



## مروری بر جنبه های بهداشتی، اقتصادی و اجتماعی حضور مایکوتوکسین ها در مواد غذایی

محمد حسین موثق

دانشگاه آزاد اسلامی، واحد شبستر، گروه دامپزشکی، بخش بهداشت مواد غذایی، شبستر، ایران

[movassagh2@yahoo.com](mailto:movassagh2@yahoo.com)

### چکیده

امروزه قارچ ها در تامین مواد غذایی مورد نیاز انسان نقش به سزایی دارند. از طرف دیگر همین قارچ ها در صورت حضور در مواد غذایی باعث تغییراتی در طعم، بو و ظاهر غذا خواهند گردید. سمومی که توسط قارچ ها تولید می شوند مایکوتوکسین نامیده می شوند و اثبات گردیده است که این مواد دارای اثرات زیانباری نظیر سرطان زایی، جهش زایی و ناقص الخلقه زایی هستند. تغذیه دام ها با مواد غذایی کپک زده باعث آلوده شدن تولیدات دامی با آن مایکوتوکسین ها خواهد گردید. شرایط اقلیمی تاثیر عمده ای بر روی نوع کپک ها و مایکوتوکسین های تولیدی در مواد غذایی خواهد داشت. به نحوی که در مناطق با رطوبت بالا امکان کپک زدگی افزایش می یابد. در مزارع رشد کپک ها در خلال برداشت، فرآوری، ذخیره سازی و حمل و نقل اتفاق می افتد. امروزه آلودگی مواد غذایی با منشا دامی با انواع مایکوتوکسین ها بویژه آفلاتوکسین در اغلب کشور ها به ویژه در کشور ما ایران مطرح می باشد. متأسفانه اغلب سموم قارچی با فرآوری های رایج در صنایع غذایی از بین نمی روند. در این مقاله سعی خواهد گردید که به جنبه های بهداشتی، اقتصادی و اجتماعی آلودگی مواد غذایی به انواع مایکوتوکسین ها پرداخته شود و راهکارهای عملی مناسب برای تولید مواد غذایی عاری از انواع مایکوتوکسین ها ارائه گردد.

واژه های کلیدی: خوراک دام، مواد غذایی، خطرات، مایکوتوکسین ها