

ارزیابی میزان اکراتوکسین A و آفلاتوکسین‌های (B1, B2, G1, G2) غلات عرضه شده در فروشگاه‌های شهر تهران به روش کروماتوگرافی با کارایی بالا در سال ۱۳۸۹

آیدین ماه‌تابانی^۱، منصور بیات^{۲*}، سید ابراهیم حسینی^۱، مهدی امین‌افشار^۳، حمیدرضا توکلی^۴

۱- گروه مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات ۲- گروه قارچ‌شناسی، دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات ۳- گروه علوم دامی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات ۴- گروه تغذیه مرکز تحقیقات بهداشتی، دانشگاه علوم پزشکی بقیه ... (عج)

* نویسنده مسؤول: تهران، گروه قارچ‌شناسی پزشکی و دامپزشکی، دانشکده علوم تخصصی دامپزشکی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات. کدپستی: ۱۹۸۱۹، تلفن: ۰۹۱۲۵۸۷۴۷۳۸ فکس: ۰۲۱-۲۲۱۱۰۱۹۳

پست الکترونیک: dr_mansour_bayat@yahoo.com

دریافت: ۸۹/۳/۲۵ پذیرش: ۹۰/۱/۲۱

چکیده

مقدمه: قارچ‌ها قادر به ایجاد آلودگی در اندام‌های زنده و مرده گیاهان و جانوران می‌باشند. به همین علت امکان آلوده شدن محصولات کشاورزی در مزرعه وجود دارد. آفلاتوکسین‌ها، مایکوتوکسین‌هایی هستند که عمدتاً به وسیله چندین گونه از قارچ‌های آسپرژیلوس شامل فلاووس، پارازیتیکوس، نومیوس، اریژنوس، اریزه‌آ و پنی‌سیلیوم پابرکولوم و اکراتوکسین توسط آسپرژیلوس اکراسئوس تولید می‌شوند. در تحقیق حاضر میزان نفوذ سموم آفلاتوکسین و اکراتوکسین به غلات صبحانه موجود در فروشگاه‌های شهر تهران مورد بررسی قرار گرفت.

روش کار: تعداد ۱۸ نمونه به طور تصادفی انتخاب شدند و پس از یکنواخت کردن، در ۳ مرحله استخراج، تخلیص و تعیین مقدار سموم مورد بررسی قرار گرفتند. سپس تشخیص با دتکتور فلورسانس $\lambda_{me}=333$ و $\lambda_{xe}=460$ و $Gain=1000$ و $Attn=16$ و تعیین مقدار از طریق مقایسه سطح زیر منحنی تک تک نمونه‌ها و استانداردها با احتساب ضریب رقت انجام شد. یافته‌ها: این مطالعه نشان داد که در هیچ یک از نمونه‌های مورد آزمایش اکراتوکسین A یافت نشد و مقدار آن در همه نمونه‌ها ۰/۰ بود. آفلاتوکسین B1 و B2 در برخی از نمونه‌ها یافت شد. اما در همه آنها زیر حد استاندارد ایران، اروپا و امریکا بود. مقدار آفلاتوکسین‌های G1 و G2 در کلیه نمونه‌ها ۰/۰ بود.

نتیجه‌گیری: با توجه به حضور قارچ‌های مولد آفلاتوکسین و عوامل کنترل‌کننده این قارچ‌ها در محل تولید، همبستگی مثبتی بین کاهش جمعیت قارچ‌های مولد آفلاتوکسین و عوامل کنترل‌کننده با کاهش میزان آفلاتوکسین دیده شد. از پتانسیل عوامل کنترل‌کننده می‌توان برای جلوگیری از آلودگی غلات به آفلاتوکسین به خوبی استفاده نمود.

