

## عنوان مقاله:

آیا آفلاتوکسین از دانه های روغنی به روغن منتقل می شود؟

## محل انتشار:

دومین کنگره سراسری در مسیر توسعه علوم کشاورزی و منابع طبیعی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

محمد امین فلاح زاده - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

نگین زارعی - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

مهرداد نیاکوثری - بخش علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

آفلاتوکسین ها متابولیت های ثانویه تولید شده توسط قارچ هایی از جنس آسپرژیلوس، عمدتاً توسط آ. فلاووس، آ. پارازیتیکوس و آنامیوس است، که به طور طبیعی در مواد غذایی رخ می دهد، و منجر به طیف گسترده ای از اثرات سمی در مهره داران از جمله انسان می گردد. آلودگی مواد غذایی با قارچ افلاتوکسیجنیک ممکن است در طول تولید، جمع آوری، حمل و نقل و ذخیره سازی رخ دهد. مواجهه انسان بامایکوتوکسین در درجه اول از طریق مصرف مواد غذایی آلوده، از جمله ذرت، بادام زمینی، دانه پنبه، و همچنین سایر دانه های روغنی مانند آفتابگردان و نارگیل رخ می دهد. روشهای مورد استفاده برای استخراج و تصفیه روغن نباتی خوراکی می تواند در کاهش آفلاتوکسین موثر باشد، که بسته به نوع روغن و روش پالایش روغن متفاوت است. تولید روغن از دانه های روغنی نیاز به مراحل زیر دارد: ذخیره سازی دانه، آماده سازی، استخراج روغن خام و پالایش (صمغ، از بین بردن اسید، سفیدکردن، خنک کردن، دیگر مراحل). برخی از این مراحل ممکن است سخت باشد و منجر به غیر فعال و یا حذف کردن ترکیبات مهم، مثل ویتامین ها، آنتی اکسیدان ها و آنزیم ها گردد، اگرچه تاثیر آن بر ترکیبات نامطلوب مانند آفلاتوکسین بطور قابل توجهی در میان روش های مختلف متفاوت است. این بررسی داده های فعلی را در مورد آلودگی قارچ افلاتوکسیجنیک و بروز آفلاتوکسین در دانه های روغنی خام و همچنین محصولات مشتق شده، رویکرد اصلی تکنولوژیکی برای تولید روغن، و درمورد انتقال بالقوه آفلاتوکسین از دانه های روغنی به محصول نهایی روغن از طریق مراحل ارائه می نماید

## کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین، پیدایش، استخراج، پالایش، روغن های خوراکی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/513073>

