت قابل تمیز کردن شود.
- کف باید دارای شیب ۲٪ باشد تا از جمع شدن آب روی آن جلوگیری شود.
- کف نسبت به شوینده‌ها و سترون کننده‌ها مقاوم بوده و لغزنده نباشد.
- به منظور کم کردن جریان هوا هنگام آزمون، پنجره‌ها و درها باید به طور کامل بسته شوند تا از ورود هوای آلوده بیرون به داخل جلوگیری شود.
- برای آزمون‌هایی که باید در هوای با آلودگی کم انجام شوند باید از اتاقک ایمن^۱ استفاده شود.
- استفاده از پرده برای شیشه‌ها و پنجره‌های آزمایشگاه مناسب نیست زیرا خود یک منبع ورود گرد و غبار و سایر عوامل آلوده کننده است.

نکته‌های لازم برای مجهز کردن آزمایشگاه

- ✓ دسترسی به آب سالم برای مصارف مورد نظر مانند شستشوی وسایل
- ✓ دسترسی به برق با ولتاژ مناسب
- ✓ وجود نور کافی و استاندارد در هر قسمت آزمایشگاه (راهروها ۱۱۰ لوکس، مکان آزمون ۳۰۰ لوکس، مکان‌های کار خیلی دقیق ۵۰۰ لوکس)
- ✓ میز کار و صندلی‌های آزمایشگاه باید دارای سطوح صاف و غیر قابل نفوذ باشد و به آسانی قابل تمیز کردن و سترون کردن باشد.

- ✓ در دسترس بودن وسایل آزمایشگاهی
- ✓ دسترسی به اتوکلاو برای از بین بردن مواد زائد و محیط‌های کشت آلوده
- ✓ فراهم کردن سیستم ایمنی برای خاموش کردن آتش، برق اضطراری، دوش اضطراری و وسایل شستشوی چشم
- ✓ فراهم کردن جعبه کمک‌های اولیه

۳-۱- تمیز کردن و ضد عفونی کردن سطوح کار

- کف، دیوارها، سقف، میز کار آزمایشگاه، وسایل و اتصالات آنها باید به طور منظم از نظر آلودگی کنترل شود زیرا ممکن است منبعی برای آلودگی باشند.
- سالم سازی سطوح با استفاده از مواد سترون کننده انجام شود.
- وضعیت آلودگی سطوح در تماس با هنرجویان و هنرآموزان و دانش آموزان باید به طور منظم بررسی شود (به فصل مربوط در همین مجموعه مراجعه شود).

۴-۱- بهداشت کارکنان و دانش آموزان

- به منظور پیشگیری از آلودگی نمونه‌ها، محیط‌های کشت آزمایشگاهی و خطر ابتلا به عفونت کارکنان و هنرجویان اقدامات زیر باید انجام شود :
- ✓ از روپوش، دستکش، کلاه و در صورت امکان کفش یکبار مصرف استفاده شود.

- ✓ لباس آزمایشگاه باید خارج از محل کار و رخت کن پوشیده شود.
- ✓ ناخن‌ها باید تمیز و کوتاه نگه داشته شود.
- ✓ پیش و پس از انجام آزمون‌های میکروبی لازم است دست‌ها با آب ولرم و صابون مایع همراه با ماده سترون کننده مناسب مانند یدوفور^۱ به خوبی شسته شوند. برای خشک کردن دست‌ها از یک خشک کن برقی یا دستمال و حوله یکبار مصرف استفاده شود.
- ✓ هنگام کار با نمونه‌ها، کشت‌ها و محیط‌های کشت از صحبت کردن، سرفه کردن و عطسه کردن خودداری شود.
- ✓ از خوردن، آشامیدن در آزمایشگاه و قرار دادن مواد غذایی مورد مصرف در یخچال یا فریزر آزمایشگاه خودداری شود.
- ✓ از کشیدن سیگار در آزمایشگاه پرهیز گردد.
- ✓ از مکیدن مایعات آلوده و عفونت‌زا با بی‌پت، به وسیله دهان پرهیز شود.
- ✓ آزمون‌های آلوده کننده محیط باید به منظور جلوگیری از پراکندگی هاگ قارچ‌ها در اتاقک ایمنی انجام شود.
- ✓ ظرف‌های دارای محیط کشت میکروارگانیسم‌ها باید به طور واضح علامت گذاری شوند.
- ✓ هنگام جابه‌جایی تشتک‌هایی که داخل آنها بخار جمع شده و برای جلوگیری از انتشار آلودگی باید دقت عمل صورت گیرد.
- ✓ هنگام جابه‌جایی ظرف‌های شیشه‌ای باید دقت شود. اگر به هر دلیل ظرفی شکسته شود و محتوی آن روی لباس کار، میز کار آزمایشگاه یا سطوح دیگر ریخته شود، نسبت به زدودن آلودگی و سترون کردن محل هرچه زودتر اقدام نمود.

۵-۱- مقررات ایمنی

- ✓ هنگام وقوع هر حادثه‌ای نخستین هدف باید حفظ سلامتی فرد یا افراد مصدوم باشد. کمک‌های اولیه و اختصاصی پزشکی را باید در نظر گرفت و از حرکت دادن شخص مصدوم تا جای ممکن جلوگیری کرد.
- ✓ در صورت وجود و پراکندگی ذرات معلق در فضا لازم است منطقه آلوده ترک شود و تا زمان فرو نشستن ذرات روی زمین و سترون کردن محل از رفتن به آنجا خودداری شود.
- ✓ پس از وقوع هر حادثه باید گزارش کامل و جامعی با تمام جزئیات واقعه تهیه و به مسئول مربوط ارائه شود.
- ✓ از قرار دادن مواد شیمیایی که احتمال واکنش بین مواد فرار آنها وجود دارد، خودداری شود.
- ✓ در نگهداری موادی که دارای بخارات سمی یا قابل اشتعال هستند دقت کامل به عمل آید.
- ✓ لوله‌های انتقال گاز از نظر امکان نشست مورد توجه قرار گیرد.
- ✓ از قرار دادن وسایل شکستنی و سنگین در قسمت‌های بالای قفسه‌ها جلوگیری شود.
- ✓ از علایم هشدار دهنده در آزمایشگاه استفاده شود.
- ✓ هنگام استفاده از وسایل آزمایشگاهی به توصیه‌های سازنده توجه شود.
- ✓ هنگام کار با شعله گاز لازم است از ایجاد کوران جلوگیری به عمل آید و دقت شود که از خاموش شدن شعله نیز جلوگیری گردد.
- ✓ هنگام خروج از آزمایشگاه از بسته بودن شیر اصلی گاز، آب و خاموش بودن کلیه وسایل برقی بدون استفاده، اطمینان حاصل شود.

دستگاه‌ها و وسایل آزمایشگاه میکروبیولوژی

۲-۱- دستگاه‌ها و وسایل آزمایشگاه میکروب شناسی

وسایل آزمایشگاهی باید تمیز و در محل مناسب نگهداری شوند و پیش از استفاده و طی زمان کاربری از سلامت و ایمنی آنها اطمینان حاصل شود. در ضمن هنگام انتخاب وسایل باید کاربری آسان،، سهولت تعمیر، تمیز کردن، سترون کردن و کالیراسیون با تنظیم آنها مورد توجه باشد.



شکل ۲-۱- اتاقک محافظ آزمایشگاه میکروب شناسی

۲-۱-۱- اتاقک‌های محافظ : منظور از اتاقک

محافظ، یک محل کار با جریان هوای عمودی و افقی برای زدودن گرد و غبار و ذرات معلق مانند میکروب‌ها از هوا می‌باشد. برای اتاقک‌هایی که در میکروب‌شناسی به کار می‌روند تعداد ذرات معلق در هوا نباید بیش از ۴۰۰۰ در هر متر مکعب باشد. هنگام کار با پودرهای آلوده و میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا باید از اتاقک‌های ایمن استفاده کرد. (شکل ۲-۱)

نکته‌ها

✓ استفاده از شعله گاز در اتاقک‌های محافظ توصیه نمی‌شود و در صورت نیاز مشعل گاز باید شعله کوچکی داشته باشد که سبب جریان شدید هوا نشود.

✓ از اتاقک‌های محافظ برابر با شرایط محیط آزمایشگاه و کاربرد مورد نظر استفاده شود. کارایی اتاقک‌های ایمن باید توسط افراد کارآمد و آزموده در فواصل زمانی معین مورد بررسی قرار گیرد.

✓ در اتاقک‌های محافظ نباید از وسایل اضافی استفاده شود. با وجود این لازم است پیش از انجام آزمون برای کم کردن حرکت دست به خارج و داخل اتاقک وسایل مورد نیاز را به نحوی درون آن قرار داد که اختلال در جریان هوا ایجاد نشود.

✓ پس از انجام آزمون، محیط کار بهتر است با استفاده از مواد سترون‌کننده غیر خورنده و مناسب سالم‌سازی شود (به فصل مربوطه در همین مجموعه مراجعه شود).

✓ شبکه‌های سیمی و فیلترها در اتاقک ایمن باید به طور منظم بازبینی شوند و با پارچه آغشته به مواد سترون‌کننده پاک

شوند.

✓ پس از تمیز کردن سطح می‌توان از لامپ‌های UV^۱ (اشعه فرابنفش) برای سترون کردن هوا و سطوح استفاده نمود. برای آشنایی با مقررات انجام کار به فصل روش‌های سترون کردن مراجعه شود.



شکل ۲-۲- ترازوی توزین با دقت ۰/۰۰۱

۲-۱-۲ ترازوها: ترازوها بیشتر برای وزن کردن نمونه، مواد تشکیل دهنده محیط‌های کشت و واکنش‌گرها به کار می‌روند. علاوه بر آن ممکن است برای اندازه‌گیری حجم محلول‌های رقیق کننده برحسب جرم نیز به کار روند. نمونه مورد آزمون به مقدار مشخص وزن می‌شود و رقیق کننده به نسبت مورد نیاز به آن افزوده می‌شود. (به بخش تهیه رقت‌های متوالی مراجعه شود.)

دقت ترازوی آزمایشگاه میکروپ شناسی باید مناسب با توزین‌های لازم باشد. دقت‌های حدود ۰/۱ یا ۰/۰۰۱ برای این منظور مناسب است. بیشینه خطای مجاز هنگام توزین نمونه باید کمتر از ۰/۰۰۱ باشد.

نکته‌ها

✓ ترازو را باید روی سطح افقی قرار داد و برای اطمینان از تراز بودن آنها را تنظیم کرد و از لرزش و کوران هوا حفاظت کرد.

