

عنوان مقاله:

اثر آلاینده های صنعتی در مواد غذایی

محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

طیبه محمودی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

علی معتمدزادگان - عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی

خلاصه مقاله:

جیوه از طریق آلودگی صنعتی محیط، وارد مواد غذایی می گردد. جیوه بدلیل چربی دوستی و راحت بودن وارد زنجیره غذایی حیوانات دریایی می شود. جیوه در ته نشست های رودخانه ها به ترکیب بسیار سمی متیل جیوه تبدیل می گردد. تشکیل دی متیل جیوه که ماده فرارتری است در PH قلیایی و تشکیل متیل جیوه که فراریت کمتری دارد در PH اسیدی انجام می پذیرد. در بافت های حیوانی ممکن است متیل جیوه در حدود 99 % جیوه موجود (را تشکیل دهد.) 1 حداکثر مقدار مجاز برای ماهی 0/5 ppm می باشد. بیشترین مقدار آن در ماهی تن 0/86 ppm الی 0/33 و شمشیرماهی 0/88 ppm الی 1 بوده که از جمله دلایل آن می توان به شکاری بودن و زندگی طولانی آن اشاره نمود

کلمات کلیدی:

دی متیل جیوه، متیل جیوه ، ppm

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177574>

