

عنوان مقاله:

بررسی اکراتوکسین A درآرد گندم مصرفی نانوائی های شهرستان فسا

محل انتشار:

دومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

الهه کاظمی خیرابادی - دانشگاه آزادشهرکرد

رضاییان - دانشجویان کارشناسی صنایع غذایی

سمیه براتی

رضا زارعی

خلاصه مقاله:

اکراتوکسین A یک میکوتوکسین تولید شده بوسیله آسپرژیلوس اکراسئوس پنسیلیوم و روکوزوم و پنسیلیوم ویریدیکاتوم می باشد این مطالعه با هدف بررسی اکراتوکسین A درآرد گندم مصرفی نانوائی های شهرستان فسا بود دراین مطالعه 50 نمونه آرد گندم از نانوائیهای شهرستان فسا طی زمستان 1389 و بهار و تابستان 1390 جمع اوری و حضور اکراتوکسین A در آنها بوسیله روش الایزا مورد بررسی قرار گرفت نتایج این ازمون نشان داد 23 نمونه 46 درصد از مجموع نمونه های آرد آزمایش شده الوده به این توکسین قارچی بوده اند محدوده غلظت اکراتوکسین A در نمونه های مثبت مابین 0/44 تا 14/3 نانوگرم و میانگین آلودگی نمونه های مثبت 3/31 نانوگرم درگرم بدست آمد سطح آلودگی 5 نمونه 10 درصد از مجموع 50 نمونه آزمایش شده در حد بسیار ناچیزی بیش از حد اکثر مجاز 5 نانوگرم درگرم اکراتوکسین قوانین اتحادیه اروپا بود بررسی فصلی و وضعیت الودگی به اکراتوکسین A در انواع نان نشان داد که هیچ اختلاف اماری معناداری بین سطوح الودگی و تعداد موارد الوده در فصول مختلف وجود ندارد

کلمات کلیدی:

اکراتوکسین A، آرد گندم، الایزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/205555>