✓ کارایی ترازو باید به طور منظم در طی استفاده و پس از تمیز کردن با وزنه‌های کنترل و توسط افراد آزموده بررسی شود. کالیبراسیون باید در فواصل زمانی معین با توجه به کارکرد دستگاه انجام شود.

✓ ترازو را پس از استفاده یا ریختن مواد در حال توزین، لازم است با یک ماده پاک کننده مناسب و غیر خورنده، سالم سازی نمود.

✓ برای توزین نمونه‌ها ترازوی با حساسیت ۰/۱ تا ۰/۰۱ گرم و با مقدار ۲۰۰ گرم مورد نیاز است.

✓ ترازوها باید دارای گواهی کالیبراسیون از شرکت‌های معتبر باشند.

✓ کلیه وسایلی که برای توزین نمونه به کار می‌رود باید از پیش سترون شده باشد. بهتر است برای این منظور یک فویل آلومینیومی را روی سربوش ظرف‌های شیشه‌ای که نمونه‌ها در آنها ریخته می‌شود قرار داد و ظرف و فویل را با هم استریل کرد. سپس فویل را برداشته روی ترازو قرار داد و از آن برای توزین نمونه روی ترازو استفاده نمود.

۲-۱-۳ همگن کننده، خردکن^۲ و مخلوط‌کن^۳: این دستگاه‌ها برای آماده سازی سوسپانسیون اولیه از فرآورده‌های غیر مایع استفاده می‌شوند.

انواع همگن کننده‌ها عبارتند از:

الف) خردکن یا مخلوط کننده چرخشی^۴: با سرعت ۸۰۰۰ دور در دقیقه و ۴۵۰۰۰ دور در دقیقه با ظرف‌های در پوش

شیشه‌ای یا فلزی قابل سترون کردن

ب) تکان دهنده‌های مکانیکی^۵: مناسب برای یکنواخت کردن محتوای ظرف‌ها

۱- Ultra Violet

۲- Blender

۳- Mixer

۴- Rotary homogenizer

۵- Mechanical homogenizer

ب) مخلوط کننده ضربه ای^۱: با کیسه های سترون و مجهز به وسیله تنظیم کننده سرعت و زمان
ت) مخلوط کننده ارتعاشی^۲

نکته های مهم در استفاده از مخلوط کن ها

- ✓ در مخلوط کن ضربه ای زمان مخلوط کردن برای مواد غذایی خاص به طور معمول ۱ تا ۳ دقیقه می باشد.
- یادآوری: از همگن کننده های ضربه ای برای آزمون فرآورده های غذایی زیر استفاده نشود:
- ۱- فرآورده هایی که احتمال سوراخ کردن کیسه را دارند. (دارای قطعات تیز، سخت و خشک)
- ۲- فرآورده هایی که به دلیل داشتن بافت خاص یکنواخت کردن آنها مشکل است مانند سوسیس و کالباس خشک
- ✓ در مخلوط کن چرخشی تعداد چرخش ها باید بین ۱۵۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ باشد. حتی با مخلوط کردن کند، این زمان نباید بیش از ۲/۵ دقیقه باشد.
- ✓ مخلوط کن ارتعاشی را می توان برای بیشتر مواد غذایی شامل فرآورده های سخت و خشک استفاده کرد. زمان مخلوط کردن به طور معمول ۱ تا ۵ دقیقه باشد.
- ✓ مخلوط کن های ضربه ای و مخلوط کن های ارتعاشی را به طور منظم و پس از هر بار سرریز شدن مواد از کیسه یا نشت کردن مواد، باید تمیز و سترون کرد.
- ✓ ظرف شیشه ای یا فلزی مخلوط کن های چرخشی، پس از هر بار استفاده باید تمیز و سترون شود.
- ✓ این دستگاه ها را باید با دستور کار سازنده بررسی و نگهداری نمود.
- ✓ جهت یکنواخت کردن و هم زدن نمونه های رقیق شده بهتر است از لوله ها و ظرف های سرپوش دار استفاده کرد تا هنگام مخلوط کردن با همزن ها محتوی آنها به بیرون سرازیر نشود.



شکل ۲-۴- مخلوط کن ارتعاشی



شکل ۲-۳- خرد کن و مخلوط کن

ث) مخلوط کن گردابی (ورتکس)^۳: این دستگاه تهیه مخلوط یکنواختی از محیط کشت مایع (مانند رقت های متوالی که در فصل های بعدی شرح داده خواهند شد) و نمونه های مایع و یا سوسپانسیون سلول های باکتری در یک مایع را آسان می کند. در این دستگاه مخلوط کردن با واسطه حرکت چرخشی گریز از مرکز محتویات لوله یا ظرف، انجام می شود و چرخش گرداب مانند به وجود می آورد.

۱- Peristaltic blender

۲- Vibrator

۳- Vortex



شکل ۵-۲- مخلوط کن گردابی

برای کار با ورتکس باید لوله یا ظرف های دارای مایع را برای مخلوط کردن به سر مخلوط کن فشار داد. سرعت مخلوط کردن به وسیله تغییر سرعت موتور یا زاویه تماس با سر مخلوط کن کنترل می شود.

نکته ها

✓ هنگام مخلوط کردن لازم است از سر ریز شدن محتوی لوله یا ظرف ها اطمینان حاصل شود. برای این منظور نباید بیش از دوسوم گنجایش آنها پر شود. برای کنترل بهتر لوله و جلوگیری از بالا رفتن بیش از حد مایع درون لوله، باید آن را از حدود یک سوم بالای لوله نگه داشت.

✓ پس از مخلوط کردن، برای کاهش انتشار گرد و غبار در هوا، در پوش ظرف یا لوله را باید با احتیاط باز کرد. یادآوری: مشاهده گرداب در مایع درون لوله، از سر تا ته آن نشان دهنده کافی بودن مخلوط کردن است.



شکل ۶-۲- اتوکلاو

۴-۱-۲- اتوکلاو^۱: اتوکلاوها برای سترون کردن وسایل و موادی به

کار می روند که ممکن است توسط میکروارگانیسم های خطرناک گروه ۱ و ۲ و ۳ آلوده شده باشند. استاندارد حاضر، اتوکلاوهای مورد استفاده برای سترون کردن مواد آلوده شده توسط میکروارگانیسم های خطرناک گروه ۴ را که در مورد آنها کنترل و سترون کردن کامل ضروری می باشد، در بر نمی گیرد. اتوکلاو دستگاهی است که باعث ایجاد بخار آب اشباع شده و فشرده درون یک محفظه می شود و برای از بین بردن میکروارگانیسم ها چه سلول های رویشی و چه آندوسپور باکتری ها به کار می رود.

کاربردهای مهم اتوکلاو شامل:

(الف) سترون کردن مایعات و محیط های کشت

(ب) سترون کردن وسایل و ظرف های شیشه ای و فلزی

(پ) ایمن سازی مواد و وسایل آلوده

(الف) سترون کردن مایعات: فرآیند سترون کردن مواد مایع مانند محیط های کشت و رقیق کننده ها در ظرف های مختلف مانند

ارلن، لوله های آزمایش و ظرف های شیشه ای. هنگام آزمون های میکروبی باید کلیه محیط های کشت و رقیق کننده ها عاری از هر نوع میکروب باشند. از مهمترین مراحل آماده سازی محیط های کشت سترون سازی آنها است که توسط اتوکلاو این کار انجام می شود.

نکته: چون برخی از اجزای تشکیل دهنده محیط های کشت، نسبت به گرما حساس هستند، کنترل های زمان و دمای اتوکلاو کردن باید به نحوی باشد که استفاده کننده بتواند ویژگی های دوره کاری را هر بار انتخاب کند. دستور کار سازنده این گونه محیط ها نیز باید مورد توجه قرار گیرد.

(ب) سترون کردن وسایل و ظرف های شیشه ای: فرآیندی که به سترون کردن وسایل جامد تمیز محدود می شود. مانند

سترون سازی همه وسایل شیشه ای یا فلزی که پیش از انجام آزمون های میکروبی باید انجام شود. مانند سترون سازی لوله های آزمایش، بطری ها و ارلن ها.

(پ) ایمن سازی مواد و تجهیزات آلوده: عبارت است از فرآیند کاهش میکروب ها، به نحوی که بتوان آنها را بدون ترس از

^۱ - Autoclave

احتمال خطر عفونت یا آلودگی محیطی مورد استفاده قرار داده یا جا به جا نمود. این موارد ممکن است شامل ظرف‌های یکبار مصرف باشد که باید دور ریخته شوند، برای نمونه لوله‌های دارای نمونه (لوله آزمایش پلاستیکی) و تشتک‌های دارای محیط کشت میکروبی ممکن است شامل مواردی برای تمیز کردن، سترون کردن و استفاده دوباره باشند، مانند ظرف‌های شیشه‌ای و فلزی.

● طراحی محل نصب

– اتوکلاوها بیشتر سنگین و حجیم می‌باشند. بنابراین هنگام انتخاب محل برای نصب آنها باید قابلیت دسترسی به دستگاه و کاربری آسان آن مورد توجه قرار گیرد. همچنین ظرفیت اتوکلاو، فضای محل نصب، طراحی محل بارگذاری و نحوه بارگذاری (از قسمت جلو یا بالا) نیز باید در نظر گرفته شود.

– اتوکلاوها باید به نحوی نصب شوند که سرویس آنها آسان باشد. نصب اتوکلاو در نزدیکی یک دیواره خارجی موجب سهولت تخلیه و تهویه می‌گردد.

– اتوکلاوهای ویژه سترون کردن مواد آلوده باید به راحتی در دسترس بوده و در داخل یا نزدیکترین فاصله ممکن به منطقه‌ای قرار گیرند که مواد آلوده باید بررسی و سامان دهی شوند.

نکته: توصیه می‌شود از جابه جایی مواد آلوده و عبور دادن آنها از اتاق‌هایی که این گونه مواد در آنها نگهداری نشده یا روی آنها کاری صورت نمی‌گیرد، خودداری شود.

– نصب اتوکلاو در محلی که در آن محیط‌های میکروبیولوژی تهیه می‌شوند، ضروری می‌باشد. دسترسی به محل بارگذاری و تخلیه مواد، مایعات و لوازم سترون شده (مواد دورریختنی آلوده را شامل نمی‌شود) باید به طور مستقیم از محل تهیه محیط‌های کشت صورت گیرد.

