

Mikrobiyolojiye Giriş

Mikrobiyoloji birleşik bir kelime olup mikro, biyo ve loji sözcüklerini içerir.

Bu sözcüklerden mikro gözle görülemeyecek kadar küçük, biyo canlı ve loji de bilim anlamına gelmektedir.

Mikrobiyoloji kelimesinin sözlük anlamı gözle görülemeyecek kadar küçük canlılar bilimi demektir.

**Bu durumda, mikrobiyoloji
gözle görülemeyecek kadar küçük canlıları,
daha açık bir ifadeyle 0,1 mm'den küçük organizmaları inceleyen bilim dalı olarak tanımlanır**

Mikroorganizmalar, **mikroskop** denilen büyütme olanağına sahip aletlerden yararlanılarak görülebilir hâle getirilir ve incelenirler



Mikrobiyoloji bilimi; mikroorganizmaların hücre şekillerini, boyutlarını (morfolojileri), hücre yapılarını (sitolojileri), yaşamsal etkinliklerini (fizyolojileri), çevre ve diğer canlılarla olan ilişkilerini (ekolojileri), çoğalmalarını, kalıtsal değişimlerini ve sınıflandırılmalarını, mikroorganizmaların yararlı ve zararlı yönlerini incelemektedir

MIKROBİYOLOJİNİN TARİHSEL GELİŞMESİ

Mikroskobik canlıların, gelişmiş canlılardan çok daha önce yeryüzünde var oldukları bilinmektedir. İnsanoğlu toplumsal yaşama geçişle birlikte, bilinçli veya bilinçsiz olarak mikroorganizmalarla ilgilenmiştir. Bira, şarap, sirke, turşu vb. fermentasyon ürünleri, yoğurt, peynir vb. süt ürünleri, ekmek vb. hububat ürünleri üretimleri ile bazı besin maddelerinin tuzlanarak veya kurutularak dayanıklı hâle getirilmeleri örnek verilebilir.

Doğal olarak bunlardan bir bölümünde **mikroorganizmalardan yararlanmak** (fermente ürünler-ekmek, yoğurt, şarap, turşu, lakerda vb.), bir bölümünde de **korunmak** (kurutulmuş ürünler-pastırma, kuru meyve, vb.) amaçlanmıştır.

Fakat başlangıçta tüm bu faaliyetler mikroorganizma bilincinden yoksun olarak gerçekleştirilmiştir.

Bazı önsezilerle farkına varılsa da, bu canlıların gözle görülerek varlıklarının kanıtlanması mikroskobun bulunmasıyla sağlanmıştır. İlk basit **mikroskop** Hollandalı bir tüccar ve amatör bir fen bilimci olan **Antonie van Leeuwenhoek** (Lövenhok) tarafından bulunmuştur.

Lövenhok 1673 yılında Krallığın Londra'daki Bilim Cemiyetine (Royal Society of London) kendi tek mercekli mikroskopuyla incelediği ve hayvancıklar adını verdiği mikroorganizmalar hakkında bir dizi mektup yazmıştır.

Lövenhok yağmur suyu, tükürük ve tane biberi inceleyerek günümüzde bakteri ve protozoa olarak adlandırılan mikroorganizmaları saptamıştır.

yaparken İngiliz **Robert Hook**, şişe mantarından aldığı ince bir kesiti kendi mikroskopuyla incelemiş ve hücre duvarlarının varlığını belirlemiştir.

Bu buluşunu (1665) küçük kutular veya hücreler olarak açıklamıştır.

Hücre duvarlarının varlığının saptanması **hücre teorisinin** başlangıcı olmuştur.

Ayrıca meyvelerdeki küf mantarlarını belirlemiştir

Fransız **Louis Pasteur** (1822-1895)

havanın değil, **maya** olarak isimlendirilen mikroorganizmaların havasız ortamda şekeri alkole dönüştürdüğünü belirler. Böylelikle **Fermentasyon** u tanımlar

Gıdalarda ve fermente alkollerde meydana gelen ekşime ve bozulmalara ise, **bakteri** denilen bir grup farklı mikroorganizmanın neden olduğunu kanıtlar.

Pastör alkollü içkileri, bozulmayı yapan bakterileri öldürecek, fakat şarap ve biranın tadım fazlaca etkilemeyecek bir sıcaklığa kadar ısıtarak ilk defa kendi adı ile zdeşleştirilecek **pastrization** (100°C'nin altı) tekniğini geliştirir.