کلواژگان: اکراتوکسین، آفلاتوکسین، HPLC، غلات صبحانه، شهر تهران

مقدمه

مردم روسیه طی سال‌های ۱۹۴۸-۱۹۴۲ گردید. استاکی بوتریوتوکسیکوز^۳ در دهه ۱۹۳۰ موجب مرگ ده‌ها هزار اسب در اتحاد جماهیر شوروی گردید و آفلاتوکسیکوز در سال ۱۹۶۰ موجب مرگ ۱۰۰۰۰۰ قطعه بوقلمون در انگلستان شد و از آن تاریخ به بعد موجب بیماری و تلفات فراوانی در سایر دام‌ها و انسان گردید. سموم تولید شده توسط قارچ‌ها به نام

در حال حاضر به خوبی ثابت شده است که متابولیت‌های سمی قارچ‌ها یا مایکوتوکسین‌ها^۱ مسؤول بسیاری از اپیدمی‌ها در جوامع انسانی و دامی به ویژه در دوران اخیر بوده‌اند (۱). مهم‌ترین شیوع بیماری مربوط به ارگوتیسم بود که موجب مرگ صدها هزار نفر در اروپا طی هزاره گذشته میلادی گردید. مسمومیت غذایی آلوکیا^۲ موجب مرگ حداقل ۱۰۰۰۰۰ نفر از

¹ Mycotoxin

² Aleukia

³ Stachybotricosis

شرکت‌های تولیدکننده داخلی (مطابق جدول ۱) یکنواخت و به طور مجزا بسته‌بندی شد.

جدول ۱- مشخصات نمونه‌ها با نام تجاری و اجزای تشکیل‌دهنده نمونه‌ها

شرکت تولیدی	نام تجاری محصول	اجزای تشکیل‌دهنده محصول
شرکت ۱	گروه A	بلغور ذرت، شکر، نمک، عصاره مالت، ویتامین‌های D, E, A, B12, B6, B2, B1
شرکت ۲	گروه B	گندم، جو، ذرت، چاودار، سویا، چیپس خرما، عسل، فندق، بادام، کنجد، مالت، گلوکز، سب خشک، دارچین، روغن گیاهی
شرکت ۳	گروه C	گندم، شکر، گلوکز

آزمایش در ۳ مرحله استخراج، تخلیص و تعیین مقدار سم انجام پذیرفت. در مرحله استخراج، ابتدا برای فعال کردن ستون‌ها، محلول PBS را از آنها عبور دادیم. هر نمونه را به خوبی مخلوط کرده و سپس ۱۰ گرم از هر نمونه را با احتساب ۰/۱ خطا توزین نمودیم. ۱۰ گرم نیز برای نمونه Spike با ۰/۱ خطا توزین نمودیم و ۵۰ μl از اکرآتوکسین A و آفلاتوکسین‌های B1, B2, G1, G2 استاندارد با غلظت ۱۰۰۰ ppm را در جاهای مختلف نمونه اضافه کردیم. مراحل کار به ترتیب زیر بود: ابتدا ۱۰±۰/۱ گرم نمونه را توزین کردیم و سپس به آن یک گرم NaCl و ۱۰۰ میلی‌لیتر حلال استخراج (MeOH: H2O= 80: 20) افزودیم و به مدت سه دقیقه با بلندر مخلوط و با کاغذ صافی معمولی فیلتر کردیم. سپس پنج میلی‌لیتر محلول فیلتر شده را به ۲۵ میلی‌لیتر محلول PBS افزودیم و به شدت تکان دادیم. مخلوط را از کاغذ صافی GFF عبور دادیم و در نهایت همه عصاره رقیق شده را ضمن رساندن دمای ستون به دمای آزمایشگاه برداشته و از ۲۰ میلی‌لیتر محلول PBS عبور دادیم (۹). در مرحله تخلیص، ۳۶ میلی‌لیتر عصاره رقیق شده را از ستون عبور دادیم و با ۱۰ میلی‌لیتر محلول PBS ستون را شستشو دادیم. سپس، ستون را با عبور فشار ملایم هوا به مدت ۱۵-۱۰ ثانیه خشک کردیم و بعد از آن ۵۰۰ μl MeOH: Aoch (98: 02) به ستون اضافه کرده و در ویال جمع‌آوری نمودیم. بعد از یک دقیقه توقف ۱۰۰۰ μl MeOH: Aoch (98: 02) را به ستون افزوده و در ویال جمع‌آوری نمودیم. سپس به آن ۱۵۰۰ μl آب اضافه کردیم و پس از مخلوط‌سازی با ورتکس، ستون HPLC را با ۲۰ میلی‌لیتر محلول PBS شستشو دادیم و به آن ۱۰۰ μl در ستون HPLC تزریق نمودیم (۹). در مرحله تعیین مقدار، تشخیص با دتکتور فلورسانس $\lambda_{me}=333$ و $\lambda_{xe}=460$ و Gain=۱۰۰۰ و Attn=۱۶ و تعیین مقدار از طریق مقایسه سطح زیر منحنی تک تک نمونه‌ها و استانداردها با احتساب ضریب رقت انجام شد (۹).