● **گرما و تهویه:** اتوکلاوها پس از یک دوره کاری و به هنگام خالی کردن، مقداری بخار، گرما و بوی نامطلوب در فضا پخش می‌کنند. بنابراین برای حفظ جریان هوای مطلوب در نزدیکی اتوکلاو، تهویه مکانیکی ضروری می‌باشد. در طراحی سیستم تهویه باید بازده انرژی اتوکلاو و تأثیر آن بر محیط کار، مورد توجه قرار گیرد.

قسمت‌های مختلف دستگاه اتوکلاو

(الف) درجه اطمینان

(ب) شیر تخلیه آب

(پ) شیر خروجی بخار

(ت) شیر ورودی هوای فشرده

(ث) وسیله تنظیم دما و حفظ آن تا $\pm 3^{\circ}\text{C}$

(ج) دماسنج یا ترموکوپل ثابت

(ج) فشارسنج

به علاوه اتوکلاو بهتر است به ثبت کننده دما و زمان مجهز باشد.

هنگام کار با اتوکلاو باید به موارد زیر توجه کرد:

۱– هنگام سترون سازی با بخار آب لازم است تمام هوای موجود در دستگاه را پیش از بالا رفتن فشار از دستگاه خارج کرد، در غیر این صورت دمای لازم تأمین نمی‌شود.

۲– دمای بخار آب اشباع شده در محفظه باید حداقل 121°C باشد.

۳– فشار بخار آب باید ۱۵ پوند بر اینچ مربع باشد.

۴- هنگامی که دمای اتوکلاو به 121°C رسید زمان سترون کردن آغاز می‌شود. اگر هوای داخل اتوکلاو به خوبی خارج نشود، گرچه ممکن است فشار ۱۵ پوند بر اینچ مربع باشد اما ممکن است دما به 121°C نرسد.

۵- باید مراقب بود در محفظه اتوکلاو آب به اندازه کافی وجود داشته باشد در غیر این صورت مواد و اجزای داخل آن آسیب می‌بیند.

۶- برای سترون سازی مایعات به ویژه محیط های کشت مایع، بهتر است آنها را در ظرف های شیشه ای در پوش دار سالم سازی نمود.

۷- پس از مدت طولانی کار با اتوکلاو، مواد آلی و معدنی در محفظه ته نشین می‌شوند و بهتر است هر دو یا سه ماه یکبار مقداری آب در اتوکلاو ریخته و اتوکلاو را به دمای جوش رسانده، شیر تخلیه اتوکلاو را باز نگه داشت تا مواد ته نشین شده خارج شود.

نکته های ایمنی هنگام کار با اتوکلاو

✓ از اتوکلاو نباید برای سترون سازی وسایل تمیز و محیط های کشت آماده شده، همراه با وسایل آلوده به طور همزمان استفاده شود.

✓ وسایل و مواد داخل اتوکلاو تا رسیدن به دمای کمتر از 80°C نباید از آن خارج شود.
✓ هنگام باز کردن درب اتوکلاو بهتر است کاربر در یک طرف بایستد و درب را طوری باز کند که بخار به صورت او بر خورد نکند.

✓ اگر داخل محفظه، ظرف ها دارای مواد مایع باشند، کاهش ناگهانی فشار باعث جوش آمدن آنها شده و در پوش آنها با شدت به خارج پرتاب می‌شود. بنابراین فشار را به ویژه هنگام سترون سازی مایعات باید به تدریج کاهش داد و یا از هوای فشرده استفاده کرد.

✓ هنگام پایان کار اتوکلاو پیش از خروج لوازم و محیط ها بهتر است از جدا بودن سیم برق از دستگاه اطمینان حاصل شود.

رعایت نکته های لازم هنگام پایان عمل سترون سازی و باز کردن درب اتوکلاو

الف) اطمینان از بسته بودن دریچه ورودی بخار

ب) بسته نگاه داشتن شیر خروجی بخار تا زمانی که فشار به صفر برسد.

پ) پس از سترون سازی و پیش از جابه جایی مواد و وسایل بهتر است درون اتوکلاو خنک شوند.

نگهداری و کالیبراسیون اتوکلاو: محفظه داخلی دستگاه، فیلتر، شیر تخلیه آب و درزگیرهای دستگاه را باید به طور منظم تمیز کرد. اتوکلاو باید در وضعیت مطلوب نگهداری شود و به طور دائم عملکرد آن ارزیابی شود. بهتر است حس گرهای دما به منظور نشان دادن نفوذ کافی به مقدار لازم در جاهای گوناگون دستگاه قرار داده شوند.

۵-۱-۲- **گرمخانه یا انکوباتور:** گرمخانه، همانطور که در شکل (۷-۲) نشان داده شده، عبارت است از اتاقک عایق بندی شده با قابلیت نگهداری دمای ثابت و توزیع یکنواخت دما با کمترین خطای مجاز در مقدار نوسانات دمایی تعیین شده است که برای کشت و نگهداری میکروارگانیسم ها در شرایط دمایی خاص به کار می‌رود. هر گرمخانه باید مجهز به یک ترموکوپل باشد تا دما یا سایر متغیرها را در کل حجم کاری ثابت نگه دارد. اگر دمای محیط نزدیک یا بالاتر از دمای گرمخانه باشد لازم است به یک سیستم خنک کننده نیز مجهز باشد.

نکته‌ها

- ✓ دیواره‌های گرمخانه باید از تابش نور خورشید محافظت شوند.
- ✓ در صورت امکان در هر دوره کار با گرمخانه، محفظه را باید به طور کامل پر کرد زیرا محیط‌های کشت برای رسیدن به دمای تعادل زمان طولانی و حدود ۲ ساعت را طی می‌کنند تا به دمای مورد نظر برسند.
- ✓ چیدمان تشک‌ها^۱ در گرمخانه باید به گونه‌ای باشد که فاصله بین آنها و دیواره گرمخانه از ۲/۵ سانتی متر کمتر نباشد.
- ✓ اتاقک‌های گرمخانه باید به خوبی عایق بندی شوند و مجهز به سیستم پخش دما و گردش هوا باشند.
- ✓ از باز گذاشتن درب گرمخانه به مدت طولانی باید خودداری شود.
- ✓ گرمخانه باید در مکانی قرار گیرد که در مواقع مختلف سال دمای آن بین ۱۶-۲۷ درجه سانتی گراد باشد.
- ✓ میزان رطوبت داخل گرمخانه باید کمتر از حدی باشد که باعث کندانه شدن یا تراکم قطره‌های آب روی ظرف‌ها و کشت‌های میکروبی شود. از طرفی رطوبت باید در حدی باشد که ظرف‌های دارای محیط کشت آگار بیش از ۱۵٪ رطوبت خود را در مدت ۴۸ ساعت از دست ندهند.
- ✓ دیواره‌های درونی و بیرونی گرمخانه به طور منظم تمیز و بهسازی شود و گرد و غبار از سیستم تهویه آن پاک شود.
- ✓ برای کنترل دمای داخل گرمخانه دماسنجی باید در محل مناسب داخل گرمخانه قرار داده شود و محدوده عملکرد قابل قبول گرمخانه تعیین گردد.
- ✓ دمای گرمخانه را باید هر روز کنترل نمود. برای این منظور باید در هر گرمخانه یک یا چند دماسنج که حباب آن درون ظرف دارای گلیسرول باشد قرار داد.
- ✓ تشک‌ها باید به صورت وارونه در داخل گرمخانه قرار گیرند یعنی درپوش آنها بر روی سطح قرار داشته باشد و پشت آنها به بالا. این کار از کندانه شدن قطره‌های بخار آب در داخل آنها جلوگیری می‌کند.



شکل ۲-۷- نوعی گرمخانه ویژه آزمایشگاه میکروبی شناسی مواد غذایی

- ۶-۱-۲- یخچال: یخچال وسیله‌ای برای نگهداری نمونه‌ها در دمای پایین است. دمای نگهداری مواد مورد آزمون به جز در موارد خاص، باید 2°C تا 3°C باشد. برای پیشگیری از آلودگی‌های ممکن و به منظور جداسازی فیزیکی، از اتاقک‌های مختلف یا ظرف‌های مختلف برای نگهداری موارد زیر استفاده می‌شود:

(الف) محیط‌های کشت تلقیح نشده، رقیق کننده‌ها و معرف‌ها

(ب) نمونه‌های مواد غذایی

(پ) کشت‌های میکروبی

- بهرتر است نمونه‌های میکروبی و آلوده را در یک یخچال و نمونه‌های سالم و محیط‌های کشت سترون شده را در یخچال دیگری قرار داد.

نکته‌ها

- ✓ دمای داخل یخچال را باید با یک دماسنج که به طور ثابت نصب شده است کنترل کرد.
- ✓ پیش از قرار دادن تشک‌ها و نمونه‌ها در یخچال سطح آن باید با پنبه و الکل اتیلیک ۷۰٪ تمیز و سالم سازی شود.
- ✓ وسایل را باید به گونه‌ای در یخچال قرار داد که گردش هوای مناسب ایجاد شده و خطر آلودگی کم شود.

۷-۱-۲- فریزر : فریزر اتاقکی است که نگهداری مواد در شرایط منجمد را امکان پذیر می سازد و دمای آن جز در موارد مشخص شده باید کمتر از 18°C - باشد.

فریزر جهت نگهداری موارد زیر به کار می رود :

الف) واکنش گره های تلقیح نشده

ب) نمونه های مورد آزمون

پ) کشت میکروارگانیسم ها

وسایل را باید به گونه ای در فریزر قرار داد تا دمای مورد نظر حفظ شود، به ویژه وقتی فرآورده های غیر منجمد در آن قرار داده می شود.

۸-۱-۲- حمام مایع^۱ یا بن ماری : حمام با دمای ثابت که با یک مایع مانند آب یا اتیلن گلیکول یا روغن پر می شود و دارای درب جهت محدود ساختن تبخیر است و به منظور ثبت دمای مشخص به کار برده می شود. حمام های درپوش دار برای دماهای بالاتر استفاده می شوند. درپوش آن به گونه ای طراحی شده که مانع چکیدن قطره های ناشی از بخار آب بر روی وسایل درون آن شود.

حمام مایع در موارد زیر کاربرد دارد :

الف) گرمخانه گذاری محیط های کشت تلقیح شده که

باید در دمای ثابت قرار داده شوند.

ب) نگهداری محیط های کشت جامد سترون و ذوب

شده پیش از ریختن آنها در تشتک.

