**المستخلص عربي :**

يحفظ الكثير من ثمار الخضر والفاكهة ، بعد حصاده وخلال فترات تداوله وتسويقه ، على درجات حرارة منخفضة بالثلاجات لدى الموزعين ، أو في ثلاجات العرض بالمحلات التجارية ورغم ذلك تتعرض هذه الثمار للإصابة بعدد من الأحياء الدقيقية المسببة للأعفان مثل فطريات الأعفان والخمائر والبكتريا . وتؤدي هذه الإصابات إلى فساد الثمار وانخفاض قيمتها الاقتصادية وعدم إقبال المستهلكين عليها . ويهدف هذا البحث لتقدير الحمولة الميكروبية على الثمار والتعرف على أنواع الميكروبات المسببة للأعفان وتقدير بعض الأنشطة الأنزيمية لتلك الميكروبات المرتبطة بفساد الثمار .

تم عزل 14 نوعاً بالإضافة إلى 6 أجناس من الفطريات وكذلك نوع واحد من البكتريا وذلك من خضروات والفكهة المصابة . وبالنسبة للنشاط الأنزيمي وجد أن كل الفطريات المختبرة تتميز بإنتاج إنزيمات تحليل البكتين والسليلوز .

**Abstract:**

Saves a lot of fruits vegetables and fruit, after harvest and during periods of trading and marketing, the low temperature refrigerators, with a dealer, or in refrigerators offer shops, although it is under these fruits to infection with a number of neighborhoods floury-causing molds, such as fungal molds and yeasts and bacteria. And these injuries lead to the corruption of fruits and low economic value and not the consumer demand. This research aims to estimate the microbial load on the fruit and to identify the types of microbes that cause rot and appreciation of some enzymatic activities of these microbes associated with the corruption of the fruit.

 14 types were isolated in addition to 6 species of fungi, as well as one type of bacteria and other vegetables and humorist infected. For the enzymatic activity found that all the fungi tested are characterized by the production of enzymes analysis of pectin and cellulose.