

عنوان مقاله:

بررسی اهمیت آفلاتوکسین B(1) در برنج و تاثیر روش های مختلف پخت بر مقدار آن

محل انتشار:

شانزدهمین همایش ملی برنج کشور (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

خدیجه رحیمی - باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد قوچان، دانشگاه آزاد اسلامی قوچان، ایران

ایمان عشقی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد اصلاح نباتات دانشگاه محقق اردبیلی

سیداسماعیل ملک شادخت - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه شاهد تهران

خلاصه مقاله:

آفلاتوکسین ها توسط گونه های توکسیژنیک اسپیرژیلیوس (آ.فلاووس، آ.پارازیتیکوس) تولید می شوند و متابولیت های ثانویه هستند که به عنوان یکی از عوامل تهدید کننده سلامت مصرف کنندگان مواد غذایی، مطرح می باشند. این قارچ ها مهم ترین عوامل آلوده کننده غلات، آجیل و حبوبات هستند. حد مجاز آفلاتوکسین، B در برنج در ایران 5 میکروگرم در کیلوگرم است. آفلاتوکسین B(1) و سه ترکیب با ساختار مشابه (G(2), G(1), B(2)) به عنوان عوامل آلاینده محصولات کشاورزی در مزرعه و طی دوره نگهداری حمل و نقل و فرآوری شناخته شده اند. آفلاتوکسین B(1) به عنوان سمی ترین عامل شناخته شده است. بنابراین به لحاظ سمیت بالای آفلاتوکسین ها، ایجاد سرطان، جهش، رشد ناکافی و کاهش سطح ایمنی در بیشتر انواع پستانداران، وجود آن ها در مواد غذایی تاثیر بسزایی در صنایع غذایی دارد. مقاومت این سم در مقابل گرما به عواملی از جمله میزان رطوبت PH بستگی دارد و روش های مختلف پخت می تواند این سم را به مقدار کمتر یا بیشتر کاهش دهد. این مقاله ضمن بررسی درصد آلودگی آفلاتوکسین B(1) در برنج، به منابع وقوع، اثرات سوء آن بر سلامتی انسان و تاثیر روش های مختلف پخت بر مقدار کاهش این سم اشاره می کند.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین B(1)، برنج، خطر، روش های مختلف پخت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/400323>

