

## کاهش ضایعات ناشی از آفلاتوکسین در مواد غذایی

هلدا دانائی اسکوئی<sup>۱</sup>، میر خلیل پیروزی فرد

<sup>۱</sup>دانشجوی دکتری، دانشگاه ارومیه؛ [hld.danaei@gmail.com](mailto:hld.danaei@gmail.com)

<sup>۱</sup>دانشیار، دانشگاه ارومیه؛ [pirouzifard@yahoo.com](mailto:pirouzifard@yahoo.com)

### چکیده

آلودگی مواد غذایی با آفلاتوکسین ها، باعث صدمات و خسارات زیادی به صنایع غذایی می شود. آفلاتوکسین یک متابولین طبیعی است که توسط کپک ها بویژه کپک های خانواده آسپرژیلوس بوجود می آید. پسته، بادام زمینی و سایر مغزهای خوراکی از جمله ترکیبات حساس به آفلاتوکسین می باشند و علی رغم تولید این محصولات در کشور به علت آلوده بودن آنها به این سم میزان صادرات این قبیل محصولات با مشکل مواجه است و همه ساله به علت عدم رعایت تدابیر لازم برای پیشگیری از رشد قارچ، میزان زیادی از محصولات دچار ضایعات می شود. این سموم از طریق مواد غذایی به بدن راه می یابند و در کبد تجمع یافته و نارسایی کبد و عوارض جبران ناپذیری نظیر سرطان ایجاد می کنند. بنابراین بهترین راه ممکن و موثر برای اطمینان از سلامت مواد غذایی، نظارت مستمر و آموزش های لازم به افراد می باشد تا بدین طریق بتوان میزان ضایعات محصولات کشاورزی و دامی را به حداقل رساند.

واژه های کلیدی: آفلاتوکسین، ضایعات، پسته، پیشگیری