

## عنوان مقاله:

بررسی میزان آفلاتوکسین B<sub>1</sub>، کل و اکراتوکسین A در نمونه های برنج پاکستانی وارداتی پرمصرف در شهر زاهدان

## محل انتشار:

فصلنامه پژوهش های کاربردی در فنی و مهندسی، دوره 2، شماره 18 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

عبدالواحد صفرزائی - دانش آموخته گروه علوم و صنایع غذایی، واحد بم دانشگاه آزاد اسلامی، بم، ایران

افسانه پوریان - دانش آموخته کارشناسی ارشد جغرافیا گرایش آب و هواشناسی کاربردی دانشگاه سیستان و بلوچستان، ایران

## خلاصه مقاله:

مقدمه: برنج مهمترین غله وارداتی از کشور پاکستان بوده که از طریق گمرکات جنوب شرق بویژه زاهدان وارد کشور شده و دارای بازار مصرف فراوان و عامه پسندی در ایران می باشد. برنج در مزرعه، انبار و طی حمل و نقل می تواند بوسیله میکروارگانیزم های مختلف بویژه قارچ های مولد توکسین مورد تهاجم قرار گیرد. لذا در بررسی حاضر نمونه های برنج زرد و سفید پاکستانی به لحاظ وجود آفلاتوکسین B<sub>1</sub>، کل و اکراتوکسین A مورد ارزیابی قرار گرفته است. روش پژوهش: ۲۰۰ نمونه برنج شامل ۱۰۰ نمونه برنج زرد و ۱۰۰ نمونه برنج سفید پاکستانی پر مصرف از بازار شهر زاهدان به طور تصادفی در سال ۱۳۹۱ جمع آوری گردید و جهت تشخیص و تعیین میزان آفلاتوکسین B<sub>1</sub>، آفلاتوکسین کل و اکراتوکسین A از روش کروماتوگرافی مایع با کارایی عالی استفاده شد. یافته ها: ۳۳ درصد نمونه های برنج زرد با میانگین  $25/0 \pm 34/0$  نانوگرم بر گرم و ۴۰ درصد نمونه های برنج سفید با میانگین  $47/0 \pm 66/0$  نانوگرم بر گرم دارای آفلاتوکسین B<sub>1</sub> بودند. میانگین آفلاتوکسین کل در نمونه های برنج زرد و سفید به ترتیب  $28/0 \pm 36/0$  و  $52/0 \pm 69/0$  نانوگرم بر گرم تعیین مقدار و اکراتوکسین A در نمونه های برنج زرد و سفید مشاهده نگردید. نتیجه گیری: بر اساس استانداردهای ارائه شده به وسیله اتحادیه اروپا، سازمان غذا و دارو آمریکا، کدکس و اداره استاندارد ایران هیچکدام از نمونه های برنج میزان آفلاتوکسین و اکراتوکسین A بالاتر از حد مجاز نداشتند و لذا از این نظر مشکلی برای سلامتی انسان وجود ندارد.

## کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین B<sub>1</sub>، اکراتوکسین A، زاهدان

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1895611>