پ) تعدیل دمای محیط کشت جامد ذوب شده و

سترون برای استفاده در تهیه برخی از محیط های کشت

مانند محیط کشت آگار خوندار که ابتدا محیط کشت

آگار آماده شده و سترون شده باید در حمام مایع به دمای معین

برسد و سپس خون به محیط آگار افزوده شود.

ت) آماده سازی سوسپانسیون های اولیه یا محلول ها در دمای کنترل شده

نکته ها

✓ در صورت ضرورت کنترل دقیق دما، حمام باید به پمپ گردش آب و سیستم تنظیم کننده دمای خودکار مجهز باشد.

✓ حرکت مایع درون حمام نباید به گونه ای باشد که سبب پاشیده شدن قطره های آب به اطراف شود.

✓ محیط های کشت تلقیح شده را باید به گونه ای در حمام قرار داد که حداقل ۲ سانتی متر پایین تر از سطح مایع درون حمام

باشد.

✓ عمق مایع حمام اندازه ای باشد که آب از درپوش ظرف ها وارد آنها نشود.

✓ برای نگهداری وسایل درون حمام می توان از نگهدارنده ها استفاده کرد.

✓ ظرف ها و وسایلی که از حمام خارج می شوند باید پیش از استفاده بعدی خشک شوند. بهتر است پس از خروج از حمام و

پیش از استفاده دوباره خشک شوند.

✓ دمای حمام باید با استفاده از یک دماسنج یا ترموکوپل تنظیم و تثبیت شود.
 ✓ برای نگهداری محیط‌های کشت بهتر است از آب مقطر استفاده شود.
 ✓ هنگام تماس با مایع درون حمام بهتر است از قطع برق سیستم اطمینان حاصل کرد.
 ✓ سطح مایع حمام برای اطمینان از کارکرد درست و شناوری صحیح وسایل قرار گرفته در آن باید به طور منظم کنترل شود.
 سطح مایع باید همیشه المنت‌های گرم کننده را بپوشاند.
 یادآوری: حمام مایع بهتر است با مایعی که کارخانه سازنده آن توصیه کرده پر شود و به طور منظم سطح مایع درون آن کنترل شود.

۹-۱-۲- آون سترون‌سازی^۱: اتاقکی است که قابلیت تثبیت دمای 18°C - 16°C و خشک را برای از بین بردن میکروارگانیسم‌ها دارد. آون باید مجهز به یک دماسنج یا ترموکوپل و نشانگر زمان باشد. آون تنها برای سترون‌سازی وسایل مقاوم به گرمای خشک، مانند وسایل فلزی (جای پیت‌ها و جای لوله‌های آزمایش) و شیشه‌ای (ارلن، بشر، استوانه‌های مدرج و پیت‌ها) استفاده می‌شود.

نکته‌ها



شکل ۹-۲- آون سترون‌سازی

✓ پیش از سترون‌سازی وسایل، لازم است به خوبی تمیز شوند.

✓ وقتی شرایط دمایی برقرار شد، روند سترون‌سازی باید برای مدت کمتر از ۱ ساعت در دمای 170°C ادامه یابد.

✓ پس از سترون‌سازی به منظور پیشگیری از شکستن ظرف‌های شیشه‌ای بهتر است پیش از خارج کردن آنها از آون، آنها را خنک کرد.

یادآوری: برای برداشتن ظرف‌های سترون شده و داغ باید از دستکش‌های ویژه استفاده کرد.



شکل ۱۰-۲- نوعی پرگنه شمار

۱۰-۱-۲- پرگنه شمار^۲: دستگاه‌های شمارشگر دستی هستند که دارای یک وسیله شمارشگر حساس به فشار و یک شمارنده دیجیتال می‌باشند که با هر فشار پشت تشک یک صدای خفیف ایجاد می‌کند. همانطور که در شکل (۱۰-۲) نشان داده شده است این دستگاه‌ها ممکن است یک وسیله ساده مانند قلم یا یک صفحه مدرج نورانی برای تشک همراه با بزرگ نمایی تصویر برای کمک به شمارش پرگنه‌ها یا کلنی‌ها باشند. شمارشگرهای کلنی الکترونیکی خودکار (دیجیتال) که تصویر ایجاد شده را ثبت می‌کنند به وسیله ترکیبی از سیستم‌های سخت افزاری و نرم افزاری با استفاده از دوربین و نمایشگر عمل می‌کنند. پرگنه شمار همانطور که از نامش مشخص است وسیله‌ای برای شمارش پرگنه‌های باکتری‌ها در محیط‌های کشت میکروبی است.

۱- Sterilizing oven

۲- Colony counter

پرگنه شمار دستی از یک ذره بین، صفحه مدور تقسیم شده به اشکال مربع شکل، شمارشگر و یک لامپ برای روشن شدن محیط تشکیل شده است. تشتک مورد نظر بر روی صفحه مدور قرار گرفته، لامپ روشن می‌شود و فرد شمارش کننده با فشار انگشت روی دگمه شمارشگر موجب ثبت تعداد پرگنه‌ها روی نمایشگر می‌شود. وجود اشکال مربع شکل موجب دقت بیشتر و جلوگیری از خطا در شمردن پرگنه‌ها می‌گردد.

نکته‌ها

✓ پیش از انجام کار حساسیت شمارشگر کلنی خودکار را تنظیم کرده تا از شمارش تمام کلنی‌های مورد نظر اطمینان حاصل شود.

✓ شمارشگر کلنی خودکار باید هر روز با استفاده از یک تشتک کالیبره شده با تعداد مشخص ذرات یا کلنی‌های شمارش شده، کنترل شود.

✓ برای اطمینان از دقیق بودن شمارش‌های به دست آمده از پرگنه شمار، شمارش‌ها باید در فواصل منظم به صورت دستی کنترل گردد.

✓ دستگاه باید به طور دایم تمیز و از آلوده شدن به گرد و غبار حفظ شود.



شکل ۱۱-۲ سانتریفوژ

۱۱-۲-۱ سانتریفوژ^۱: سانتریفوژها وسایل مکانیکی با الکتریکی هستند که با استفاده از نیروی گریز از مرکز، ذرات معلق، مانند میکروارگانیسم‌ها را از مایعات جدا می‌کنند. در برخی موارد حذف آب محیط میکروارگانیسم‌ها به صورت ایجاد رسوب به وسیله سانتریفوژ کردن نمونه‌های مایع انجام می‌شود و این مایع دوباره رقیق شده و برای آزمون‌های بعدی مورد استفاده قرار می‌گیرد.

نکته‌ها

✓ برای پیشگیری از تولید آئروسول‌ها (ذرات موجود در گرد و غبار) و اثر آلودگی‌های مواد و وسایل روی هم از راه کاربرد درست سانتریفوژ باید اقدامات لازم انجام گیرد.

✓ باید از لوله‌ها و ظرف‌های ویژه سانتریفوژ که درب دار و سترون شده هستند، استفاده شود.

✓ در مواردی که سرعت سانتریفوژ دارای اهمیت است و یا برای موارد ویژه، میزان آن مشخص شده، بهتر است سرعت سانتریفوژ به طور منظم و پس از هر بار تغییر دوباره کالیبره شود.

✓ پس از هر بار استفاده از سانتریفوژ برای نمونه‌های میکروبی بهتر است سانتریفوژ تمیز و سترون شود.

۱۲-۱-۲ وسایل کشت در شرایط اتمسفر تغییر یافته^۲:

جار بی هوازی^۳: این وسیله ممکن است یک جار غیر قابل نفوذ یا هر وسیله مناسب دیگری باشد که بتواند به ایجاد شرایط اتمسفر تغییر یافته (مانند شرایط بی‌هوازی برای باکتری‌های بی‌هوازی) در طی مدت گرمخانه‌گذاری محیط کشت کمک کند. ترکیب اتمسفر می‌تواند به وسیله افزودن مخلوطی از گازها پس از تخلیه هوای جار و جایگزینی اتمسفر با استفاده از سیستم گاز ساز^۴

۱- Centrifuge

۲- Modified atmosphere

۳- Anaerobic Jar

۴- Gas pack

یا به طور بسیار ساده‌تر از راه روشن کردن یک شمع در جار و بستن درب آن انجام شود. (شمع تا زمانی روشن می‌ماند که داخل جار اکسیژن موجود باشد.)

یادآوری: این روش نمی‌تواند شرایط بی‌هوازی مطلق به وجود آورد و توان آن تا ایجاد شرایط بی‌هوازی اختیاری است.



شکل ۱۲-۲ جار بی‌هوازی همراه با بسته‌های گاز ساز

طرز کار بسته گاز: این بسته‌ها دارای پوشش‌های پخش‌کننده گازی و پودر پالادیوم (کاتالیزور) است. برای استفاده از این بسته، تشتک‌های کشت شده درون جار قرار داده می‌شوند و با توجه به اندازه جار ممکن است ۱ تا ۳ پوشش پخش‌کننده گازی برای ایجاد شرایط بی‌هوازی استفاده شود. همانطور که در شکل

(۱۲-۲) نشان داده شده است، این پوشش‌ها باز شده و به صورت عمودی در جار قرار داده می‌شوند. سپس ۱۰ میلی لیتر آب مقطر به آنها اضافه می‌شود و در نهایت درپوش جار بسته می‌شود. آب در پوشش با یک قرص سدیم بور هیدرید واکنش می‌دهد و هیدروژن تولید می‌کند و هیدروژن با اکسیژن ترکیب شده (در حضور کاتالیزور پالادیوم) و آب تولید می‌کند و اکسیژن از محیط حذف می‌شود. به علاوه پوشش پخش‌کننده دارای سدیم بی‌کربنات به اضافه اسیدسیتریک است که در حضور آب تولید CO_2 می‌کند. دی‌اکسید کربن برای رشد برخی از باکتری‌های بی‌هوازی تحریک‌کننده رشد است. در آخر سیستم جار آماده شده در گرمخانه قرار می‌گیرد.

۱۳-۱-۲ توزیع‌کننده درون تشتک^۱: این دستگاه برای توزیع نمودن مایع، نمونه رقیق شده و نمونه یکنواخت شده بر روی یک محیط کشت جامد و سپس شمارش کلنی‌ها پس از گرمخانه‌گذاری به کار می‌رود. ابتدا حجم از پیش تعیین شده مایع را از بالای سطح یک تشتک آگار در حال چرخش در آن می‌ریزند.



