

روشهای پیشگیری از تولید و حذف آفلاتوکسین در بادام زمینی

شیوا قیاسی فر

عضو هیات علمی گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی دانشگاه تبریز

چکیده: بادام زمینی بزرگترین و مهمترین زیر رده از سه زیر رده تیره بقولات است. میوه بادام زمینی غالباً غذای انسان و دام را تامین می کند و پروتئین و انرژی موجود در آن حائز اهمیت می باشد. متأسفانه حدود ۲۵٪ بادام زمینی و فرآورده های آن در جهان، آلوده به آفلاتوکسین می باشند. آفلاتوکسین ها گروهی از مایکوتوکسین ها یا سموم قارچی هستند که بطور عمده توسط کپک آسپرژیلوس تولید می گردند. در انسان رژیم غذایی حاوی ۱/۷ میلی گرم بر کیلو گرم آفلاتوکسین در ماده غذایی در عرض چند هفته منجر به مرگ می شود. مقادیر کمتر هم منجر به بیماریهای خطرناکی نظیر سرطان کبد و کلیه می گردند. برای ایجاد امنیت غذایی در جامعه و تضمین سلامت مصرف کنندگان، بهترین روش، پیشگیری از تولید سموم آفلاتوکسین در مواد غذایی می باشد. در بادام زمینی با رعایت نکاتی که از این تحقیق بدست آمده، در طی مراحل قبل از کاشت، داشت، برداشت، خشک کردن، انبار، حمل و نقل، فرآوری و... می توان از آلودگی محصول به آفلاتوکسین جلوگیری نمود.

در صورت آلودگی محصول، یا باید محصول آلوده حذف و یا با غیرفعال سازی آفلاتوکسین و یا حذف آفلاتوکسین، محصول مورد نظر سالم سازی گردد. در این بررسی روشهای مختلف غیرفعال سازی آفلاتوکسین و حذف آن برای فرآورده های مختلف بادام زمینی معرفی گردیده است.

کلمات کلیدی: آفلاتوکسین، آسپرژیلوس، مایکوتوکسین ها، سرطان، بادام زمینی