

## عنوان مقاله:

بررسی عوامل موثر در کاهش و یا تخریب آفلاتوکسین در مواد غذایی

## محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

سید محمد مرتضوی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

علی محمدی ثانی - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

شراره محسنی - استادیار گروه شیمی کاربردی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

## خلاصه مقاله:

آفلاتوکسین ها گروه بزرگی از میکوتوکسین ها و جزو متابولیت های ثانویه قارچی می باشند و توسط گونه هایی از جمله *Aspergillus Flavus*, *A. Parasiticus*, *A. Nomius* تولید می شوند تاکنون چندین نوع آفلاتوکسین شناسایی شده است که از بین آن ها آفلاتوکسین B1، B2، G1 و G2 دارای بیشترین اهمیت هستند. ضررهای ناشی از مصرف آفلاتوکسین ها در انسان از جمله محرز بودن نقش آفلاتوکسین B1 در وقوع سرطان و ضایعات حاد کبد مثل کبد چرب می باشد لذا جنبه های مختلف موضوع آلودگی مواد غذایی به این قارچ و روش های حذف و یا کاهش آفلاتوکسین ها را باید به طور جدی مطالعه و بررسی شود. در این تحقیق با استفاده از نتایج تحقیقات انجام شده در زمینه استفاده از روش های مختلف جهت کاهش و یا تخریب آفلاتوکسین در مواد غذایی عوامل موثر بر آن مورد مقایسه و بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد عوامل متعددی نظیر میزان رطوبت، حضور ترکیبات مختلف، نحوه توزیع آفلاتوکسین، pH ماده غذایی و ترکیبات ایجاد شده حاصل از تجزیه آفلاتوکسین از اهمیت ویژه ای برخوردار هستند.

## کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین، اسپرژیلوس فلاووس، میکرو ارگانیزم ها و اشعه دهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334374>