شکل ۱۳-۲ توزیع‌کننده درون تشتک

بر طبق شکل (۱۳-۲) توزیع مایع به وسیله حرکت از مرکز تشتک به طرف لبه خارجی با افزایش شعاع چرخش می‌باشد. حجم توزیع شده در نتیجه توزیع با سوزن‌های متحرک از مرکز به لبه تشتک کاهش می‌یابد. بنابراین بین حجم تلقیح شده و شعاع چرخش رابطه معکوس وجود دارد. در این حالت کلنی باکتری‌ها در امتداد خطوطی که مایع تلقیح شده است، رشد می‌کنند. تعداد کلنی‌ها در یک محدوده شناخته شده با استفاده از یک صفحه شمارش خط‌کشی شده که همراه با دستگاه می‌باشد، شمارش می‌شود.

نکته‌ها

- ✓ سطح تشتک‌های جامد استفاده شده با تشتک پرکن اسپیرال باید تراز و عاری از حباب هوا باشد.
- ✓ برای اطمینان از حذف رطوبت اضافی تشتک‌ها، پیش از استفاده باید آنها را خشک کرد.
- ✓ پیش از نمونه‌برداری و پس از استفاده بهتر است با آب سترون شده تمیز شود.

۱۴-۱-۲ دستگاه آب مقطرگیری^۲: دستگاهی است که برای تهیه آب مقطر یا آب بدون مواد معدنی یا یون با کیفیت مورد

۱- Spiral platter

۲- Water distillator

نیاز برای تهیه محیط‌های کشت میکروبیولوژی یا واکنش‌گرها و سایر کاربردهای آزمایشگاهی به کار می‌رود. قابلیت هدایت آب باید هنگام استفاده یا پس از ذخیره‌سازی در حد مطلوب نگهداری شود و به طور منظم کنترل شود.

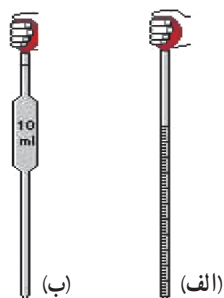
نکته: دستگاه آب مقطرگیری باید با توجه به سختی آب ورودی، در یک دوره زمانی خاص تمیز و رسوب زدایی شود.

۲-۲- وسایل آزمایشگاهی

۲-۲-۱- پی‌پت: پی‌پت‌ها وسایل شیشه‌ای یا پلاستیکی یک بار مصرف هستند که برای جابه‌جایی حجم‌های معین مواد مایع یا غلیظ به کار می‌روند، پی‌پت‌های مدرج حجم‌های مشخص را با دقت مربوطه جابه‌جا می‌کنند.

در آزمایشگاه‌ها از دو نوع پی‌پت استفاده می‌شود:

الف) پی‌پت حباب‌دار: یک پی‌پت حباب‌دار دارای مخزنی است که گنجایش پی‌پت روی آن نوشته شده است. همان‌طور که در شکل (۲-۱۴-ب) نشان داده شده است در بالای حباب در قسمت باریک خط نشانه (به صورت دایره سفیدرنگی) وجود دارد که باید پی‌پت را تا این خط نشانه پُر کرد. پی‌پت حباب‌دار برای برداشتن حجم‌های استاندارد مانند ۱، ۲، ۵، ۱۰، ۲۵، ۵۰ و... میلی‌لیتر به کار می‌رود.

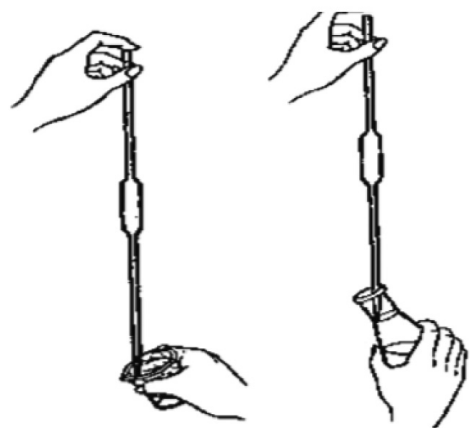


شکل ۲-۱۴- الف) پی‌پت ساده،
ب) پی‌پت حباب‌دار

ب) پی‌پت ساده: مانند بورت درجه‌بندی شده است و صفر آن در بالا قرار دارد و باید آن را مانند بورت روی درجه صفر تنظیم و تا آخر خالی کرد. پی‌پت مدرج برای برداشتن حجم‌های غیراستاندارد مانند ۳ میلی‌لیتر یا حجم‌های متمایز مانند ۲ و نیم و غیره به کار می‌رود.

طرز استفاده از پی‌پت: همان‌طور که در شکل (۲-۱۵) نشان داده

شده است، برای پُر کردن پی‌پت، نخست باید نوک آن را در قسمت زیر سطح و نزدیک ته محلول قرار داد تا هنگام مکیدن محلول هوا داخل پی‌پت نشود. زیرا در این صورت محلول به سرعت بالا می‌آید و وارد دهان می‌شود (در صورت کم بودن حجم محلول در ظرف). وقتی سطح محلول درون پی‌پت حدود ۲ میلی‌لیتر از خط نشانه گذشت، باید دهانه پی‌پت را با انگشت بست و آن را با ظرف محلول بالا آورد تا هم سطح چشم شود و به طور عمودی نگاه داشت. با کم کردن فشار انگشت، قطره قطره، زیادی محلول را خارج کرده تا سطح زیرین مایع به خط نشانه برسد و در این وضعیت دوباره با فشار انگشت بر دهانه پی‌پت، مانع خارج شدن مایع شد. سپس باید نوک پی‌پت را از محلول خارج کرد و در ظرفی که محلول در آن باید ریخته شود قرار داد. برای خالی کردن پی‌پت، فشار انگشت را باید کم کرد. هنگام خارج کردن پی‌پت از ظرف دوم،



شکل ۲-۱۵- طرز استفاده از پی‌پت

ظرف را باید کج کرد و نوک پی‌پت را در جایی که محلول نباشد، به جداره ظرف تماس داد. به این ترتیب قسمتی از مایع که در نوک پی‌پت مانده خارج می‌شود. برای خارج کردن این قسمت از مایع نباید به داخل پی‌پت فوت کرد.

نکته: از پی‌پت‌ها باید برای جابه‌جایی مواد مایع یکنواخت شده و سوسپانسیون‌های میکروبی استفاده شود. چنانچه این کار از پیش انجام نشده باشد لازم است ده بار پی‌پت را در جا و با احتیاط پُر و خالی کرد تا یکنواخت شود.



شکل ۱۶-۲ پیپتور



شکل ۱۷-۲ مکند

۲-۲-۲ پی پت پرکن : دستگاه بسیار ساده ای است که دارای

یک مخزن مایع و یک پی پت دو راهه است. به طوری که با کشیدن پیستون مایع از یک راه وارد پی پت شده و با فشردن پیستون از راه دیگر خارج می شود. از پیپتور برای سرعت عمل و انتقال حجم معین از مواد مایع ویژه یا سمی استفاده می شود.

زمانی که نمونه مورد آزمون آلوده است، برای برداشتن مایعات سمی نباید با مکیدن پی پت از راه دهان حجم مورد نظر را برداشت، بلکه بهتر است از مکند یا پوآر استفاده کرد.

روش / استفاده از مکند پلاستیکی: مکند پلاستیکی دارای ۳

کلید A، S، و E است که پس از نصب پی پت در محل خود بر روی مکند مانند شکل (۱۷-۲)، برای برداشتن مقداری از مواد مایع به ترتیب زیر استفاده می شود:

(الف) کلید A و حباب لاستیکی را فشار داده تا هوا خارج شود.

(ب) پی پت را وارد ظرف محتوی مایع کرده و وقتی سر پی پت به اندازه کافی داخل مایع شد کلید S را به آرامی فشار دهید تا بر اثر مکش حباب که در مرحله اول فشرده و خالی شده، مایع وارد پی پت شده و بالا بیاید (نباید مایع وارد مکند شود).

(پ) پس از این که به اندازه لازم مایع وارد حباب شد پی پت را وارد ظرفی که باید مایع داخل آن خالی شود نموده و کلید E را فشار دهید تا مایع داخل پی پت خالی شود.

نکته ها

✓ پی پت های آسیب دیده و شکسته باید دور انداخته شود.

✓ برای پیشگیری از آلودگی سر پی پت های مدرج و ساده لازم است سرهای پی پت ها و پیپتورها با پنبه غیر جاذب، پنبه گذاری شود.

✓ در آزمایشگاه میکروبیولوژی غیر از جابه جایی مواد مایع غیر آلوده، برای مکش نباید از دهان استفاده شود.

✓ پی پت ها باید در جای ویژه نگهداری پی پت که از جنس فولاد زنگ نزن یا آلومینیوم است نگهداری شوند و هنگام سترون سازی پی پت ها درون جا پی پتی قرار داده شده و در آون با دمای ۱۷۰ درجه سانتی گراد به مدت ۱ ساعت سترون شوند.

✓ پس از استفاده از پی پت ها به ویژه هنگام کار با مواد مایع آلوده باید از طرف نوک آنها را در یک استوانه مدرج بزرگ که دارای محلول سترون کننده است قرار داد تا تمیز و سالم سازی شده، سپس درون آون سترون گردند.

۳-۲-۲ دماسنج^۱: دماسنج وسیله ای است که برای پایش دما در محدوده فعالیت های آزمایشگاهی به کار می رود. در بیشتر

موارد از یک لوله شیشه ای که دو طرف آن بسته و در قسمت پایین آن جبابی پر از جیوه یا الکل قرار دارد تشکیل می گردد، برای مدرج ساختن آن، دماسنج جیوه ای را در کنار دریا در ظرف بخار آبی که در حال جوش است قرار می دهند، جیوه بر اساس خاصیت انبساط

اجسام در اثر گرما در لوله بالا می‌رود و در نقطه‌ای می‌ایستد که آن نقطه را با عدد 100° علامت می‌گذارند. سپس مخزن جیوه را در خورده یخ در حال گداز می‌گذارند. جیوه از لوله پایین می‌آید و در نقطه‌ای می‌ایستد که آن را، نقطه صفر دماسنج فرض می‌کنند که در حقیقت نقطه انجماد آب یا نقطه ذوب یخ است. آنگاه میان این دو رقم را به صد قسمت مساوی تقسیم می‌کنند و هر قسمت یک درجه سانتی‌گراد است. این گونه دماسنج که به صد درجه تقسیم شده‌اند دماسنج سانتی‌گرادی نامیده می‌شوند. به جز این درجه بندی انواع دیگری نیز وجود دارد که از آن جمله دماسنج رتومور و دماسنج فارنهایت است. دماسنج رتومور که در این گرماسنج نقطه انجماد یا ذوب یخ با صفر درجه سانتی‌گراد برابر است ولی نقطه جوش آب در این دماسنج 80° درجه سانتی‌گراد است. این دماسنج توسط یک دانشمند فرانسوی طراحی و ساخته شده است.

