



لویی پاستور پزشك فرانسوي و بنیان‌گذار میکروب‌شناسي (1895م)

لویی پاستور، پزشك معروف فرانسوي در 27 دسامبر سال 1822م در خانواده‌اي تنگ‌دست در يکي از شهرهاي فرانسه به دنيا آمد.

لویی پاستور، پزشك معروف فرانسوي در 27 دسامبر سال 1822م در خانواده‌اي تنگ‌دست در يکي از شهرهاي فرانسه به دنيا آمد. در زندگي اوليه لویی، چيز غيرعادي که حاکی از نبوغ وي باشد مشاهده نشد و در شيمي نيز شاگرد متوسطي به شمار مي‌رفت. پاستور در سال 1847م موفق به اخذ دکترا در رشته علوم طبيعي گرديد و سال بعد به عنوان استاد شيمي دانشگاه استراسبورگ برگزيده شد. وي در سال 1857م عهده‌دار رياست دانشکده علوم در شهر ليل فرانسه گرديد. وي در عين پذيرش مسئوليت‌ها به مطالعات و تحقيقات خود ادامه مي‌داد تا اين‌که در 1873م عضو آکادمي پزشکي فرانسه شد. لویی پاستور پس از تحمل رنج هفده سال تحقيق و مطالعه در آزمایشگاه توانست موفقيت بزرگي در پيشرفت شيمي، پزشکي و صنعت که سود آن نصيب همه جامعه بشري گرديد، به دست آورد. پاستور با کشف مهم خود، مبني بر شناسايی باکترې‌ها، زيان‌آور به عنوان عامل بيماري‌ها، جان مردم بي‌شماري را از مرگ نجات داد. او ثابت کرد که عمل تخمير و کپک زدن غذاها به دليل فعل و انفعالات شيميایي نيست بلکه بر اثر وجود موجودات زنده ذره بيني مي‌باشد. اين کشفیات او دانش مدرن میکروب‌شناسي را پايه ريزي کرد و در عين حال، پاستور را به اين نتيجه رساند که مي‌توان میکروب‌ها را با حرارت معتدل نابود کرد. وي اين شيوه را براي جلوگیری از فساد شير و برخي مایعات به کار برد. پاستور هم‌چنين داروي ضد بيماري سياه زخم در حيوانات را کشف کرد و پس از آن سِرُم ضد هاري را به دست آورد. او درباره مایه‌کوبي گوسفند و گاو در برابر بيماري کشنده سياه زخم دريافته بود که اگر حيوان را با نوع ضعيف شده کشت آن بيماري مایه‌کوبي کنیم در برابر بيماري اصلي مصونيت پيدا خواهد کرد. اين پزشك شهير در سال 1888م انيستيتو پاستور رابه منظور توليد سرم مزبور تأسيس کرد که درحال حاضر اين مؤسسه با صدها شعبه در جهان، برخي امور مربوط به بهداشت مواد غذايي و ساخت واکسن‌ها و سرم‌ها را برعهده دارد. لویی پاستور سرانجام در 28 سپتامبر سال 1895م در 73 سالگي درگذشت و با احترام فراوان در انيستيتوي پاریس به خاک سپرده شد.