

عنوان مقاله:

اندازه گیری میزان آفلاتوکسین B1 در آرد های نانوائی شهر قم

محل انتشار:

مجله بیولوژی کاربردی، دوره 5، شماره 17 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

مژگان سقازاه - گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قم، قم، ایران.

فاطمه خانه بگی - دانشجو کارشناسی ارشد، گروه میکروبیولوژی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد قم، قم، ایران.

مجید ریاضی پور - 1- گروه انگل و قارچ شناسی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج)، تهران، ایران 2- مرکز تحقیقات میکروبیشناسی کاربردی، دانشگاه علوم پزشکی بقیه ا... (عج)، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

مایکوتوکسین ها متابولیت های ثانویه ای هستند. آفلاتوکسین ها شناخته شده ترین آن ها بوده و آفلاتوکسین B1 یکی از قوی ترین هیپاتوکارسینوژن های شناخته شده در طبیعت است. آرد هایی که تحت شرایط نامناسب دمایی و رطوبتی طی رشد، برداشت و انبارداری قرار می گیرند، نسبت به آلودگی با آفلاتوکسین B1 مستعد هستند. هدف از انجام این مطالعه بررسی آلودگی آرد نانوائی های شهر قم به سم آفلاتوکسین B1 بوده است. در این مطالعه تجربی در تابستان سال 93 تعداد 84 نمونه آرد گندم از 84 نانوائی در شهر قم به طور تصادفی جمع آوری و میزان آفلاتوکسین B1، در آن ها با استفاده از روش الایزای رقابتی اندازه گیری شد. همچنین اطلاعاتی در مورد نوع آرد مصرفی و مدت زمان ماندگاری آرد جمع آوری شد. داده ها با استفاده از نرم افزار آماری Spss و نرم افزار curve و Excel و آزمون student t -مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. از تعداد 84 نمونه، 78 نمونه (2/98 %)، به مقادیری از آفلاتوکسین B1 آلوده بودند، که از این تعداد 51 نمونه (7/60 %)، دارای آلودگی بیش از حد مجاز تعیین شده توسط ایران (ppb5) و اتحادیه اروپا (ppb2) بود. میانگین غلظت این آفلاتوکسین در کل نمونه ها 9/5 میکروگرم در کیلوگرم با انحراف معیار 84/2 تعیین گردید. میانگین میزان آلودگی به آفلاتوکسین B1 در آردهای مورد استفاده برای تهیه نان بیش از حد مجاز بود، لذا نیاز به کنترل و ارزیابی مستمر میزان آفلاتوکسین B1 در آرد مصرفی نانوائی ها ضروری بنظر می رسد.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین B1، آرد گندم، نان، الایزا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/944934>