انواع دماسنج آزمایشگاهی



شکل ۱۸-۲ دماسنج دارای حباب مایع دار (دماسنج جیوه‌ای)

الف) دماسنج دارای حباب مایع دار: این نوع دماسنج یکی از رایج‌ترین دماسنج‌ها می‌باشد. دماسنج دارای حباب مایع دار را به عنوان دماسنج‌های جیوه‌ای یا الکلی می‌شناسیم. ساختمان این نوع دماسنج از یک مخزن مایع و یک لوله موین تشکیل شده که مایع درون مخزن در اثر انبساط از لوله موین بالا رفته و دما را نشان می‌دهد. این نوع دماسنج را می‌توان برای اندازه‌گیری دما از $37/8^\circ\text{C}$ تا 315°C استفاده نمود. اما اگر فضای بالای سطح جیوه را از گاز ازت پر نمایند، می‌توان تا دمای 538°C از آن استفاده نمود.



شکل ۱۹-۲ دماسنج الکتریکی

ب) دماسنج انبساط سیال: این نوع دماسنج یکی از باصرفه‌ترین و رایج‌ترین وسایل اندازه‌گیری دما در صنعت می‌باشد. اساس کار این دماسنج در شکل (۱۹-۲) نشان داده شده است. همان گونه که ملاحظه می‌شود با بالا رفتن دما فشار درون حباب که می‌تواند پر از مایع، گاز یا بخار باشد، بالا رفته و توسط فشارسنج اندازه‌گیری می‌شود. طول لوله موین می‌تواند تا 60 متر باشد؛ اما این مقدار بر دقت اندازه‌گیری دما تأثیرگذار خواهد بود.

پ) دماسنج الکتریکی: این نوع دماسنج کاربردهای فراوانی در صنعت داشته و می‌تواند از دماهای پایین تا دماهای بسیار بالا را اندازه‌گیری نمایند که به صورت مقاومتی و ترموکوپل هستند.

ت) دماسنج مقاومتی: دماسنج مقاومتی به صورت یک سیم بلند و ظریف است که آن را به دور یک قاب نازک می‌پیچند تا از فشار ناشی از تغییر طول سیم که در اثر انقباض آن در موقع سرد شدن پیش می‌آید، جلوگیری کند. در شرایط ویژه می‌توان سیم را به دور جسمی که به منظور اندازه‌گیری دمای آن است، پیچید یا در داخل آن قرار داد (در گستره دمای خیلی پایین). دماسنج‌های مقاومتی بیشتر از مقاومت‌های کوچک رادیویی با ترکیب کربن یا بلور ژرمانیوم که ناخالصی آن آرسنیک بوده و جسم حاصل در درون یک کپسول بسته پر از هلیوم قرار دارد، تشکیل می‌شوند. این دماسنج را می‌توان بر روی سطح جسمی که برای اندازه‌گیری دمای آن است سوار کرد یا در حفره‌ای که برای این منظور ایجاد شده، قرار داد. دماسنج مقاومتی پلاتین را می‌توان برای کارهای خیلی دقیق در گستره 253°C تا 1200°C به کار برد.

ث) ترموکوپل: ترموکوپل وسیله دیگری است که برای اندازه‌گیری دما مورد استفاده قرار می‌گیرد. در این نوع دماسنج از خاصیت انبساط و انقباض اجسام جامد استفاده می‌گردد. دامنه دمایی یک ترموکوپل بستگی به موادی دارد که ترموکوپل از آن

ساخته شده است برای نمونه، دامنه یک ترموکوپل پلاتینیوم- ایریدیوم که ۱۰ درصد پلاتینیوم دارد از صفر تا ۱۶۰۰°C است. مزیت ترموکوپل در این است که به خاطر جرم کوچک، خیلی سریع با سیستمی که اندازه‌گیری دمای آن مورد نظر است، به حال تعادل گرمایی در می‌آید. بنابراین تغییرات دما به آسانی بر آن اثر می‌کند، ولی دقت دماسنج مقاومتی پلاتین را ندارد.

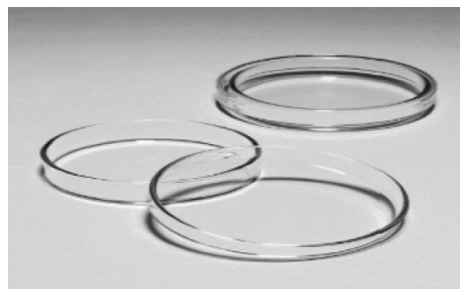
نکته‌ها

✓ دماسنج‌های مرجع و سایر وسایل پایش دما باید به روشی کالیبره شوند که با استانداردهای ملی و جهانی قابل بررسی باشد.

✓ دماسنج‌ها و ترموکوپل‌هایی که در گرمخانه قرار دارند به منظور پیشگیری از هدر رفتن گرما هنگام باز بودن در گرمخانه و برای خواندن درست، بهتر است در ظرف‌های مناسب دارای گلیسرول، پارافین مایع یا پلی پروپیلن گلیکول قرار داده شوند.

✓ چنانچه ستون جیوه یا الکل دماسنج شکسته شود باید دور انداخته شود.

✓ دماسنج‌ها و ترموکوپل‌ها بهتر است در نقطه انجماد و یا با دماسنج‌های مرجع در محدود دمای آزمایشگاه کنترل شوند. یادآوری: جیوه برای سلامتی انسان خطرناک است. در صورت شکسته شدن حباب و ریختن جیوه، لازم است از دست زدن به آن و تنفس در برابر آن خودداری کرده و مکان‌های آلوده به آن را تمیز و سالم سازی نمود.



شکل ۲-۲۰- تشتک یا پتری دیش

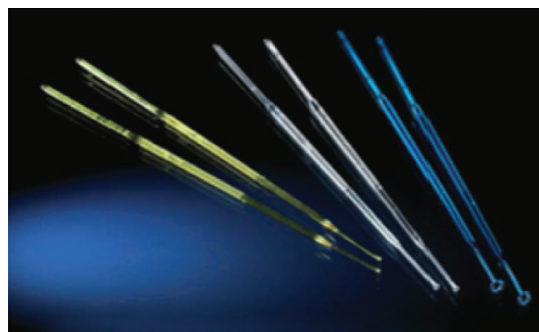
۴-۲-۲- تشتک‌ها یا پتری دیش‌ها^۱: تشتک‌ها ظرف‌هایی هستند

از جنس شیشه یا پلاستیک یک بار مصرف که دارای قطر ۸۵ میلی‌متر و عمق ۱۲ میلی‌متر هستند. تشتک‌ها برای تهیه محیط‌های کشت جامد و سپس کشت باکتری‌ها به کار برده می‌شوند.

نکته‌ها

✓ پس از کشت باکتری‌ها در تشتک‌های دارای محیط کشت، هنگام قرار دادن در گرمخانه درب آنها باید روی سطح گرمخانه و پشت آنها به سمت بالا قرار گیرد.

✓ تشتک‌های کشت شده میکروبی را پس از استفاده و پیش از دور ریختن باید در اتوکلاو درون یک کیسه بزرگ سترون کرده و سپس دور ریخت.



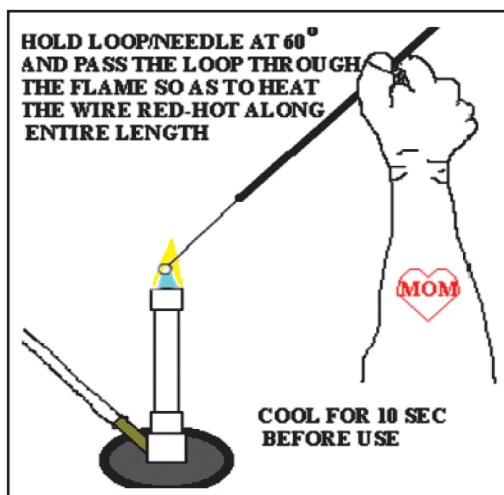
شکل ۲-۲۱- سمت راست، حلقه کشت و سمت چپ سوزن کشت

۵-۲-۲- سیم کشت: این وسیله از یک قطعه سیم که

یک طرف آن آزاد و طرف دیگر آن در داخل دستگیره‌ای از جنس شیشه یا فلز است، ساخته شده که از آن هم برای برداشت باکتری‌ها از محیط‌های کشت میکروبی و هم برای کشت باکتری‌ها به روش خطی استفاده می‌شود. همانطور که در شکل (۲-۲۱) نشان داده شده است، بر حسب نوع آزمایش انتهایی آن می‌تواند به صورت حلقه^۲ باشد که در این صورت فیلدوپلاتین یا حلقه کشت نام دارد و یا می‌تواند بدون حلقه باشد که در این صورت آنس یا سوزن کشت نامیده می‌شود.

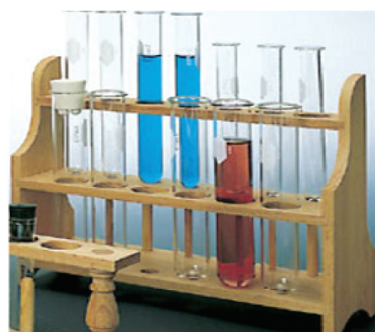
۱- Petri dishes

۲- Loop



شکل ۲۲-۲- روش سترون کردن حلقه و سوزن کشت

نکته : مهم‌ترین نکته در رابطه با استفاده از لوپ و آنس، سترون کردن آنها پیش و پس از کار و تماس با کشت میکروبی و محیط‌های آلوده است. برای این منظور، همانند شکل (۲۲-۲) باید چراغ گازی یا الکلی را روشن کرده و لوپ را با زاویه ۶۰ درجه سانتی‌گراد در قسمت آبی شعله نگه داشت تا قسمت فلزی آن گداخته شود، سپس از شعله خارج کرده و حدود ۱۰ ثانیه به حال خود قرار داد تا خنک شود و برای کاربرد مورد نظر آماده شود.



شکل ۲۳-۲- لوله‌های آزمایش همراه با جالوله‌ای

۲-۲-۶- لوله‌های آزمایش : لوله‌های آزمایش مقاوم در برابر گرمای زیاد و در اندازه‌های گوناگون هستند. همانطور که در شکل (۲۳-۲) نشان داده شده است، قسمت پایین لوله گرد و سر آنها صاف است. این لوله‌ها برای نگهداری محیط‌های کشت مایع، رشد میکروارگانیسم‌ها در محیط مایع و انجام و مشاهده واکنش‌های بیوشیمیایی باکتری‌ها در محیط‌های متابولیکی به کار می‌روند.

