

## عنوان مقاله:

مروری بر سموم آلفا توکسین در ایران

## محل انتشار:

فصلنامه کیفیت و ماندگاری تولیدات کشاورزی و مواد غذایی، دوره 1، شماره 4 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 22

## نویسندگان:

سعیده سعیدی - کارشناسی ارشد، پژوهشکده زیست فناوری کشاورزی، دانشگاه زابل، زابل، ایران

مریم بیگمی - استادیار، گروه صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی زاهدان، زاهدان، ایران

راضیه بهزادمهر - دانشیار، گروه رادیولوژی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی زابل، زابل، ایران

## خلاصه مقاله:

چکیده: آفلاتوکسین ها ترکیباتی با وزن مولکولی کم میباشند که به عنوان متابولیت ثانویه توسط قارچ های رشته ای تولید می شوند و در غلظت های بسیار کم برای مهره داران و سایر حیوانات خطرناک میباشند آفلاتوکسین ها یک گروه از مایکو توکسین ها هستند که توسط سه گروه از قارچ های آسپرزیلوس تولید میشوند آفلاتوکسین های B<sub>1</sub>، B<sub>2</sub>، G<sub>1</sub>، G<sub>2</sub> چهار نوع از مهمترین آفلاتوکسین ها میباشند. مواد و روش کار: جهت دریافت مقالات مرتبط، ذخایر علمی الکترونیک در کشور شامل SID و هم چنین در بانک های اطلاعاتی Elsevier، Scopus، PubMed، Science Direct، Medline، با استفاده از کلمات کلیدی Aflatoxin M<sub>1</sub>، pasteurized milk، UHT milk، Raw milk، Yoghurt، cheese و معادل فارسی آن ها از سال ۲۰۱۳ تا ۲۰۱۹ جستجو شد نتایج: نتایج حاصل مطالعه نشان داد که برنج های ایرانی و پسته به غیر از شیر و محصولات لبنی در معرض آلودگی با آلفا توکسین هستند. روش های متفاوتی برای از بین رفتن آن ها مورد استفاده قرار می گیرد. بحث: بررسی مطالعات صورت گرفته در ایران گویای این مطلب است که بیشترین توجه در میان محصولات لبنی بر شیر پاستوریزه و سپس شیر استریلیزه متمرکز بوده و بقیه محصولات سهم کمی را در مطالعات صورت گرفته، برخوردارند. در اکثر مطالعات، آلودگی بالاتر از استاندارد اتحادیه اروپا و سازمان ملی استاندارد ایران بوده است؛ بنابراین سلامت مصرف کنندگان خصوصا کودکان در معرض خطر است.

## کلمات کلیدی:

آلفا توکسین، ایران، سم، قارچ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1496471>

