

## **ELAZIĞ İÇME SULARININ YEDİ YILLIK PERİYOTTAKİ KİMYASAL VE MİKROBİYOLOJİK DEĞİŞİMİ**

### **CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL VARIATION OF DRINKING WATER IN ELAZIĞ DURING OF SEVEN YEARS PERIOD**

Fikret KEVEN

İnönü Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü - Malatya

**ÖZET:** İnsanlar için hayatı önem taşıyan içme sularının giderek kirlendiği bilinen bir gerçekdir. Bu çalışmada Elazığ İlinin serbest akan çeşmeleri, Belediye Şebekesi ve Harput içme suları 1988-1995 yılları arasında kimyasal analiz ve bakteriyolojik muayeneye alınarak değişimleri incelenmiştir. Nüfus artışına bağlı olarak özellikle yerleşim merkezlerinde bulunan çeşme sularının Gıda Maddele Vizamnamesine göre kullanılamaz durumda oldukları belirlenmiştir.

**ABSTRACT:** It's a know fact that drinking water having vital importance for human being is becoming pollution more and more. In this study the transformations of free flowing fountains, municipal system and Harput drinking water of Elazığ had been examined by taking to chemical analysis and microbiological examination between 1988 and 1995. It has been determined that depending on increasing of population the water of fountains especially in settlement stations cannot be used in the opinion of rules and Regulations of Food Materials.

#### **GİRİŞ**

İçme suyu emniyet ve rahatlıkla içilebilen sudur. İyi bir içme suyu 8-12°C sıcaklığta, 6,5-9,2 pH değerinde, renksiz berrak, kokusuz, toplam sertliği 10 ve 50 F° geçmemelidir (ÖZCELİK, ve KEVEN, 1988).

FAO, su kirliliğini canlı kaynaklara zararlı, insan sağlığı için tehlaklı, su ürünleri üretimini engelleyici, su kalitesine zararlı etkiler oluşturabilecek maddelerin suya karışması olarak ifade etmektedir (ÖZBAYOĞLU, 1998).

Hızlı şehirleşme ve yetersiz olan alt yapı nedeniyle büyük ölçüde su kirliliği meydana gelmektedir. Dünya nüfusunun hızlı bir şekilde artması, su kirlenmesini artırıldığı gibi, temiz su teminini de güçlitmektedir.

#### **2. İÇME SULARINDA ÖNEMLİ PARAMETRELER**

**2.1. pH:** Suların asitlik ve alkalilik derecesinin bir ölçüsü olan pH, kaynak sularında 6,5-8,5 içme sularında 6,5-9,2 olmalıdır (AYDIN, 1976). Doğal suların pH değerleri genellikle 4-9 arasında olup büyük bir kısmı karbonat ve bikarbonatlar nedeniyle hafif bazik niteliktir (ŞENGÜL ve TÜRKMAN, 1991).

**2.2 Nitrat:** İçme sularının 10 mg/l den daha fazla nitrat ihtiva etmesi istenmez. Fazla nitratlı sular süt çocukların cil̄ renginin mavimasına sebep olmaktadır. Nitratın su kaynaklarına karışması yüksek oranlarda azotlu gübre kullanımı ile meydana gelmektedir. Ayrıca yeraltı sularında anaerobik şartlarda, inorganik nitratların indirgenmesi ile nitrat ve amonyak oluşmaktadır. İçme sularında nitrit ve amonyak 0 mg/L olarak sınırlanmıştır (MUSLU, 1985).

**2.3 Sertlik:** Suların sertliği, içerisinde ermiş halde bulunan kalsiyum ve magnezyum tuzlarından ileri gelmektedir. Toplam sertlik derecesi 10-20 Fransız sertlik derecesinde olmalıdır. Sert suların içme ve kullanma suları olarak tüketilmeleri uygun değildir (TUNCAY, 1994) (Çizelge 1).

**2.4 Sülfat:** Doğal sularda sülfat 1 mg/L den birkaç yüz mg/L'ye kadar değişen konsantrasyonlarda bulunmaktadır (ŞENGÜL ve TÜRKMAN, 1991). Sülfat iyonunun aşırı miktarlarda bulunması insanlarda diyareye neden olduğundan önem taşımaktadır. İçme sularında 1000 mg/L yi geçtiğinde mide ve barsak hastalıkları görülmektedir (MUSLU, 1985).

**2.5 Mikroorganizma Yükü:** İçme suyu hiçbir patojen mikroorganizma ve parazit içermemelidir. İçme suyunun 100 ml'sinde koliform bakteri bulunmamalı, 1 ml'sindeki toplam bakteri sayısı kaynak sularında 50, içme ve kullanma sularında 500 den fazla olmalıdır (ÖZÇELİK ve KEVEN, 1988).

