

عنوان مقاله:

ضرورت بررسی افلاتوکسین و اثرات مخرب آن در دانه های روغنی جهت نیل به امنیت غذایی کشور

محل انتشار:

اولین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ارزو اذرم - دانشجوی کارشناسی ارشد میکروبیولوژی

محبوبه مدنی - عضو هیئت علمی و استادیار دانشگاه آزاد اسلامی فلاورجان

محمدعلی ضیا - عضو هیئت علمی و استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

خلاصه مقاله:

افلاتوکسین ها Afs از جمله مهمترین میکوتوکسین هایی هستند که به دلیل اثرات مختلف بیوشیمیایی و بیولوژیکی بیش از همه مورد توجه میباشند و توسط سوبه های خاصی از قارچها تولیدمی شوند این ترکیبات علاوه بر سمیت ، باعث موتاژنز ترانوژنیک و ایجاد کننده مشکلات جنینی و کارسینوژن هستند این ترکیبات همچنین موجب کاهش توانایی تغذیه ای از کار افتاد سیستم ایمنی بدن و کاهش تاثیر واکسن ها و نهایتا مرگ می شوند افلاتوکسین ها صدمه برابر بیشتر از پلی کلرینات بی فنل ها PCBs منجر به بروز سرطان میشوند در بین افلاتوکسین ها AFB1 بیشترین متابولیت ثانویه ای است که در غذاهای الوده وجود دارد به گونه ای که در گروه 1 پرخطرترین مواد سرطان زا طبقه بندی شده اند تحقیقات اپیدمیولوژیک در برخی از کشورهای آسیایی و افریقایی وجود ارتباط مثبت بین مصرف جیره غذایی دارای افلاتوکسین ها و سرطان سلولهای کبدی و التهابهای حاد را نشان داده اند تشخیص و تعیین الودگی های افلاتوکسینی در تجارت جهانی غذا و نیز در مواد غذایی بوسیله کشورهای توسعه یافته و در حال توسعه دارای اهمیت است.

کلمات کلیدی:

افلاتوکسین ، دانه های روغنی، امنیت غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/116435>

