

عنوان مقاله:

ارزیابی باقیمانده قارچ کش بنومیل در قارچ خوراکی عرضه شده در بازار مصرف شهر همدان در سال 1393

محل انتشار:

مجله پزشکی بالینی ابن سینا، دوره 22، شماره 2 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سمیه عبدی - دانش آموخته کارشناسی ارشد محیط زیست دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

سهیل سبحان اردکانی - دانشیار گروه محیط زیست دانشکده علوم پایه دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

سعید جامه بزرگی - دانشیار گروه شیمی دانشکده علوم پایه دانشگاه آزاد اسلامی واحد همدان

خلاصه مقاله:

مقدمه و هدف: باقی مانده آفت کشها در محیط و مواد غذایی بر سلامتی موجودات زنده از جمله انسان تأثیر منفی می گذارد. این مطالعه با هدف ارزیابی غلظت باقیمانده سم بنومیل در قارچ خوراکی انجام یافت. روش کار: 10 نمونه قارچ خوراکی از گلخانه های فعال در سطح استان و همچنین بازار مصرف شهر همدان تهیه شد. پس از آماده سازی و فرآوری نمونه ها در آزمایشگاه، باقی مانده سم بنومیل در آن ها توسط دستگاه اسپکتروفتومتر در 3 تکرار قرائت شد. پردازش آماری نتایج نیز توسط نرم افزار SPSS انجام گرفت. نتایج: میانگین غلظت باقی مانده سم در نمونه ها به ترتیب برابر با $5/90 \pm 0/750$ ، $2/10 \pm 0/487$ ، $40/04 \pm 1/346$ ، $0/32 \pm 0/44$ ، $14/0 \pm 0/785$ ، $1/54 \pm 0/304$ ، $40/0 \pm 0/450$ ، $0/87 \pm 0/055$ و $0/66 \pm 0/032$ و $49/60 \pm 0/303$ میکروگرم در کیلوگرم و بیش تر از حد مجاز سازمان بهداشت جهانی (0/01 میلیگرم در کیلوگرم) میباشد. همچنین مقایسه نمونهها با یکدیگر از نظر میانگین غلظت باقیمانده سم بیانگر وجود اختلاف معنی دار آماری ($P < 0/05$) بین اکثر نمونه ها می باشد. نتیجه نهایی: با توجه به این که میانگین غلظت باقیمانده سم بنومیل در قارچ خوراکی بیشتر از استانداردهای بین المللی است، لذا لزوم کنترل باقی مانده سموم در مواد غذایی از طریق اجرای برنامه های پایش منظم دوره ای مواد غذایی، آموزش کشاورزان و وضع قوانین بازدارنده می تواند گامی مؤثر در دستیابی به امنیت غذایی محسوب شود.

کلمات کلیدی:

امنیت غذایی، بنومیل، قارچ خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/570536>