**Cizelge 1. Suların Sertlik Derecelerine Göre Sınıflandırılması (TUNCAY, 1994)**

<b>Sınıf</b>	<b>Sertlik Derecesi</b>		
	<b>Alman</b>	<b>Fransız</b>	<b>İngiliz</b>
Çok yumuşak	0-4	0-7,2	0-5
Yumuşak	4-8	7,2-14,2	5-10
Orta sert	8-12	14,2-21,5	10-15
Oldukça sert	12-18	21,5-32,5	15-22,5
Sert	18-30	32,5-54,0	22,5-37,5
Çok sert	>30	>50	>37,5

### 3. MATERİYAL ve YÖNTEM

#### 3.1. Materyal

3.1.1. Su örnekleri: 1987 ve 1995 yılları arasında toplam 203 su örneği Nisan-Temmuz- Ağustos aylarında üçer tekerrürlü olarak alınmıştır. Örnekler Elazığ İlinin şebeke suyu, tarihi çeşmeler ve yerleşim yerlerine yakın bölgelerden seçilmiştir. Örneklerin alınmasında 250-300 ml'lik steril örnek şişeleri kullanılmış ve bulaşmayı önleyecek şekilde aseptik koşullarda örneklemeye yapılmıştır. Belediye şebeke sularında bulunabilecek klor ve kloraminleri bağlamak için örnek şişelerine 0.01 N sodyum tiyosülfat çözeltisi sterilizasyondan önce konulmuştur (ÖZÇELİK, 1986).

3.1.2. Besiyerleri ve çözeltiler: Bakteriyolojik muayenelerde Laktozlu Buyyon, Plate Count Agar, ENDO ve EMB Agar, Jelatinli Besiyerleri kullanılmıştır. Çözeltiler ise metodlara göre uygun olarak seçilmiş ve hazırlanmıştır (ÖZÇELİK, 1986 ve HALKMAN, 1995).

#### 3.2. Yöntem

3.2.1. pH analizi: pH elektrodu kullanılarak pH metrede okumalar yapılmıştır (ŞENGÜL ve TÜRKMAN, 1991).

3.2.2. Nitrat analizi: Spektrofotometre 410 nm dalga boyunda Brucine kullanılarak tesbit edilmiştir (MUSLU, 1985).

3.2.3. Sülfat analizi: Orta asitli ortamda  $\text{BaCl}_2$  çözeltisiyle sülfatın  $\text{BaSO}_4$  şeklinde çöktürülmesi ilkesine göre belirlenmiştir (ŞENGÜL ve TÜRKMAN, 1991).

3.2.4. Sertlik analizi: EDTA titrasyon metodu kullanılmıştır (ŞENGÜL ve TÜRKMAN, 1991).

3.2.5. Fekal koliform bakteri: Tek ve Çift Kuvvetli Laktozlu Buyyonlara ekimler yapılarak EMS tablosuna göre değerlendirilmiştir (ÖZÇELİK ve KEVEN, 1988, AYDIN, 1976, BENSON 1994, HALKMAN, 1995, RICKARD ve BARNETT, 1996).

3.2.6. Toplam Mikroorganizma: Plate Count Agar plaklarına ekim yapılarak koloni sayısında belirlenmiştir (ÖZÇELİK ve KEVEN, 1988, AYDIN, 1976, BENSON, 1994, HALKMAN, 1995, RICKARD ve BARNETT, 1996).

3.2.7. *E. coli*: Laktozlu Buyyonlarda gaz oluşumu gözlenen tüplerden ENDO ve EMB Agara öze ile sürme ekim yapılarak, metalik yeşil parlak koloniler değerlendirilmiştir (ÖZÇELİK ve KEVEN, 1988, AYDIN, 1976, BENSON, 1994, HALKMAN, 1995, RICKARD ve BARNETT, 1996).

3.2.8. Proteolitik bakteri: Proteolitik bakteriler sularda insan ve koyun orijinli bulaşmayı göstermektedir. Alınan su örneklerinin yerleşim yerlerinde yakın olması nedeniyle proteolitik bakteriler de aranmıştır. Jelatinli besiyeri kullanılmış, jelatini sıvılaştıran koloniler sayılmıştır (ÖZÇELİK ve KEVEN, 1988, AYDIN, 1976, BENSON, 1994, RICKARD ve BARNETT, 1996).

#### 4. ARAŞTIRMA BULGULARI

1988-1995 yılları arasında örneklenen suların kimyasal ve bakteriyolojik analiz sonuçları Çizelge 2, 3 ve 4'de verilmiştir.

