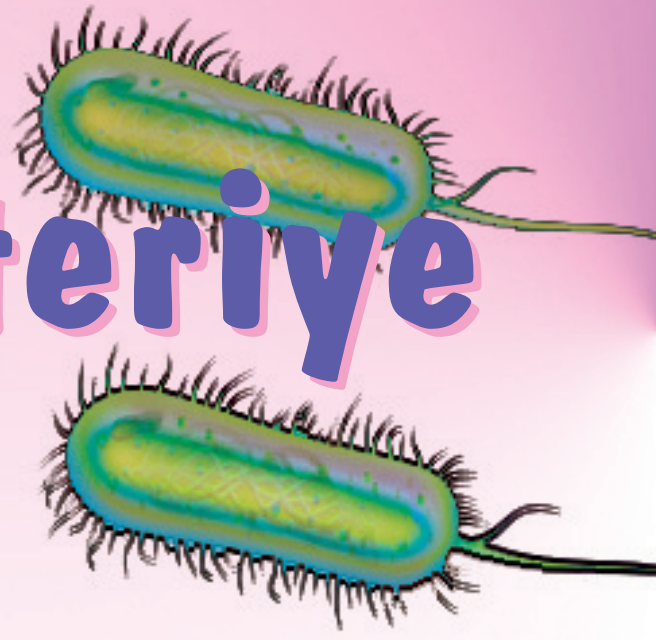


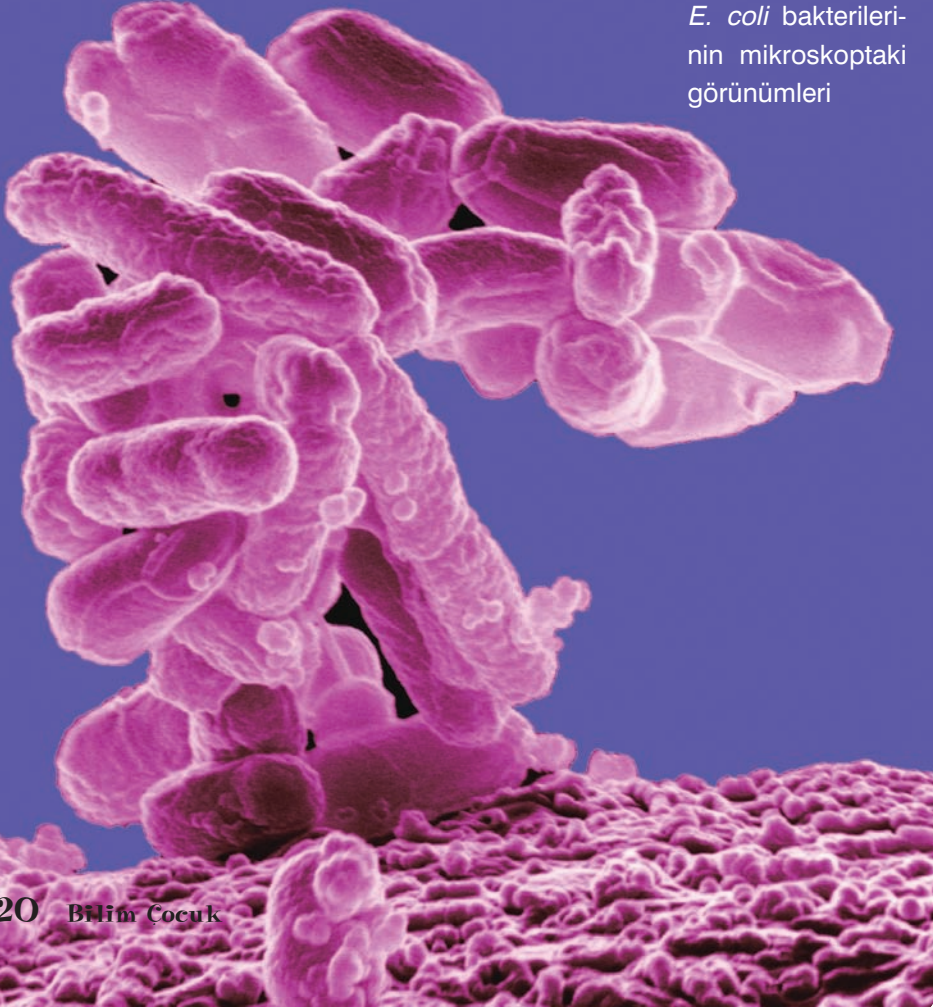
Bu Bakteriye Dikkat!



