

عنوان مقاله:

پاتولین در سیب و تاثیر مراحل فراوری آب سیب بر کاهش آن

محل انتشار:

سومین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مریم رضایی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی شیمی صنایع غذایی، دانشکده علوم و تحقیقات دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

نسرین مویدنیا - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع و مکانیک، دانشگاه آزاد اسلامی واحد قزوین

خلاصه مقاله:

مایکوتوکسین ها بطور کلی متابولیت های سمی تولید شده از انواع قارچ ها می باشند که هم برای انسان ها و هم حیوانات مضر می باشد. لغت مایکوتوکسین از کلمه یونانی mycos به معنی کپک قارچی و کلمه لاتین toxic به معنی سم می باشد. پاتولین مایکوتوکسین تولید شده توسط چندین گونه قارچ از جمله *Penicillium*، *Aspergillus* و *Byssosclama* می باشد. اصلیترین قارچ تولید کننده این سم *Penicillium expansum* می باشد که بصورت کپک آبی نمایان می شود. محصولاتی که در معرض آلودگی به این قارچ هستند عبارتند از: سیب، گلابی، انگور، هلو، پرتقال، آلبالو و ... که شناخته شده ترین محصول آلوده به این قارچ سیب می باشد. وجود پاتولین در محصولات سیب و به ویژه آب میوه ها در اکثر کشورها نشان دهنده این حقیقت است که پاتولین به مراحل فرایند تولید آب میوه تا حدودی پایدار است. به همین دلیل توصیه شده اقدامات بر روی روش های کشاورزی خوب (GAP) و شیوه های تولید مناسب (GMP) متمرکز شود. در این مقاله از میان تمام مراحل تنها مرحله ای که در کاهش و یا افزایش پاتولین نقش دارند و یا نیاز به تحقیقات بیشتری دارند شرح داده شده است.

کلمات کلیدی:

پاتولین ، مایکوتوکسین ، فراوری آب سیب ، پنی سیلیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/303335>

