

عنوان مقاله:

وضعیت شیر از نظر آلودگی به آفلاتوکسین در کشور

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

گیتی کریم - گروه بهداشت و کنترل مواد غذایی، دانشکده دامپزشکی دانشگاه تهران و عضو وابسته فرهنگستان علوم

غزاله بهرامیان - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

خلاصه مقاله:

انتشار آفلاتوکسین ها در مواد غذایی مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری بسیار بالاست زیرا شرایط آب و هوایی، زمینه مناسب رشد این کپک ها را فراهم می سازد. سوش های مولد آفلاتوکسین به خوبی در مواد غذایی انسان مثل فرآورده های شیر، فرآورده های نانوبی، میوه ها، غلات و همچنین علوفه و کنجاله مورد استفاده حیوانات قادر به نشو و نما و تولید سم هستند. شیر مهمترین منبع آفلاتوکسین M است. آفلاتوکسین های M1 و M2 آفلاتوکسین های B1 و B2 همراه با غذا توسط گاو شیری بلع می شود در کبد حیوان هیدروکسیله گشته و به صورت آفلاتوکسین M1 و M2 به داخل شیر ترشح می شود. این ترکیبات نسبت به مولکولهای مادر (آفلاتوکسین) سمیت کمتری دارند ولی به علت مصرف زیاد شیر گاو توسط کودکان و افراد آسیب پذیر جامعه اهمیت بهداشتی فراوان دارند. آفلاتوکسین M1 دمای متداول برای سالمسازی شیر را تحمل می کند. کدکس ایمانتاریوس و اتحادیه اروپا حد مجاز آفلاتوکسین M را در شیر مایع کمتر از 50 نانوگرم در کیلوگرم توصیه می نمایند (FAO2004). حد مجاز میزان آفلاتوکسین M1 در شیر خام، پاستوریزه و استریلزه UHT در ایران بعد از بازنگری 100 نانو گرم در لیتر تعیین شده است (استاندارد شماره 5925, 1389)

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/365527>

