

عنوان مقاله:

اثر فرایندهای حرارت دهی و انواع طبخ خانگی برنج بر غلظت آفلاتوکسین B1

محل انتشار:

دوماهنامه طلوع بهداشت، دوره 15، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

بهادر حاجی محمدی - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

مهدی کیانی - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

محمدحسین مصدق - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

جواد بیابانی - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

حسین فلاخ زاده - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

محبوبه السادات طباطبایی - *Shahid Sadoughi University of Medical Sciences*

خلاصه مقاله:

مقدمه: آلودگی برخی محصولات کشاورزی به میکوتوکسین ها سلامت انسان و حیوان را با نگرانی جدی روبه رو کرده است. آفلاتوکسین B1 سمی ترین نوع آفلاتوکسین است که در بین آفلاتوکسین ها دارای بیشترین میزان شیوع در غذاها از جمله برنج می باشد. هدف از انجام این تحقیق، مطالعه اثر فرایندهای حرارت دهی و انواع طبخ خانگی برنج بر میانگین غلظت آفلاتوکسین B1 می باشد. روش بررسی: در این مطالعه فرایندهای حرارت دهی ۲۰ و ۱۲۰ دقیقه و انواع طبخ به سه صورت آبکشی، کته و برنج بوداده بر روی برنج به صورت طبیعی آلوده مورد بررسی انجام گرفت و مقدار آفلاتوکسین B1 با روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) اندازه گیری شد. یافته ها: در مورد ۲۰ دقیقه و ۱۲۰ دقیقه حرارت دهی برنج میانگین غلظت آفلاتوکسین B1 به میزان به ترتیب ۶/۱۶٪ و ۷/۸۱٪ کاهش نشان داد. اگرچه این میزان کاهش از نظر آماری در ۲۰ دقیقه حرارت دهی معنی دار نبود اما در ۱۲۰ دقیقه حرارت دهی کاهش معناداری ($p < 0.05$) مشاهده شد. میزان کاهش میانگین غلظت آفلاتوکسین B1 در پخت کته، آبکشی و برنج بوداده به ترتیب ۲/۶۰٪، ۵/۸۵٪ و ۶/۸۷٪ نشان داده شد که این میزان کاهش در پخت کته از نظر آماری معنی دار نشد ولی در پخت به صورت آبکشی و برنج بوداده این میزان کاهش از نظر آماری با ($p < 0.05$) معنی دار بود. نتیجه گیری: نتایج این مطالعه نشان می دهد که انجام فرایندهای حرارت دهی و انواع طبخ برنج می تواند خطرات سم آفلاتوکسین B1 که انسان به وسیله مصرف برنج با آن مواجه است را کاهش دهد.

کلمات کلیدی:

(Rice, aflatoxin B1, high performance liquid chromatography (HPLC) (HPLC) برنج، آفلاتوکسین B1، کراماتوگرافی مایع با عملکرد بالا (HPLC)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1343859>



