

عنوان مقاله:

نانو ژئولیت، محصولی جدید برای کاهش آلودگی باکتریایی و قارچی و مایکوتوکسینی مواد غذایی انسان و دام

محل انتشار:

دومین کنفرانس ملی غذای فراسودمند (عملگر) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

یاشار قزلو - دکترای تخصصی علوم دارویی-مدیر مجموعه آزمایشگاهی تحقیقات و توسعه نانو

حامد اهری - دکترای حرفه ای دامپزشکی-دپارتمان دامپزشکی نانو نصب پارس

رضا پیکان - دکترای حرفه ای دامپزشکی-دپارتمان دامپزشکی نانو نصب پارس

جعفر رحمان نیا - کارشناسی ارشد مکانیک-مدیر عامل نانو نصب پارس

خلاصه مقاله:

مواد غذایی و خوراک دام و طیور اولین حلقه از زنجیره غذایی را تشکیل می دهند . آلودگی باکتریایی خوراک دام باعث ایجاد برخی بیماری ها و مسمومیت ها ی غذایی در انسان می گردد. باکتری های بیماری زا مواد غذایی را به راحتی آلوده ساخته و در آنها کلونیزه میشوند. کنترل میکروبی مواد غذایی مصرفی و مراقبت و رعایت اصول بهداشتی صحیح در جلوگیری از آلوده شدن مواد خوراکی مورد استفاده از راهکارهای مهم جهت تولید سودمند می باشد . مایکو توکسین ها بعنوان یکی از بارزترین آلوده کننده های مواد غذایی که بهداشت عمومی، امنیت غذایی و اقتصاد ملی بسیاری از کشورها بویژه کشورهای در حال توسعه را تحت تاثیر قرار می دهند، مورد بررسی قرار می گیرند. مایکو توکسین ها برطیف وسیعی از محصولات کشاورزی نظیر غلات، میوه های خشک شده، مغزها و دانه های روغنی که ستون اصلی اغلب اقتصاد های در حال توسعه را تشکیل می دهند، اثر میگذارند. آلودگی محصولات حساس به مایکوتوکسین ها در نتیجه شرایط محیطی مانند جابجایی، انبار داری و عملیات فرآوری نامناسب ناشی می گردد. زیان های سالانه ناشی از تاثیر مایکوتوکسین ها بر صنایع خوراک دام و دامپروری در آمریکا و کانادا بالغ بر پنج میلیارد دلار برآورد شده است. بدیهی است درکشورهای در حال توسعه که غذای اصلی مردم را محصولات مستعد آلودگی به مایکوتوکسین ها تشکیل می دهند، احتمالاً ضرر و زیان های بیشتری بدلیل بیماری و مرگ و میر زود رس جوامع انسانی بعلمت مصرف مایکو توکسین ها اتفاق می افتد (FAO 2001). غلات غذای اصلی اغلب ملل را تشکیل می دهند. طبق شواهد هر ساله 25% محصولات برداشت شده به مایکوتوکسین ها آلوده میگردند. پس بدیهی است که مایکوتوکسین ها بعنوان جزئی کلیدی از هر برنامه ای که در راستای افزایش امنیت مواد غذایی بکار گرفته می شوند، مد نظر قرار گیرند. معدوم نمودن محصولات آلوده به مایکوتوکسین ها یا تبدیل آنها برای مصارف غیر انسانی علمی نبوده و می تواند بطور جدی زنجیره تامین مواد غذایی را به مخاطره اندازد. لذا پیشگیری از طریق مدیریت قبل از برداشت، بهترین روش برای کنترل آلودگی به مایکوتوکسین ها می باشد. هرچند اگر آلودگی اتفاق افتد برای مقابله باخطرات همراه با سموم باید از طریق روش های بعد از برداشت اقدام نمود

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/161360>



