

عنوان مقاله:

مروری بر انواع روش های سم زدایی مایکوتوکسین ها در مواد غذایی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

بهزاد امیرخیزی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

فرشاد امیرخیزی - دانشجوی دکتری، گروه تغذیه و رژیم درمانی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

بسیاری از غلات و محصولات کشاورزی در مزرعه و حین انبارداری مستعد حمله آفات و کپک ها می باشند. این کپک ها می توانند سمومی از خود ترشح کنند که به متابولیت های ثانویه معروف هستند که به آنها مایکوتوکسین گفته می شود. آفلاتوکسین، اکراتوکسین، تریکوتسن، زئارالئون، فومونیسین، از جمله مهمترین مایکوتوکسین ها هستند که در آلودگی مواد غذایی حائز اهمیت زیادی می باشند. مایکوتوکسین ها به دلیل اثرات سرطان زا و جهش زایی، برای سلامت انسان بسیار خطرناک بوده، لذا بکارگیری روش های مؤثر سم زدایی مایکوتوکسین ها از انواع مواد غذایی از نقطه نظر ایمنی مواد غذایی از جایگاه ویژه ای برخوردار است. روش های سم زدایی و کاهش میزان مایکوتوکسین ها در مواد غذایی را می توان به سه گروه: فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی تقسیم کرد. از روش های فیزیکی می توان به جداسازی مکانیکی، جداسازی بر اساس دانسیته غلات آلوده، استفاده از تیمار حرارتی، استفاده از اشعه UV، استفاده از حلال هایی مانند اتانول، استون، کلروفرم و سورتینگ که عمدتاً شامل برداشتن قسمت ه ای آلوده ماده غذایی جهت کاهش میزان سم در محصول می باشد اشاره کرد. روش های شیمیایی عمدتاً بر پایه استفاده از اسیدها، مواد قلیایی، مواد اکسید کننده، و موادی که توانایی تجزیه مایکوتوکسین ها را دارند استوار است و در روش بیولوژیکی از میکروارگانیسم ها برای جلوگیری از تولید و همچنین تخریب مایکوتوکسین ها در مواد غذایی استفاده می شود. با توجه به اثرات زیان بار مایکوتوکسین ها بر سلامت انسان، لزوم استفاده از روش های کارآمد جهت کاهش میزان مایکوتوکسین ها در مواد غذایی ضروری به نظر می رسد.

کلمات کلیدی:

سم زدایی، مایکوتوکسین ها، روش های فیزیکی، روش های شیمیایی، روش های بیولوژیکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234754>

