

## واژه نامه میکروبی شناسی

|                       |   |                       |  |
|-----------------------|---|-----------------------|--|
| Acid fast stain       | نوعی روش رنگ آمیزی  | Complex media         | محیط کشت کامل                              |
| Activity water (aw)   |   | Condensed milk        | شیر تغلیظ شده                              |
|                       | حداقل مقدار آب لازم برای آغاز فعالیت میکروارگانیسمها      | Cytopathic effects    | اثرات ناشی از آسیبهای سلولی                |
|                       | و آنزیمها   | Conjugation           | تبادل تماسی                                |
| Anthrax               | سیاه زخم  | Death phase           | مرحله مرگ                                  |
| Aseptic technique     |   | Decolorizing          | رنگ بری                                    |
|                       | کار در شرایط بدون احتمال آلودگی بعدی                      | Degeneration          | تحلیل رفتن                                 |
| Autotrophic Bacteria  |   | Differential staining | رنگ آمیزی افتراقی                          |
|                       | باکتریهایی که مواد آلی مورد نیاز برای رشدشان را می سازند. | Dilution Tube count   | شمارش باکتریها با تهیه و کشت رقتها در لوله |
| Anaerobic             | بی هوازی  | Dilution count        | شمارش میکروبی با رقیق کردن                 |
| Bacteriophage         |   | Disinfection          | عفونت زدایی                                |
|                       | ویروسهای حمله کننده به باکتریها                           | Endospore             | هاگ درونی سلول                             |
| Binary fission        | تقسیم دوتایی  | Ergotism              | مسمومیت حاصل از ارگوت                      |
| Budding               | جوانه زدن   | Eubacterial           | باکتریهای حقیقی                            |
| Buffered pepton water | آب پپتونه بافردار   | Eucaryotic            | دارای هسته کامل                            |
| Capsid                | پوشش پروتئینی ویروس                                       | Facultative           | اختیاری                                    |
| Capsomere             | واحد ساختمانی پروتئین پوششی ویروسها                       | Fermentation          | تخمیر                                      |
| Capsul                | پوشش ژله ای دور برخی از باکتریها                          | Filtration            | جداسازی فازهای غیرهمگن با صافی             |
| Cellulase             | آنزیم تجزیه کننده سلولز                                   | Fimbriae              | مژک در باکتریها                            |
| Cluster               | خداشه   | Flagellum             | تاژک                                       |
| Colony counter        | شمارنده کلنی (پرگنه شمار)                                 | Fumigation            | دوددهی و گازدهی                            |
| Commensal             | هم سفره   | Funguse               | قارچ                                       |

|                        |   |                               |  |
|------------------------|---|-------------------------------|--|
| Gamete                 | سلول جنسی   | Mycelia                       | ریسه قارچها                              |
| Generation time        |   | Necrosis                      | سخت شدن بافت (بافت سردگی)                |
|                        | فاصله زمانی بین دو تقسیم سلولی در باکتریها                                  | Non septate                   | بدون دیواره عرضی                         |
| Granular               | دانه‌ای   | Oval                          | تخمک                                     |
| Gram stain             | رنگ آمیزی گرم   | Oxidation reduction Potential |  |
| Halophil               | نمک دوست  |                               | پتانسیل اکسیداسیون و احیا                |
| Heterotrophic Bacteria |   | obligate                      | اجباری                                   |
|                        | باکتری‌هایی که برای رشد نیازمند به مواد آلی هستند.                          | Partenogenes                  | بکرزایی                                  |
| Inapparent infection   | عفونت غیر آشکار   | Pasteurellosis                | وبای ماکیان                              |
| Incubator              | گرمخانه   | Pili                          | مژک                                      |
| Isoelectric Point      |   | Plasmolysis                   | خروج آب از سلول در محیط غلیظ تر          |
|                        | نقطه‌ای که در آن پروتئینها دارای کمترین حلالیت هستند                        | Procaryotic                   | بدون هسته کامل                           |
|                        | و رسوب می‌کنند یا نقطه‌ای که در آن بارهای الکتریکی مثبت و منفی مساوی هستند. | Protist                       | آغازیان                                  |
| Inoculation            | تلقیح   | Psychrophilic                 | سرما دوست                                |
| Labeling               | برچسب گذاری   | Respiration                   | تنفس                                     |
| Lag phase              | مرحله کمون در تکثیر باکتریها  | Reversible                    | برگشت پذیر                               |
| Latency                | پنهان   | Spontaneous generation        | پیدایش خود بخودی موجودات زنده            |
| Latent infection       | عفونت پنهان   | Saprophyte                    | غیر بیماریزا (کودرست)                    |
| Log phase              | مرحله رشدنمایی در تکثیر باکتریها  | Septate                       | دندانه وار                               |
| Lytic                  | تجزیه کننده، متلاشی کننده   | Slide culture method          | کشت روی لام آزمایشگاهی                   |
| Loop                   | سوزن کشت حلقه‌ای  | Species                       | گونه‌ها                                  |
| Mechanical shaker      | تکان دهنده مکانیکی  | Spherical                     | کروی                                     |
| Media                  | محیط کشت  | Spore                         | هاگ یا شکل مقاوم باکتری                  |
| Mesophil               | معتدل دوست  | Standard Plate count          |  |
| Mold                   | کپک   |                               | شمارش سلولی با کشت روی سطح تشتک محیط کشت |
| Mushroom               | قارچ خوراکی   | Starter                       | آغازگر (نوعی میکروب)                     |

