

عنوان مقاله:

مروری بر آفلاتوکسین ها: سمیت، سازوکار و حضور در مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

محیا سلطانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه، کرمانشاه، ایران

خلاصه مقاله:

آفلاتوکسینها متابولیت ثانویه قارچی هستند که مواد غذایی مختلف از جمله غلات، حبوبات، خوراکدام و فرآورده های دامی را آلوده میکنند. قرار گرفتن در معرض آلودگی به آفلاتوکسین در انسان بسیار خطرناک میباشد چرا که این سموم در دسته اول ترکیبات خطرناک سرطانزا میباشد و طی ذخیره سازی و شرایط آب و هوایی نامناسب به زنجیره غذایی راه یافته و وارد محصولات غذایی متفاوت میگردد. حد مجاز آفلاتوکسین و ویژگیهای آن توسط نهادهای معتبر بررسیهای آزمایشگاهی مشخص گردیده است. در این مطالعه از مقالات معتبر ELSEVIRE Google Scholar درجهت معرفی و بیان ویژگیهای آفلاتوکسینها خصوصا آفلاتوکسین B1 استفاده گردید و هدف از آن ایجاد آگاهی در رابطه با خطرات آفلاتوکسینها می باشد

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین، سمیت، مواد غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156661>

