

عنوان مقاله:

بررسی میزان آلودگی فرآورده های لبنی به آفلاتوکسین IM در ایران و جهان و راهکارهای پیشگیرانه برای کاهش آن

محل انتشار:

پژوهشنامه حلال، دوره 5، شماره 3 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسنده:

محسن مختاریان - گروه علوم و صنایع غذایی، واحد رودهن، دانشگاه آزاد اسلامی، رودهن، ایران.

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: تامین امنیت غذایی از فاکتورهای مهم در حفظ سلامت جامعه بوده و استفاده از مواد غذایی مغذی گام مهمی در حصول این هدف به شمار می آید. شیر و فرآورده های لبنی یکی از کامل ترین و طبیعی ترین مواد غذایی بوده که جایگاه ویژه ای در رژیم غذایی افراد دارد. لذا تامین سلامت و آگاهی یافتن از ایمنی این ماده غذایی ضروری به نظر می رسد. نتایج: در این مطالعه مروری، با استفاده از پایگاه های اطلاعاتی «PubMed»، «Wiley»، «Springer»، «Elsevier»، و «SID» با استفاده از کلید واژه های «Dairy products»، «Aflatoxin»، «Milk» و «Antiaflatoxigenic» میزان سم آفلاتوکسین در فرآورده های لبنی مختلف (محدوده سال های ۲۰۱۰ تا ۲۰۱۷) مورد بررسی قرار گرفت. در کل تعداد ۵۸ مقاله پژوهشی مرتبط با خطر شیوع سم آفلاتوکسین IM در فرآورده های لبنی یافت شد. در پژوهش های صورت گرفته مشاهده شد که مهمترین آفلاتوکسین شناسایی شده در فرآورده های لبنی، سم آفلاتوکسین IM (IAFM) است. نتیجه گیری: یکی از عواملی که سلامت فرآورده های لبنی را به مخاطره می اندازد، آلودگی آن به سم آفلاتوکسین IM بوده که نتیجه تغذیه دام شیرده با غذا و علوفه کپک زده است که منجر به تولید و ترشح سم مذکور در شیر دام می گردد. بنابراین در این مطالعه با بررسی میزان آلودگی فرآورده های لبنی مختلف (شیر خام، شیر پاستوریزه شده، شیر استریلیزه، شیر خشک صنعتی، کره، پنیر خامه ای، پنیر سفید، بستنی و ماست) به آفلاتوکسین IM می توان علل افزایش را به خوبی پایش نمود و راهکارهای پیشگیرانه (بیولوژیکی، شیمیایی، فیزیکی، جذب سطحی مخلوط کردن) برای کاهش آن ارائه داد.

کلمات کلیدی:

آفلاتوکسین IM، فرآورده های لبنی، میکوتوکسین، آفلاتوکسین زدایی، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) و آزمایش بررسی ایمنی مرتبط با آنزیم (ELISA)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1579576>