مایکوتوکسین شناخته می‌شوند و بر اساس یک توافق عمومی این نام معمولاً محدود به قارچ‌های موجود در مواد غذایی و خوراک حیوانات می‌شود (به استثناء سمومی که توسط بازیدیومیست‌ها^۴ از قبیل قارچ‌های گوشتی تولید می‌شوند) (۲). این مواد معمولاً دارای مولکول‌های متفاوتی از ساختمان‌های شامل یک حلقه هتروسیکلیک با وزن مولکولی کمتر از ۵۰۰ دالتون تا گروه‌هایی از حلقه‌های نامتجانس با وزن مولکولی بیش از ۵۰۰ دالتون هستند. مایکوتوکسین‌ها ۴ نوع اصلی از مسمومیت را موجب می‌شوند که عبارتند از: مسمومیت حاد، مسمومیت مزمن، خاصیت جهش‌زایی و ناقص‌الخلقه‌زایی (۳ و ۴). اصلی‌ترین اثر شرح داده شده برای مایکوتوکسیکوز حاد، بر جای گذاشتن آثار سوء بر کبد و کلیه می‌باشد که موجب مرگ می‌شود. برخی از مایکوتوکسین‌ها به طور اولیه در امر سنتز پروتئین دخالت می‌نمایند و به این ترتیب موجب حساسیت پوستی، نکروز و یا تضعیف سیستم ایمنی می‌شوند (۵). گروهی دیگر از مایکوتوکسین‌ها به عنوان نوروکسین عمل می‌نمایند و حتی در مقادیر کم موجب لرزش‌های مداوم در حیوانات شده، اما فقط در مقادیر زیاد موجب آسیب مغزی داریم و حتی مرگ می‌شوند (۶). برخی از سموم، همانندسازی DNA را تحت تأثیر قرار می‌دهند و آثار موتاژنیک و یا تراژنیک باقی می‌گذارند (۷). علائم مایکوتوکسیکوز حاد معمولاً با مسمومیت توکسین‌های باکتریایی متفاوت است و این علائم به دلیل اختلاف در ساختار شیمیایی آنها بسیار گوناگون می‌باشد (۸). مقادیر مورد نیاز برای ایجاد بیماری مزمن بسیار کمتر از مقادیر مورد نیاز برای تولید عوارض حاد می‌باشد (۹). در تحقیق حاضر میزان نفوذ سموم قارچی آفلاتوکسین و اکرآتوکسین به غلات صبحانه موجود در فروشگاه‌های شهر تهران مورد بررسی قرار گرفت.

روش کار

مواد و وسایل مورد استفاده در طرح شامل: سم آفلاتوکسین (B1, B2, G1, G2) خالص، سم اکرآتوکسین A خالص، محلول متانول MeOH، محلول اسید استیک، محلول PBS، محلول Tween20، محلول NaCl، حلال فاز متحرک H2O-HPLC, MeCN: H2O: Acetic Acid (99:99:02)، کاغذ صافی معمولی و GFF، آب دیونیزه، دتکتور فلورسانس، دستگاه HPLC، بلندر، ستون Immuno affinity بود.

برای آماده‌سازی نمونه‌ها، تعداد ۱۸ نمونه از غلات صبحانه پایه‌های غله‌ای متفاوت (گندم، ذرت، جو، چاودار و برنج) غیرشکلانی در ۶ زیرگروه ۳ تایی (گروه‌های A تا C) از

⁴ Basidiomycetes

نتایج

در هیچ یک از نمونه‌ها اکراتوکسین A یافت نشد. آفلاتوکسین B1 و B2 در برخی از نمونه‌ها یافت شد؛ اما در همه آنها زیر حد استاندارد ایران، اروپا و امریکا بود (۱۰). مقدار آفلاتوکسین G1 و G2 در کلیه نمونه‌ها ۰/۰ بود. جزئیات نتایج در جدول ۲ آورده شده است.

