**المستخلص عربي :**

تم في هذا البحث دراسة الخصائص ومعايير الجودة والسلامة الميكروبيولوجية للمخاليط المحتوية على العسل ، المعروفة تجارياً باسم معاجين العسل ، المتوافرة في الأسواق . تم أيضاً في هذا البحث دراسة التأثير التثبيطي على الميكروبات المحتمل وتقدير أقل التراكيز المثبطة من معاجين العسل على أربعة مسببات مرضية منقولة بواسطة الغذاء وهي :

E. coli O 157:H7, Salmonella typhimurium , Listeria monocytogenes and coagulase-positive Staphylococcus.

وتم الكشف عن مدى تواجد متبقيات المبيدات وسموم الأفلاتوكسين في عينات معاجين العسل تحت الدراسة وكذلك التركيب الفيزيوكيميائي لها وعلاقة ذلك بالجودة الكلية لهذا المنتج الغذائي . استنتج بشكلٍ عام أن معاجين العسل ذات جودة ميكروبيولوجية منخفضة وغير آمنة للاستهلاك الآدمي . وعلى الرغم من عدم تواجد مخاطر مهددة للحياة ، إلا أنه ما زال هناك حاجة إلى معايير مراقبة لتجنب أمراض أو تسممات منقولة بواسطة الغذاء كنتيجة لذلك . لم يتم اكتشاف أي من متبقيات المبيدات أو الأفلاتوكسينات في جميع عينات العسل المختبرة . إلا أنه ما زالت هذه المحاور البحثية من الأهمية بمكان لتحقيق استهلاك آمن لمعاجين العسل من جميع النواحي . ويتضمن هذا التقرير أولاً استعراض للبحوث السابقة في المحاور تحت الدراسة ، وجزء آخر لطرق البحث المتبعة لدراسة هذه المحاور و تحقيق الأهداف المرجوة . تلي ذلك عرض للنتائج المتحصل عليها مع مناقشتها ، وأخيراً وضعت التوصيات والاستنتاجات المستقاة من هذا البحث .

**Abstract:**

In this research study the characteristics and standards of quality and microbiological safety of the mixtures containing honey, known commercially as honey pastes, available in the market. Was also in this research study the inhibitory effect on microbes and likely underestimated the inhibitory concentrations of honey pastes on four pathogens transmitted by food, namely:

E. coli O 157: H7, Salmonella typhimurium, Listeria monocytogenes and coagulase-positive Staphylococcus.

Was detected over the presence of pesticide residues and toxins aflatoxin in samples of honey pastes under study, as well as installation Alvezyukimaaúa her relationship with the overall quality of this food product. Concluded that in general the honey pastes with low microbiological quality and unsafe for human consumption. In spite of the non-existence of the risk of life-threatening, but there is still a need to control standards in order to avoid poisoning or diseases transmitted by food as a result. Not detect any residues of pesticides or Aflatoxins in all honey samples tested. However, these themes are still important research to achieve the safe consumption of honey pastes in all respects. This report contains the first review of previous research in the topics under study, and another part of the research methods used to study these themes and to achieve the desired objectives. Followed by a presentation of the results obtained with the discussion, and finally put the recommendations and conclusions drawn from this research.