

## عنوان مقاله:

توسعه اخیر حسگرهای آیتامر به روش فلورسانس برای تعیین کمیت آفلاتوکسین B1 در مواد غذایی

## محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

میلاد توسلی - عضو کمیته تحقیقات دانشجویی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

سولماز فیروزی - گروه علوم زیستی، دانشکده علوم پایه، موسسه آموزش عالی ربع رشید، تبریز، ایران

محمود علیزاده ثانی

علی احسانی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

آرزو خضرو - عضو کمیته تحقیقات دانشجویی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه و علوم غذایی، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

## خلاصه مقاله:

آفلاتوکسین B1 (AFB1) یکی از شایع ترین میکوتوکسین هایی است که در مواد غذایی آلوده یافت می شود. از آنجایی که محتوای میکوتوکسین ها به ویژه در غذا کم است، توسعه پروب هایی برای تشخیص AFB1 در غذاهای با حساسیت و گزینش پذیری بالا یک نیاز اجتماعی فوری برای ارزیابی کیفیت غذا است. تکنیک های متعددی برای نظارت بر AFB1 ایجاد شده است. با این وجود، اکثر آنها به روش های زمان بر، پر زحمت و پیچیده نیاز دارند که کاربرد آنها را محدود کرده است. آیتامر یکتوالی اسید نوکلئیک منفرد و کوتاه است که قادر به تشخیص اهداف مختلف است. آیتامرها به دلخواص منحصر به فرد خود به عنوان جایگزینی برای آنتی بادی ها در نظر گرفته شده اند. آیتامرها به عنوان یک استراتژی نوظهور برای تعیین کمیت آفلاتوکسین B1 با گزینش و حساسیت بالا در نظر گرفته می شوند. در این بررسی، ما پیشرفت های اخیر در آیتامرها برای فلورسانس را برای تعیین کمیت AFB1 خلاصه می کنیم. در نهایت، دیدگاه ها و چالش های فعلی آیتامرها برای AFB1 تشریح شده اند.

## کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین B1، آیتامر، تشخیص، فلورسانس، مواد غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1627590>

