

## عنوان مقاله:

تاثیر حرارت پخت بر باقیمانده های دارویی در غذا

## محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی فناوری های نوین دامپزشکی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

محدثه ابو حسینی طبری - دانشکده دامپزشکی، دانشگاه تخصصی فناوریهای نوین آمل، آمل، ایران

## خلاصه مقاله:

در این مطالعه پایداری حرارتی باقیمانده های دارویی که بطور معمول در غذا تشخیص داده می شوند در منابع داده های دردسترس مرور می گردد. برای بررسی کمی تجزیه باقیمانده های دارویی حین فرآیند پخت، دو تکنیک عمده گزارش شده است: روشهای مبتنی بر کروماتوگرافی مایع و آزمایشات میکروبیولوژیکی. از آنجا که محصولات حاصل از تجزیه آنتی بیوتیک ها ممکن است مقداری فعالیت ضد میکروب از خود نشان دهند، آزمایشات میکروبیولوژیکی نمی توانند به عنوان روش های تحلیلی دقیق محسوب شوند. مطالعات نشان می دهند که تخریب حرارتی بتا لاکتام ها، کینولون ها، سولفونامیدها و تتراسایکلین ها را می توان با استفاده از یک مدل کینتیک درجه اول توصیف نمود. نتایج حاصل از این مدل ها بیانگر این است که در بین دسته های مختلف آنتی بیوتیکی بتا لاکتام ها و تتراسایکلین ها بیشترین حساسیت نسبت به تجزیه در مقابل حرارت را نشان می دهند در حالی که باقیمانده داروهای ضد انگلی مقاومترین نسبت به حرارت می باشند. اگرچه حرارت می تواند تا حدودی منجر به کاهش غلظت بقایای آنتی بیوتیک و تخریب آن ها شود اما محصولات جانبی تشکیل شده بر اثر حرارت تا به امروز به درستی شناخته نشده اند و ممکن است خطرناک باشند. تحقیقات بیشتر برای تعیین تاثیر آنها بر ایمنی مواد غذایی و سلامت انسان ضروری بنظر می رسد.

## کلمات کلیدی:

باقیمانده های دارویی، امنیت غذایی، حرارت پخت، تجزیه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1514837>

