

عنوان مقاله:

بررسی اهمیت مایکوتوکسین ها در برنج و روشهای سنجش آن

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

خدیجه رحیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

برنج قوت غالب و یکی از منابع اصلی کربوهیدرات رژیم غذایی مردم ایران است طیف نسبتا وسیعی از گونه های قارچ کپکی مانند اسپرژیلوس ها پنی سیلیوم ها فوزاریوم ها و ... قدرت تولید مقادیر زیادی از افلاتوکسین ها فومونیزین ها ، زرانون ها ، اکراتوکسین ها و ... بعنوان مایکوتوکسین ها دارای خاصیت سرطان زایی ، نفروتوکسیسیته ، استروژنیسم و ... را دارا می باشند که مصرف اغذیه الوده به این مایکوتوکسین ها بعنوان یکی از عوامل بروز سرطان های کبد، کلیه و ازوفازال و ... در انسان و حیوان ارزیابی شده است حد مجاز رواداری افلاتوسیک در برنج 5 و مجموع انواع افلاتوکسین ها 30 است حد مجاز رواداری اکراتوکسین در برنج 5 است حد استاندارد جهانی برای زرانون 30-100 grm و حد استاندارد اروپایی برای غلات 100 grm است روشهای مختلفی برای شناسایی و تعیین مایکوتوکسین ها در غذای انسان وجود دارند که عبارتند از ارزیابی ایمنولوژیک و روشهای کروماتوگرافی. ارزیابی های ایمنولوژیک یکی از روشهای مورد استفاده در آنالیز مایکوتوکسین ها می باشند. رایج ترین روش این گروه ELISA می باشد

کلمات کلیدی:

برنج ، مایکوتوکسین، روش اندازه گیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116299>