نکته‌ها

✓ لوله‌های آزمایش را پیش و پس از آزمون‌های میکروبی باید در آون با دمای 17°C سترون کرد.

✓ بهتر است از لوله‌هایی استفاده شود که درپوش یا چوب پنبه روی در آنها قرار دارد.

✓ برای نگهداری لوله‌های آزمایش از جا لوله‌ای که می‌تواند مانند شکل (۲۳-۲) چوبی و یا فلزی و پلاستیکی قابل شستشو باشد، استفاده شود.

✓ برای برداشتن لوله‌های آزمایش سترون شده و داغ باید از دستکش ویژه و یا گیره چوبی استفاده شود.

✓ برای شستشوی لوله‌های آزمایش و از بین رفتن کامل مواد ته نشین شده در لوله‌ها باید از برس لوله استفاده شود.



شکل ۲۵-۲- برس شستشوی لوله



شکل ۲۴-۲- گیره چوبی



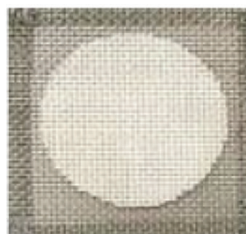
شکل ۲۶-۲- چراغ گازی

۷-۲-۲- چراغ گازی^۱: در این چراغ نوعی گاز مانند متان یا بوتان با هوا مخلوط شده و می‌سوزد که به یاد مخترع آن بونزن (شیمیدان آلمانی) نامگذاری شده است. در آزمایشگاه میکروبیولوژی کلیه آزمون‌های میکروبی را باید در فاصله حدود ۳۰ سانتی متری شعله انجام داد. چراغ گازی برای سترون سازی لوپ و آنس با شعله مستقیم، تهیه گسترش میکروبی بر روی لام که در فصل‌های بعد شرح داده خواهد شد و در انواع رنگ آمیزی ها به کار می‌رود و برای حرارت دادن محیط‌های کشت جامد هنگام آماده سازی آنها به کار برده می‌شود.

نکته‌ها

- ✓ هنگام کار با چراغ گازی ابتدا باید شیر اصلی گاز را باز کرد.
- ✓ در آزمایشگاه‌ها باید روی میزهای کار هنرجویان به تعداد لازم چراغ گازی قرار داده شود که هر کدام علاوه بر این که به شیر اصلی گاز وصل هستند دارای شیرهای جانبی نیز باشند و هنگام کار با آنها با باز و بسته کردن شیر جانبی می‌توان آنها را به طور جداگانه روشن و خاموش کرد.
- ✓ برای روشن کردن مشعل باید شیر جانبی را باز کرده و سپس برای جلوگیری از نشت گاز به اطراف، کبریت را روشن نموده و با آن مشعل را روشن کرده و برای تنظیم شعله از حلقه نزدیک پایه مشعل استفاده کرد. اگر حلقه گاز باز باشد و گاز از دهانه به اطراف پراکنده شود با روشن کردن شعله کبریت منجر به ایجاد شعله بسیار شدید خواهد شد.
- ✓ هنگام روشن کردن شعله مشعل بهتر است سر را کنار و دور از دهانه مشعل قرار داد تا اگر بر اثر بی احتیاطی، شعله گاز به اطراف پراکنده شد به صورت برخورد نکند.
- ✓ پس از کار با چراغ گازی باید شیر جانبی بسته شود.
- ✓ در صورت بروز خطر و ایجاد شعله زیاد در اثر نشت گاز باید بلافاصله شیرهای جانبی و اصلی را بسته و مراتب را گزارش داده و برای برطرف شدن نقص اقدام لازم را به عمل آورد.
- ✓ برای گرم کردن محلول‌ها و محیط‌های کشت جامد (فصل آماده‌سازی محیط‌های کشت) تا زمانی که شفاف شوند باید یک سه پایه فلزی همراه با توری نسوز که در شکل (۲۷-۲) نشان داده شده است، روی شعله قرار داد و سپس ظرف دارای محیط را روی آن گذاشت.

۸-۲-۲- سه پایه فلزی و توری نسوز: وسیله‌ای است که برای نگه داشتن وسایل و گرم کردن آنها در بالای شعله چراغ کار آزمایشگاهی کاربرد دارد.



شکل ۲۷-۲- سمت راست، توری نسوز و سمت چپ، سه پایه فلزی



شکل ۲۸-۲- میله شیشه‌ای همزن

۹-۲-۲- میله‌های شیشه‌ای همزن و سرکج : میله‌های شیشه‌ای همزن برای یکنواخت کردن نمونه‌های مورد آزمون به ویژه حل کردن مواد جامد در رقیق کننده به کار می‌روند. میله‌های شیشه‌ای سرکج برای انجام یک نوع کشت میکروبی که برای شمارش باکتری‌ها در محیط جامد به کار می‌رود، استفاده می‌شوند. (به فصل روش‌های کشت میکروارگانیسم‌ها نگاه کنید)

نکته : هنگام کار با میله‌های شیشه‌ای باید ابتدا آنها را از قسمت سر، درون ظرف دارای اتانول ۷۰ درصد قرار داد تا سترون شوند و موقع استفاده یک بار از روی شعله عبور داده تا الکل روی میله‌ها سوخته یا بخار شود.



شکل ۲۹-۲- قاشقک

۱۰-۲-۲- قاشقک^۱ : وسیله‌ای است که برای برداشتن و وزن کردن مواد اولیه محیط‌های کشت و مواد مشابه که به صورت پودر هستند به کار می‌رود. در صورت نیاز لازم است پیش از کاربری تمیز و سترون شود.

۱۱-۲-۲- لام (اسلاید) : برای تهیه گسترش میکروبی، رنگ آمیزی و مشاهده زیر میکروسکوپ به کار می‌روند. لام‌ها یا به صورت یکبار مصرف هستند یا شیشه‌ای. برای استفاده دوباره از لام‌های شیشه‌ای باید آنها را درون محلول سترون کننده قرار داده و سالم‌سازی نمود.

سایر وسایل آزمایشگاهی شامل استوانه‌های مدرج برای برداشت حجم مشخص مواد مایع و رقیق کننده‌ها، بشر، ارلن، پنس برای برداشتن نمونه‌های آلوده و نمونه‌هایی که با دست نمی‌توان گرفت.

۳-۲- میکروسکوپ

میکروسکوپ مجموعه‌ای از لنزهای دارای بزرگ‌نمایی است. امروزه میکروسکوپ‌های معمولی می‌توانند شکل‌ها را تا ۱۰۰۰ برابر بزرگتر کنند که این رقم تنها مشاهده اندازه، شکل و حرکت سلول‌های باکتری را امکان پذیر می‌سازد. میکروسکوپ‌های اختصاصی‌تر با بزرگ‌نمایی بیشتر مانند میکروسکوپ الکترونی، شکل‌ها را تا ۱۰۰۰۰۰ برابر بزرگتر می‌کنند و مشاهده ویروس‌ها و حتی اتم‌ها را امکان پذیر می‌سازند. ساده‌ترین نوع میکروسکوپی که در بیشتر آزمایشگاه‌ها به کار برده می‌شود میکروسکوپ نوری معمولی است.

۱-۳-۲- ساختمان میکروسکوپ نوری : هر میکروسکوپ نوری دارای قسمت‌های زیر است :

(الف) منبع نور یا لومیناتور^۲ : که در زیر محل قرار گرفتن اسلاید نمونه است.

(ب) کندانسور^۳ : نوعی عدسی است که نور خارج شده از منبع نوری را روی اسلاید نمونه متمرکز می‌کند و زیر صفحه قرار دارد.

(پ) صفحه^۴ : صفحه‌ای است که نمونه روی آن قرار داده می‌شود.

(ت) عدسی چشمی^۵ : یک جفت عدسی که بالای بدنه میکروسکوپ قرار دارد و دارای بزرگ‌نمایی ۱۰ است.

۱- Spatule

۲- Luminator

۳- Condensor

۴- Stage

۵- Ocular lense

ث) عدسی‌های شیئی^۱ : عدسی‌هایی که مستقیم بالای صفحه و روی یک صفحه چرخان قرار دارند، عدسی‌های شیئی با بزرگ‌نمایی‌های ۴، ۱۰، ۴۰، ۱۰۰ می‌باشند.

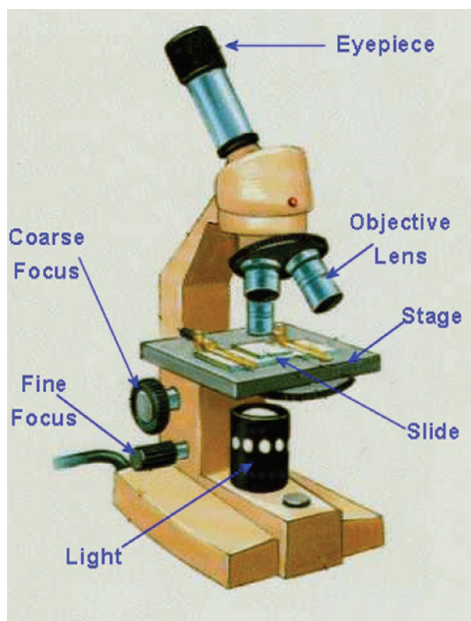
یادآوری : عدسی ۱۰۰ عدسی همراه با روغن سدر یا ایمرسیون^۲ است. زیرا در بزرگ‌نمایی ۱۰۰ به دلیل اختلاف ضریب شکست نوری شیشه و هوا نور به خوبی منعکس نمی‌شود و شکل کدر خواهد شد. روغن ایمرسیون یا روغن سدر این عیب را برطرف می‌کند زیرا ضریب شکست نوری مشابه شیشه دارد و نور را به خوبی منعکس می‌کند و تصویر واضح و شفاف خواهد شد.

ج) دریچه دیافراگم : زیر کندانسور و صفحه قرار دارد و میزان نوری را که به کندانسور می‌رسد با باز و بسته کردن دریچه می‌توان تنظیم کرد.

چ) پیچ‌های تنظیم^۳ دو نوع هستند : ماکرومتر و میکرومتر؛ که بر روی بازوی میکروسکوپ قرار دارند.