#### 5. TARTIŞMA

Elazığ İlinde tüketilen içme sularının (Belediye şebekesi ve serbest akan çeşmeler) yedi yıllık bir priyotta kimyasal analizleri ile mikrobiyolojik muayeneleri yapılmıştır. İncelenen toplam 203 su örneğinin giderek kirlendiği, özellikle yerleşim bölgelerine yakın olan serbest akan çeşme sularının insan sağlığını tehdit edici boyutlara ulaştığı tespit edilmiştir.

Çizelge 2'de görüldüğü gibi 1988-1995 yılları arasında

**Çizelge 2. Elazığ İçme Sularının 1988-1995 Yılları Arasındaki Bakteriyolojik Değişimi**

Yıllar	Örn. Sayısı	Koliform %	E. coli %	Proteolitik %	Toplam %
1988	35	65,7	40,0	71,4	51,4
1989	35	67,1	42,8	65,7	52,3
1990	32	69,0	40,6	75,0	53,7
1991	20	64,3	40,0	75,0	55,0
1992	25	67,4	44,0	76,0	55,7
1993	27	71,7	48,1	77,7	56,2
1994	17	73,2	41,1	70,6	56,9
1995	12	72,1	40,9	70,4	57,0

**Çizelge 3. Elazığ İçme Sularının 1988-1995 Yılları Arasındaki Kimyasal Değişimi**

Yıllar	Örn. Sayısı	pH	Nitrat (ppm)	SO4(mg/l)
1988	35	6,4	45,7	-
1989	32	6,0	34,3	-
1990	32	6,2	34,3	-
1991	20	6,8	55,0	-
1992	25	7,0	80,0	-
1993	27	6,5	81,5	-
1994	17	6,43	58,8	-
1995	12	6,6	58,3	-

Doğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan Elazığ İl'inin geçim kaynağı hayvancılığa dayalıdır. Büyük ve küçükbaş hayvancılığının yaygın olması ve özellikle üretim alanlarının yerleşim yerlerine yakın olması nedeniyle doğal su kaynakları kirlenmektedir. Özellikle serbest akan çeşmelerden insan ve hayvanların birlikte yararlanmaları ve koruyucu önlemlerin alınmaması kirliliği artırmaktadır. Proteolitik bakteriler ise insan ve koyun orjinli olup bulaşmayı gösterdiğinde 1993 yılı Proteolitik bakteri sonuçları dikkat çekicidir. Elazığ Belediyesinin

koliform bakteri sayısında göreceli bir artış bulunmaktadır. Ancak 1991 yılında oranın %64,3'e düşmesi, o yılın mevsim sıcaklıklarının normalin altında seyretmesi ve buzlanmadan olayın çok görülmüşindendir (ANONİM, 1992). 1995 yılında suların büyük çoğunluğunun giderek kirlendiği belirlenmiştir. Bu artışın nedeni su kaynaklarının azalmasının yanı sıra, yağış miktarında görülen artışlar, hava sıcaklıklarının normalin üzerinde seyretmesi ve nüfus artışına bağlanabilir.

*E. coli* miktarının 1993 yılında %48,1'lik oranla 7 yıllık priyotta en yüksek rakama ulaşığı görülmektedir. TS 266'ya göre elde edilen sonuçlar uymamaktadır.

**Çizelge 4. Elazığ İçme Sularının 1988-1995 Yılları Arasındaki Sertlik Değişimi**

Yıllar	Cök yum.	Yumuşak	Orta sert	Öldükça sert	Sert	Cök sert
1988	5,7	5,7	5,7	31,4	31,4	20,0
1989	8,6	5,7	11,4	34,3	22,9	17,1
1990	6,3	12,5	12,5	34,4	28,1	6,3
1991	5,0	5,0	5,0	35,0	40,0	10,0
1992	-	8,0	16,0	40,0	28,0	8,0
1993	-	11,1	11,1	44,4	29,6	3,7
1994	5,9	11,8	11,8	41,8	29,4	-
1995	-	8,3	16,6	41,7	33,3	-

imar çalışmaları ile yapılan düzenlemeler sonucunda hayvan yetiştircileri desteklenerek üretim yerine modern teknikler hayatı geçirilmiştir. Bunun sonucu olarak 1994-1995 yıllarında Proteolitik bakteri kirlenmesi nisbeten azalmıştır (ANONİM 1996a).