|                  |                                 |                          |                               |
|------------------|---------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Stationary phase | مرحله رشد ثابت                  | Turbidimetric            | کدورت سنج                     |
| Sterilization    | سترون سازی                      | Total count              | شمارش کل میکروبی              |
| Swab             | پنبه استریل دسته دار            | Tyndalization            |                               |
| Taxonomy         | طبقه بندی                       | (نوعی روش سترون سازی)    | دمادهی تناوبی                 |
| Temperate        | معتدل                           | Virion                   | ویروسهای بیماریزا             |
| Thermostatic     | متوقف کننده رشد میکروبها با دما | Virulence                | شدت بیماریزایی (مدت)          |
| Thermoduric      | تحمل کننده دما                  | Virus - Host interaction |                               |
| Thermophil       | گرمادوست                        |                          | اثر متقابل بین ویروس و میزبان |
| Thermoregulator  | تنظیم کننده دمایی               | Yeast                    | مخمر                          |

## منابع و مأخذ

- ملک‌زاده، فریدون و دیگران؛ میکروبیولوژی عمومی، مرکز نشر دانشگاهی، تهران، ۱۳۶۹
- آل محمد، محمد مهدی؛ میکروبیولوژی (باکتریولوژی)، چاپخانه گوته، تهران، ۱۳۶۸
- اسکوی، مرتضی و دیگران؛ اصول میکروبی‌شناسی، انتشارات دانش‌پژوه، ۱۳۶۶
- کاظمی، اخترالملوک و دیگران؛ میکروبی‌شناسی صنعتی، جهاددانشگاهی صنعتی شریف، ۱۳۷۲
- مرتضوی، علی و دیگران؛ میکروبیولوژی مواد غذایی (مدرن) جلد اول، نشر مشهد، ۱۳۷۲
- شهامت، منوچهر و دیگران؛ بهداشت و مسمومیت‌های مواد غذایی، چاپخانه سکه، ۱۳۶۴
- مرتضوی، علی و دیگران؛ بیوتکنولوژی و میکروبیولوژی صنعتی، انتشارات دانشگاه فردوسی، مشهد، ۱۳۷۶
- حیدری‌نیا، احمد؛ فساد و مسمومیت‌های میکروبی مواد غذایی، انتشارات دانشگاه علوم پزشکی اهواز، ۱۳۶۸
- نصر اصفهانی، بهرام؛ کبکها و مخمرها (اهمیت آنها در صنعت و مواد غذایی)، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان
- حلم‌سرشت، پروش و دیگران؛ اصول تغذیه و بهداشت مواد غذایی، انتشارات چهر، ۱۳۷۴
- تاج‌بخش، حسن؛ باکتری‌شناسی عمومی، انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۲
- ادیب‌فر، پرویز؛ میکروبی‌شناسی پزشکی، شرکت چاپ بهمن، ۱۳۷۱
- دزفولیان، منوچهر؛ میکروبیولوژی باکتریها و ویروسها، انتشارات دانشگاه شهید بهشتی، ۱۳۵۳
- آل‌هاشم، سعید و دیگران؛ میکروبیولوژی جاوتر، انتشارات آینده‌سازان، ۱۳۷۱
- مرتضوی، علی؛ اطلس میکروبیولوژی مواد غذایی، انتشارات گلشیر، ۱۳۷۱