پیچ تنظیم یا فوکوس بزرگتر یا ماکرومتر چسبیده به بازو است و برای تنظیم و وضوح تصویر در حد ماکرومتر به کار می‌رود. با چرخش آن صفحه در حد قابل رؤیت بالا و پایین می‌رود. پیچ تنظیم کوچکتر یا میکرومتر که چسبیده به ماکرومتر است و تنظیم تصویر را در حد میکرومتر انجام می‌دهد.

در شکل (۳-۲) قسمت‌های میکروسکوپ نشان داده شده است.



شکل ۳-۲- نما و اجزای میکروسکوپ نوری

۲-۳-۲- روش استفاده از میکروسکوپ نوری :

الف) کلید جریان برق را فشار داده و منبع نور را وصل کنید.

ب) صفحه عدسی‌های شیئی را بچرخانید تا عدسی به پایین‌ترین بزرگ‌نمایی برسد. در عدسی با بزرگ‌نمایی پایین قسمت بیشتری از سطح اسلاید نمونه را در میدان دید قرار می‌دهد. بنابراین ابتدا عدسی‌های پایین برای تنظیم اولیه شکل به کار می‌روند و در

۱- Objective lenses

۲- Immersion

۳- Adjustment Knobe

آخر در صورت نیاز عدسی $10\times$ با روغن ایمرسیون استفاده می‌شود.

پ) اسلاید نمونه را روی صفحه و بین خط‌کش‌ها قرار دهید. گیره کنترل را بالا بگیرید تا اسلاید درست روی صفحه و بالای مرکز نور قرار گیرد.

ت) در حالی که از کنار نگاه می‌کنید، صفحه را به آرامی تا جایی که امکان دارد بالا ببرید تا متوقف شود.

یادآوری: همیشه عدسی و صفحه را دور نگه دارید. زمانی که لازم است به هم نزدیک شوند، از کنار به دقت نگاه کنید و حرکت صفحه به بالا را به آرامی انجام دهید تا عدسی آسیب نبیند.

ث) با عدسی‌های چشمی نگاه کنید و صفحه را با پیچ تنظیم ماکرومتر به آرامی پایین بیاورید تا صفحه دید مورد نظرتان ظاهر شود.

ج) برای واضح شدن شکل از پیچ تنظیم یا میکرومتر استفاده کنید. با حرکت بسیار آرام پیچ، می‌توان وضوح تصویر را به دلخواه تنظیم کرد.

چ) همزمان برای وضوح تصویر می‌توان با باز و بسته کردن دریچه دیافراگم نیز به این کار کمک کرد.

ح) پس از تنظیم شکل با پایین‌ترین بزرگ‌نمایی، صفحه را بچرخانید تا به عدسی بالا برسید.

یادآوری: عدسی‌ها باید با دقت جابه‌جا شوند تا تنظیم شکل تغییر نکند. در هر صورت بهتر است پس از تغییر عدسی‌ها تنظیم دوباره انجام شود.

خ) هنگام کار با عدسی شیئی با بزرگ‌نمایی $10\times$ باید از روغن ایمرسیون استفاده شود. یک قطره روغن بر روی ناحیه روشن روی اسلاید قرار دهید و صفحه را بچرخانید تا به عدسی $10\times$ برسید و دوباره تنظیم را مانند پیش انجام دهید.

یادآوری: پس از پایان کار با روغن ایمرسیون، تنها عدسی شیئی $10\times$ را با پارچه ویژه و گزیل پاک کنید.

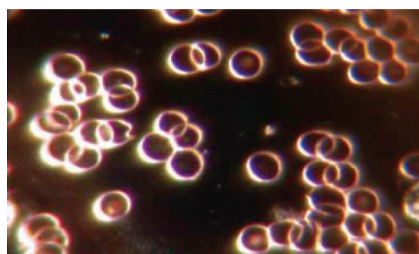
۲-۴- انواع میکروسکوپ

۲-۴-۱- میکروسکوپ زمینه روشن^۴: میکروسکوپ

نوری معمولی است که به طور کامل شرح داده شد. همانطور که در شکل (۲-۳۱) سمت راست نشان داده شده است، نور از منبع آن خارج شده و روی اسلاید نمونه متمرکز می‌شود. نمونه بیشتر امواج نور را منعکس و برخی را جذب می‌کند. در این میکروسکوپ با رنگ آمیزی نمونه‌ها، شکل به صورت نمونه رنگ آمیزی شده در زمینه روشن مشاهده می‌شود. هدف از کاربرد میکروسکوپ نوری معمولی با زمینه روشن، مشاهده شکل و ترتیب قرار گرفتن باکتری‌ها، مشاهده اجزای بیرونی آنها مانند تاز، کپسول و نیز مشاهده اسپور باکتری‌ها است.



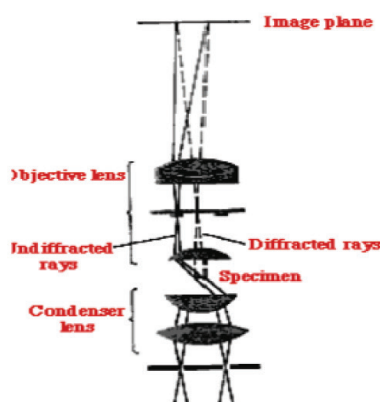
شکل ۲-۳۱- سمت راست، چگونگی تشکیل شکل توسط میکروسکوپ نوری زمینه روشن. سمت چپ، شکل گرفته شده توسط میکروسکوپ نوری زمینه روشن.



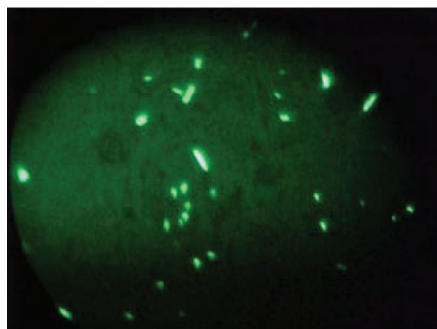
شکل ۲-۳۲- شکل گرفته شده توسط میکروسکوپ زمینه تاریک

۲-۴-۲- میکروسکوپ زمینه تاریک^۱: این میکروسکوپ نور را از منبع آن روی نمونه متمرکز می‌کند. نمونه بیشتر امواج نوری را جذب و برخی را به سمت عدسی شیء منعکس می‌کند. زمینه دید تاریک شده و نمونه روشن و شفاف دیده می‌شود.

۲-۴-۳- میکروسکوپ فاز متضاد^۲: این میکروسکوپ نور خارج شده از منبع آن را که به نمونه می‌رسد به جای انعکاس، منحرف می‌کند که حرکت نور خارج از فاز گفته می‌شود. این نوع میکروسکوپ نیازی به رنگ آمیزی نمونه ندارد بنابراین برای مشاهده باکتری‌های زنده در گسترش مرطوب و مشاهده حرکت باکتری‌ها به کار برده می‌شود.



شکل ۲-۳۳- سمت چپ، میکروسکوپ فاز متضاد و سمت راست، چگونگی تشکیل شکل توسط میکروسکوپ متضاد



(ب)



(الف)

شکل ۲-۳۴- (الف)، میکروسکوپ فلورسنت و (ب)، شکل گرفته شده توسط میکروسکوپ فلورسنت

۲-۴-۴- میکروسکوپ فلورسنت^۳: میکروسکوپ فلورسنت برای مشاهده سلول یا موادی که به طور طبیعی ویژگی فلورسنت دارند یا با رنگ‌های فلورسنت رنگ آمیزی می‌شوند، به کار می‌رود. در میکروسکوپ فلورسنت از نور فرابنفش (UV)^۴ برای روشن کردن میدان دید استفاده می‌شود. نمونه بسیار درخشان در زمینه دید تاریک مشاهده می‌شود.

۱- Dark Field Microscope

۲- Phase Contrast Microscope

۳- Fluorescent Microscope

۴- Ultra Violet

۵-۴-۲- میکروسکوپ الکترونی : میکروسکوپ نوری برای مشاهده اجزای داخلی سلول باکتری‌ها بوده و برای مشاهده ویروس‌ها کارایی ندارد. برای این منظور از میکروسکوپ الکترونی با بزرگ‌نمایی تا ۱۰۰۰۰۰ برابر استفاده می‌شود. در این میکروسکوپ‌ها به جای منبع نور، از امواج الکترونی و به جای عدسی‌های شیشه‌ای از عدسی‌های الکترومغناطیس استفاده می‌شود. قدرت تفکیک میکروسکوپ الکترونی ۳/۰ بر حسب نانومتر است. البته کار با این میکروسکوپ فنی و دشوار است زیرا عدسی و نمونه باید در خلاء باشند و نیاز به آماده‌سازی پیچیده نمونه دارند. عکس گرفته شده از میکروسکوپ الکترونی میکروگراف نام دارد. دو نوع میکروسکوپ الکترونی وجود دارد :

الف) میکروسکوپ الکترونی نگاره (SEM):^۱ این نوع میکروسکوپ در شکل (۲-۳۵-ب) نشان داده شده، دارای بزرگ‌نمایی ۱۰۰۰۰۰ برابر است و تصویر سه بعدی ارائه می‌دهد و تنها برای مشاهده شکل و سطوح بیرونی سلول‌ها به کار برده می‌شود نه اجزای داخلی آنها. نمونه‌ها به صورت لایه بسیار نازک بریده شده و با یک لایه طلا و پالادیوم پوشیده می‌شوند و سپس جهت مشاهده با میکروسکوپ الکترونی به کار می‌روند.

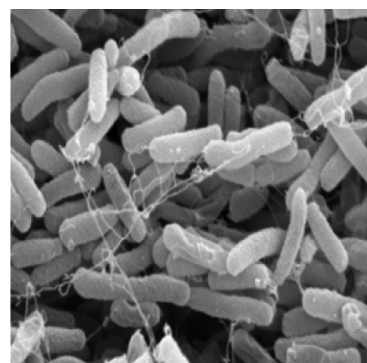
ب) میکروسکوپ الکترونی گذاره (TEM):^۲ در شکل (۲-۳۵-الف) نشان داده شده است، بزرگ‌نمایی بسیار بالا دارد در حد ۲۰۰۰۰۰ برابر و تصویر را به صورت دو بعدی نشان می‌دهد. برای مشاهده اجزای داخلی علاوه بر شکل سلول و بخش‌های خارجی آن به کار می‌رود.



(ب)



(الف)



(پ)

شکل ۲-۳۵-الف) میکروسکوپ الکترونی گذاره، (ب) میکروسکوپ الکترونی نگاره و (پ) تصویر سه بعدی گرفته شده با میکروسکوپ الکترونی نگاره

۱- Scanning Electron Microscope

۲- Transmission Electron Microscope