Bu dünyayı paylaştığımız hatta “ev sahipliği” yaptığımız canlı gruplarından biri de bakteriler. Yanlış duymadınız! Bakterilere “ev sahipliği” de yapıyoruz. Örneğin, derimizin bir santimetre karesinde yaklaşık 100.000 bakteri var. Elbette bakteriler yalnızca derimizde yaşamıyor. Bedenimizin farklı bölümlerinde yaşayan farklı bakteri türleri var. Bunlardan biri de ince bağırsaklarımızdaki *Escherichia coli* (eşerişiya koli okunur) adı verilen bakteriler. Kısaca *E.coli* de denilen bu bakteriler

aslında bağırsaklarımızda besinlerin parçalanmasına ve sindirilmesine yardımcı oluyorlar. Ancak gelin görün ki bu bakteriler bedenimizin başka bir bölümüne yerleşirlerse ya da bağırsaklarımızda gereğinden fazla çoğalırlarsa hastalanabiliyoruz.

E. coli bakterilerinin mikroskoptaki görünümü



E. coli Hızla Çoğalıyor Hesaplayalım mı?

Başlangıçta yalnızca 2 *E. coli* hücresi olduğunu düşünün. Her bir *E. coli* hücresi 15 dakikada bir ikiye bölünerek çoğalıyor. Bakalım 4 saat sonra kaç *E. coli* hücresi olacak? Bunu hesaplayıp tabloya yazabilirsiniz. Hatta sonunda elde ettiğiniz sayılarla bir tablo hazırlayabilirsiniz.

Süre	15 dakika	30 dakika	45 dakika	1 saat	1 saat 15 dakika	1,5 saat	1 saat 45 dakika	2 saat	2 saat 15 dakika	2,5 saat	2 saat 45 dakika	3 saat	3 saat 15 dakika	3,5 saat	3 saat 45 dakika	4 saat
E. coli sayısı																

Izgara köfteyi kim sevmez ki? Şöyle dışı güzelce kızarmış! Ancak siz siz olun içi yeterince pişmemiş, pembe renkli görünen köftelerden uzak durun. Elbette yalnızca köftelerden değil, iyi pişmemiş diğer tüm et çeşitlerinden uzak durun. Çünkü *E. coli* bakterilerini iyi pişmemiş etler, iyi yıkanmamış meyve ve sebzeler ya da pastörize edilmemiş meyve sularından, süttten alabiliriz. Hatta kanalizasyon sularının karıştığı sulardan içersek ya da böyle sularda yüzerken su yutarsak da hastalanabiliriz. *E. coli* bize bulaştığındaysa yüksek ateş, karın ağrısı, ishal, kusma vb. belirtiler ortaya çıkıyor. Çoğu zaman kendi kendimize iyileşebiliyoruz; ancak bedenimizin bu hastalıkla baş edemediği

durumlarda da antibiyotik kullanmamız gerekebiliyor. Elbette yukarıda sözünü ettiğimiz belirtiler ortaya çıktığında, bunların sorumlusu her zaman *E. coli* olmayabilir. Başka hastalık etkenleri de bu tip belirtilere yol açabilir. O nedenle bu tip sağlık sorunları yaşadığımızda başvurduğumuz hekimler, dışkı analizi yaptırmamızı isterler. Bir laboratuvara dışkı örneği götürürüz ve burada görevli uzmanlar dışkıda zararlı bir mikrorganizma olup olmadığını saptarlar.

E. coli'den zarar görmemek aslında bizim elimizde! Dikkat edilecek şeyler de çok basit: Az pişmiş ya da pişmemiş etlerden uzak durmak, yüzerken su yutmamak, mutfak tezgâhını her zaman temiz tutmak, üzerinde çiğ et bırakmamak ve hepsinden önemlisi de tuvaletten çıktıktan sonra ya da yemeklerden önce ellerimizi sabunla iyice yıkamak!

Bakterileri Tanıyalım!

Bakteriler, gözle görülemeyecek kadar küçük, bir hücreli canlılar. Ancak kuzey kutbundan sıcak yanardağlara kadar dünyanın çok farklı ortamlarında yaşayabilen çok farklı bakteri türleri var. Bu canlılar, çok değişik ortam koşullarına uyum sağlayabiliyorlar. Bakterilerin doğada birçok önemli işlevi var. Örneğin, bir kısmı bedenimizin sağlıklı olmasında rol oynuyor. Ancak kimi bakteriler de hastalanmamıza neden olabiliyor. Yine de iyi olan şey, bakterilerin neden olduğu hastalıkların çoğunun antibiyotik tedavisiyle iyileştirilebilmesi.

E. coli Sayısı	15 dakika : 4	30 dakika : 8	45 dakika : 16	1 saat : 32	1 saat 15 dakika : 64	1,5 saat : 128	1 saat 45 dakika : 256
2 saat : 512	2 saat 15 dakika : 1024	2,5 saat : 2048	3 saat : 4096	3 saat 15 dakika : 8192	3 saat 45 dakika : 16384	4 saat : 32768	4 saat 15 dakika : 65536

Yanılar

Zuhal Özer

Kaynaklar:
http://www.kidshealth.org/kid/health_problems/stomach/ecoli.html