

عنوان مقاله:

اثرکرد پلاسمای سرد بر روی مایکوتوکسین ها در مواد غذایی

محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی زیست شناسی و علوم زمین (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

فاطمه کلاهی - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی میکروبی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

ابوالفضل بایرامی - استادیار، دکتری زیست شناسی، گروه زیست شناسی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

ناصر سپهری جوان - استادیار، دکتری فیزیک پلاسما، گروه فیزیک، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش روزافزون جمعیت کره زمین و کمبود منابع غذایی تولید و عرضه ی منابع غذایی سالم از دغدغه های حایز اهمیت پژوهشگران این حیطه میباشد. سموم طبیعی می توانند زنجیره غذایی انسان را در قبل و بعد از برداشت آلوده کنند، که یکی از رایج ترین این سموم مایکوتوکسین ها هستند. مایکوتوکسین ها باعث بیماری در انسان و حیوانات و طیور میشوند. این سموم دارای انواع متفاوتی هستند که رایج ترین آن ها، آفلاتوکسین ها هستند. بنابراین دانشمندان طی تحقیقات متعدد راهکارهای متفاوتی را برای از بین بردن مایکوتوکسین ها بررسی کرده اند. از میان راهکار های موجود، پلاسمای سرد به دلیل اثرگذاری بسیار موثر در حذف مایکوتوکسین ها و در عین حال حفظ کیفیت مواد غذایی، بهترین عملکرد را داشته است. در این تحقیق با بررسی و مرور دوازده مقاله انتخابی، صحت برتری روش پلاسما برای حذف مایکوتوکسین ها از مواد غذایی تایید شد.

کلمات کلیدی:

پلاسمای سرد، مایکوتوکسین، مواد غذایی، حذف مایکوتوکسین، آلودگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1979741>

