

عنوان مقاله:

آلودگی قارچی و مایکوتوکسینی فلفل قرمز

محل انتشار:

همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1389)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

رزیتا سالاری - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد کارشناس ارشد اداره نظارت بر مواد خوراکی و آشامیدنی، معاونت غذا و دارو

حجت کاراژیان - استادیار، عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد تربت حیدریه

خلاصه مقاله:

در این تحقیق وضعیت آلودگی قارچی و مایکوتوکسینی فلفل قرمز خراسان مورد ارزیابی قرار گرفت بسیاری از گیاهان دارویی و ادویه ها ماده آئلیه مناسبی برای رشد کپک ها بوده و یکی از عمده ترین گروه های مواد غذایی مستعد به آلودگی با مایکوتوکسین ها به ویژه آفلاتوکسین و اکراتوکسین (قوی ترین و خطرناک ترین سموم قارچی) می باشند . فلفل قرمز یکی از عمده ترین گیاهان دارویی و ادویه های بومی استان خراسان است که در منطقه داورزن سبزوار کشت داده شده و در اواخر تابستان و اوایل پاییز برداشت می شود فلفل دارای انواع ویتامین های A ، گروه B و C و نیاسین است . همچنین دارای املاح کافی همچون کلسیم ، فسفر ، آهن ، سدیم و به خصوص پتاسیم نیز می باشد میوه این گیاه به صورت خام ، پخته شده ، خشک یا در قالب چاشنی پودری در صنایع غذایی مصرف می شود از فلفل به عنوان دارو برای درمان روماتیسم، سوء هاضمه و ناراحتی های اعصاب نیز استفاده می شود این گیاه در طی شش چین از سطح مزرعه برداشت شده و خشک می شود نمونه برداری در فصل برداشت این گیاه به صورت تصادفی از تمامی چین ها در بسته بندی های تمیز و استریل صورت گرفت . کلیه نمونه ها از لحاظ تعیین فلور قارچی با استفاده از روش های کشت (مطابق با استاندارد ملی ایران- شماره 10899) نوع قارچ های موجود با استفاده از روش های شناسایی میکروسکوپی (مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 5868) و میزان مایکوتوکسین های حاصله با استفاده از HPLC (مطابق با استاندارد ملی ایران به شماره 6872 و 6188) مورد ارزیابی قرار گرفت. قارچ ها در تمامی نمونه ها مشاهده شدند و میزان آنها در برخی نمونه ها بسیار بالاتر از حد مجاز استاندارد بود در بین کپک ها، جنس های آسپرژیلوس و پنی سیلیوم نسبت به سایر جنس ها بیشتر یافت شدند و نمونه ها عمدتاً حاوی آفلاتوکسین B1 و اکراتوکسین A بودند می توان نتیجه گرفت که گیاهان دارویی ادویه ها ممکن است در زمره محصولات با ریسک بالا قرار داشته باشند بنابراین اطلاعات بیشتری به منظور دستیابی به روش های آلودگی زدایی آنها مورد نیاز است.

کلمات کلیدی:

فلفل قرمز، قارچک ها، مایکوتوکسینها، روش های میکروسکوپی، HPLC

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/341926>

