

الخلاصة

شملت هذه الدراسة عزل الفطر *Aspergillus flavus* من حبوب محاصيل الحنطة و الشعير و معرفة مدى مقاومة و نسبة تثبيط المستخلصات المائية لقشور الرمان و بصيالات الثوم و ثمار الفلفل الحار على نمو الفطر مختبرياً. و اجريت الدراسة في مختبرات كلية الزراعة جامعة ميسان، و وجد ان هناك تأثيراً على معدل نمو الفطر داخل الاطباق المعاملة بالمستخلصات المذكورة مقارنة مع معاملة المقارنة الخالية من المستخلصات و التي تحتوي على PDA فقط. وكان التأثير بجميع تراكيز المستخلصات المستخدمة في الدراسة حيث بلغت نسبة تثبيط الفطر عند معاملة مستخلص الثوم المائي %94.6 عند اعلى تركيز للمستخلص %50 وبلغت اقل نسبة تثبيط لنفس المستخلص عند تركيز %10 حيث كانت %36 ، اما في معاملة المستخلص المائي للفلفل الحار فكانت اعلى نسبة تثبيط للفطر هي %59.5 عند تركيز %50 و اقل نسبة تثبيط لنفس المستخلص كانت عند تركيز %10 بنسبة تثبيط %34 ، و كانت اعلى نسبة تثبيط للفطر عند معاملة المستخلص المائي لقشور الرمان %33.2 عند تركيز %50 و اقل نسبة كانت عند تركيز %10 لنفس المستخلص بنسبة تثبيط %22.7 .