Toplam mikroorganizma kirliliği açısından veriler incelendiğinde yıllar itibarıyle bir artış tesbit edilmiştir %51.4-%57.0 arasında görülen bu artış standart değerlerin üzerinde seyretmiştir. Elde edilen bulgular Elazığ Halk Sağlığı Laboratuvar sonuçları ile karşılaştırıldığında paralellik görülmektedir (ANONİM, 1996b).

Yedi yıllık priyotta incelenen toplam 203 su örneğinin kimyasal analizleri Tablo 4.2 ve 4.3'de verilmiştir. Tablolardan da görüldüğü gibi su örneklerinin pH değerleri 6.0-7.0 arasında değişmektedir. Örneklerin 109 adedinde Nitrat miktarı sınır değer olarak verilen 25 mg/l'nin üzerinde belirlenmiştir. Sulfat değerleri sınır değerlerinin (25-250 mg/L) üzerine çıkmamıştır (TS 266) (YARAMAZ, 1992).

Su örneklerindeki sertlik değişimlerine bakıldığına ise, 1988 yılında %31.4 lük oranla sular oldukça sert ve sert olarak bulunmuştur. 1989 yılında %34.3 ve 1990 yılında %34.4 lük bir oranla sular oldukça sert, 1991 de %40.0 sert, 1992 de %40.0 ile 1993 de %44.4, 1994 de %41.8 ve 1995 de %41.7 oldukça sert sular olarak tesbit edilmiştir.

Su örnekleri içerisinde Belediye Şebeke sularının temiz çıkması dezenfeksiyonun yeterli yapıldığının göstergesi olup sevindirici bir durumdur. Ancak nüfus artışına paralel olarak bazı yerleşim yerlerinde kontrollsüz olarak akan çeşme sularının giderek kirlendiği ve yeterli derecede önlem alınmadığı taktirde özellikle yaz aylarında su ile yayılan hastalıkların sayısında artış olabileceği tahmin edilmektedir.

## KAYNAKLAR

- ANONIM, 1992. Elazığ Meteoroloji Müdürlüğü Ölçümleri. Elazığ.
- ANONIM, 1996a. Elazığ Belediyesi İmar İşleri Müdürlüğü. Sözlü görüşme verileri. Elazığ.
- ANONIM, 1996 b. Elazığ Halk Sağlığı Laboratuvarı. Rutin Su Analizi Verileri. Elazığ
- ANONIM, 1997. TS 266, Sular-İçme ve Kullanma Suları, Ankara.
- AYDIN, M., 1976. Gıda Kontrolü ve Mevzuatı, T. Odalar birliği Matbaası, Ankara, 528 sayfa.
- BENSON, H. J. 1994 Microbiological Applications, Sixth Edition, Wm, C. Brown Publishers, 447 sayfa.
- HALKMAN, A.K. 1995. Mikrobiyolojide Kullanılan Besiyerleri. A.Ü. Zir. Fak. Gıda Müh. Böl. Ankara.
- MUSLU, Y. 1985. Su Temini ve Çevre Sağlığı, Cilt I ve II, I. Ü. Yayınları, İstanbul, 500 sayfa
- ÖZBAYOĞLU, F. 1988. Zararlı Atık Maddelerin Muhfaza Edildiği Alanlardaki Zeminlerin Geçirgenlik Özellikleri, Fırat Havzası. I. Çevre Sempozyumu, Elazığ, sayfa 393-304.
- ÖZÇELİK, S. 1984. İçme Sularının Dezenfeksiyonunda Kullanılan Metodlar ve Uygun Metodun Seçimi, Gıda 9 (2), 95-105.
- ÖZÇELİK, S. 1986. Genel Mikrobiyoloji Uygulama Klavuzu. F.Ü. Fen-Ede. Fak. Biyoloji Böl. Elazığ. s. 67.
- ÖZÇELİK, S. ve KEVEN, F., 1988. Elazığ ve Harput İçme Sularının Mikrobiyolojik Muayenesi ve Kimyasal Özelliklerinin Araştırılması, Fırat Havzası I. Çevre Sempozyumu, Elazığ, 305-313.
- RICKARD, M., BARNETT, M. 1996. Laboratory Exercises in Microbiology, Second Edition, Kendall/Hunt Publishing Company, Iowa, 153 sayfa.
- ŞENGÜL, F. ve TÜRKMAN, A. 1991. Su ve Atık Su Analizleri, İzmir, 157 sayfa
- TUNCAY, H. 1994. Su Kalitesi, E.Ü. Zir. Fak. Yayınları, İzmir, 243 sayfa
- YARAMAZ, Ö. 1992. Çevre ve Su Kirliliği, E.Ü. Su Ürünleri Fakültesi Yayın No: 42, Bornova, İzmir. s. 1-91.