Pastrization alkollü içkilerde olduğu kadar süt, meyve suyu vb. diğer gıda maddelerine de uygulanmaktadır.

Pastör, ısıl uygulama olarak mikroorganizmaların tamamının öldürülmesine yönelik **sterilization** (100°C'nin üstü) zerinde de çalışmıştır.

Pastör; toprak, su ve hava gibi cansız materyalde de mikroorganizmaların bulunabileceğini ve bunların gıda maddelerine bulaşabileceğini göstermiştir. Bu buluş da aseptik tekniğin (istenmeyen mikroorganizmaların bulaşmasının önlenmesi) esasını oluşturmaktadır.

Pastör, ayrıca tavuklarda **kolera**, koyunlarda **antraks** (şarbon) hastalıklarının etmenlerini bulmuş ve aşılarını geliştirmiştir. **Kuduz aşısını** da geliştirerek uygulamaya koymuştur.

Alman fizikçi **Robert Koch**

Koch, "belli mikroorganizmalar belli hastalıkları yapar" demiştir. Bu deyiş "Koch Postilatı" olarak anılmaktadır

Koch (1843-1910), sığırların ölümüne neden olan antraks hastalığını kanlarındaki çubuk şekilli bir bakterinin yaptığını bulmuştur. Bakteriyi yapay bir besiyerinde kültüre almış ve ardından sağlıklı hayvanlara enjekte etmiştir. Bu mikroorganizma ile aşılana hayvanlar hastalanarak öldüğünde, kanlarından izole ettiği bakteri ile orijinal kültürü karşılaştırmış ve aynı bakteri olduğunu (*Bacillus anthracis*) saptamıştır

bakterilerin besiyerlerinde çoğaltılabileceğini ve bunların hastalık etmeni olabileceğini belirlemiştir. Saf kültürlerin önemini ortaya koymuş, kolonilerin izolasyonu için kah besiyerleri geliştirmiştir

Koch, mikroorganizmaları **jelatinle** veya **ağarla katılaştırılmış besiyeri** üzerinde geliştirmeyi başaran ilk bilim adamıdır

Mısır'da görülen **kolera** salgınına virgül şeklindeki bir çomak bakterinin (*Vibrio choiera*) neden olduğunu

tüberküloz mikrobi (*Mycobacterium tuberculosis*)

Danimarkalı H. Christian Gram (1884), bakterilerin identifikasyonunda kullanılan gram boyamayı gerçekleştirmiş ve Gram-pozitif ve Gram-negatif gruplandırmayı ortaya koymuştur.

Alman **Julius Petri (1887)** ise mikroorganizmaların ekimi ve geliştirilmelerinde kullanılan, mikrobiyoloji laboratuvarlarının önemli bir cam malzemesi olan **petri kutusunu** geliştirmiştir

20. yüzyılda özellikle hastalık etmeni mikroorganizmalarla serolojik çalışmaların yapılmasında büyük gelişmeler görülmektedir.

İngiliz Fred Griffith (1928) tarafından farklı serotipler arasında transformasyonla gen aktarımının gerçekleştirilmesi,

İskoçyalı Aleksander Fleming'in (1929) *Penicillium* kf mantarından penisilini elde etmesi, 1941 yılında bu antibiyotiğin tedavide kullanılmasıyla mikrobiyoloji bilimine gerçekten büyük ve önemli yeni katkılar sağlanmıştır.

Hollandalı mikrobiyolog Martinus Beijerinck tarafından çok sayıda toprak ve su bakterisi, yeşil algler ve Laktobasil izole edilmiştir.

MİKROORGANİZMALARIN HAYATIMIZDAKİ ÖNEMİ

Mikroorganizmaların Yararları

- Madde Döngüsüne Katkıları
- İlaç Sanayiinde
- Kimya Sanayiinde
- Besin ve Gıda Sanayiinde
- Genetik Biliminde
- Uzay Araştırmalarında
- Kriminal İncelemelerde

Mikroorganizmaların Zararları

İnsanlarda, Hayvanlarda, Bitkilerde Enfeksiyon etmeni
Gıdaların Bozulması

Genel Mikrobiyoloji ve Laboratuvar Klavuzu, Selma Güven, Nukhet N. Demirel Zorba, Nobel Akademi
Yayincılık