

عنوان مقاله:

آلودگی مواد غذایی با سم قارچی پاتولین، مخاطرات و روش های مقابله

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی و ششمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسنده:

یونس زاهدی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل، ایران

خلاصه مقاله:

بسیاری از غلات و سایر محصولات کشاورزی در مزرعه و انبار مستعد هجوم قارچ ها هستند. این قارچ ها می توانند متابولیت های ثانویه ای تولید کنند که از نظر شیمیایی متفاوت بوده و مایکوتوکسین نامیده می شوند. مقدار آلودگی غذاها به سموم قارچی از سالی به سال دیگر متغیر بوده و به فاکتورهایی از قبیل ایجاد شرایط نامطلوب تشدید کننده هجوم قارچ ها و رشد بستگی دارد. بسیاری از سموم قارچی اولین بار پس از اینکه برای سلامتی انسان و دامها مشکلات نیمه حادی ایجاد کردند شناسایی شدند. با توجه به اینکه نمی توان این سموم را بطور کامل از غذاها حذف نمود بسیاری از کشورها حدودی مانند حد قابل تحمل و بیشینه مقدار باقیمانده را تعیین کرده اند که تضمین کننده سلامتی باشد. پاتولین توسط تعداد زیادی قارچ از جنس های بیسوکلامیس، یوپنی سیلیوم، پنی سیلیوم، اسپرژیلوس و پاسیلومایسس در انواعی از محصولات کشاورزی مانند زردآلو، انگور، گریپ فروت، هلو، گلابی، سیب، زیتون و غلات تولید می شود. پاتولین در غلات خشک و آب انگور و آب سیب پایدار بوده ولی در غلات خیس و در حین تولید سرکه تجزیه می شود. باقی ماندن پاتولین در محصولاتی مانند آب سیب و آب مرکبات از نظر امنیت غذایی پیامدهای خاصی بدنبال دارد. قبلا تصور بر این بود که پاتولین خاصیت سرطان زایی دارد ولی مطالعات جدید نشان از عدم سرطان زایی داشته و آستانه قابل تحملی برای دریافت روزانه آن مشخص شده است.

کلمات کلیدی:

پاتولین، آب سیب، سمیت، آلودگی کپکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/932049>

