

عنوان مقاله:

بررسی میزان آفلاتوکسین M1 شیر پاستوریزه در سطح عرضه کلان شهر تهران

محل انتشار:

دومین همایش کشوری سلامت شیر از تولید تا مصرف و اهمیت تغذیه ای آن (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهران پورقاز - کارشناس کنترل مواد غذایی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

علیرضا حبیبی - مدیریت اداره نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

امیر فلاح - معاونت اداره نظارت بر مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ایران

خلاصه مقاله:

شیر با ارزش ترین ماده غذایی است که می تواند به طور متعادل بیشتر نیاز های غذایی انسان را بعنوان مهمترین منبع پروتئین های حیوانی ایفاء نقش نماید. آفلاتوکسین ها یک گروه مایکو توکسین ها هستند که توسط سه گونه از قارچ ها ی آسپرژیلوس به نام های *A. parasiticus* و *A. flavus* در موارد نادر توسط *A. nomius* تولید میشود. آفلاتوکسین دارای اثرات متفاوتی نظیر جهش زایی، ناقص الخلقه زایی، اثرات استروژنیک ، سرطانزایی یا سمیت حاد هستند . آفلاتوکسین ها G2،G1،B2،B1 چهار نوع از مهمترین آفلاتوکسین ها می باشد. آفلاتوکسین های M1،M2 متابو لیت های هیدرو کسیله AFB1، AFB2 هستند که در شیر و فرآورده حاصل از شیر دامی که مواد غذایی آلوده به AFB رامصرف می کند یافت می شود. لذا کنترل و نظارت علاوه بر سطح تولید در سطح عرضه نیز از اهمیت فراوانی برخوردار می باشد که این نمونه برداری مطابق برنامه زمانبندی از محصول شیر پاستوریزه در سطح عرضه کلان شهر تهران طی سال های 90،91 صورت گرفته که از 23 مورد شیر نمونه برداری شده (طرح pms) طی آزمون و بررسی های بعمل آمده مطابق استاندارد ملی ایران (به شماره 5925 اصلاحیه 1) هیچ گونه عدم انطباق و آلودگی با آفلاتوکسین M1 گزارش نگردید.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین ، PMS

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365520>