جدول ۲- غلظت مایکوتوکسین‌های ارزیابی شده در نمونه‌ها بر حسب ppb

نام نمونه	شماره نمونه	غلظت نهایی (ppb)				
		AFTG2	AFTG1	AFTB2	AFTB1	OTA
نمونه‌های غیرشکلاتی شرکت ۱ (گروه A)	A1	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۳۰	۰/۰۰
	A2	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۲۱	۰/۰۰
	A3	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۳۷	۳/۷۲	۰/۰۰
	A4	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۱۰	۱/۳۳	۰/۰۰
	A5	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۲۹	۰/۰۰
	A6	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
درصد به تفکیک سم نمونه‌های غیرشکلاتی شرکت ۲ (گروه B)	A	.	.	۵/۹۵	۹۴/۰۵	.
	B1	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۴۳	۰/۰۰
	B2	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۴۱	۰/۰۰
	B3	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۳۹	۰/۰۰
	B4	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۱۹	۲/۸۴	۰/۰۰
	B5	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۲۶	۳/۷۹	۰/۰۰
درصد به تفکیک سم نمونه‌های غیرشکلاتی شرکت ۳ (گروه C)	B6	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
	B	.	.	۵/۴۱	۹۴/۵۸	.
	C1	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۲۹	۰/۰۰
	C2	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
	C3	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۴۳	۰/۰۰	۰/۰۰
	C4	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
درصد به تفکیک سم نمونه Spike	C5	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
	C6	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۰
	C	.	.	۵۹/۷۳	۴۰/۲۸	.
	Spike	۱/۰۰	۵/۰۰	۱/۰۶	۵/۴۴	۵/۰۰
درصد در کل نمونه‌ها	Blank	۰/۰۰	۰/۰۰	۰/۰۶	۰/۴۴	۰/۰۰
	-	.	.	۸/۲	۹۱/۸	.

شده است نشان می‌دهد (مرحله الف از روش کار) و ردیف Rec٪ میزان سم نهایی به دست آمده از مراحل تغلیظ و تخلیص و کروماتوگرافی را (به صورت درصد) در نمونه Spike نشان می‌دهد و نشان‌دهنده بازده بالای روش بکار برده شده می‌باشد. ردیف‌های R و R2 رگرسیون‌های مربوط به این فرایند را نشان می‌دهد؛ چنان‌که مشهود است همه آنها کاملاً به یک نزدیک شده‌اند و تأیید دیگری بر صحت و دقت روش بکار برده شده می‌باشد.

جدول ۳- غلظت نهایی مایکوتوکسین‌های مورد آزمایش در نمونه‌های Spike

	OTA SPK	SPK AFTB1	SPK AFTB2	SPK AFTG1	SPK AFTG2
Prim C.	۴/۸	۴/۳	۰/۹	۴/۲	۱/۰
Final C.	۴/۸	۳/۹	۰/۹	۴/۲	۱/۰
Actual C.	۴/۸	۳/۹	۰/۹	۴/۲	۱/۰
Nom C.	۵/۰	۵/۰	۱/۰	۵/۰	۱/۰
% Rec.	۹۵/۸	۷۸/۹	۸۶/۱	۸۴/۹	۹۶/۳
R	۰/۹۹۹۵۵	۰/۹۹۹۹	۰/۹۹۹۹	۰/۹۹۹۹	۰/۹۹۹۹
R2	۰/۹۹۹۱	۰/۹۹۹۸	۰/۹۹۹۸	۰/۹۹۹۸	۰/۹۹۹۸

بحث

آفلاتوکسین‌ها و اکراتوکسین‌ها از متابولیت‌های ثانویه قارچی هستند که توسط گروهی از قارچ‌ها به ویژه از جنس آسپرژیلوس ایجاد می‌گردند. مهم‌ترین قارچ‌های ایجادکننده آفلاتوکسین، آسپرژیلوس^۵ (فلاووس^۶، پارازیتیکوس^۷، نومیوس^۸، اریژئوس^۹، اریزه‌آ^{۱۰}) و پنی‌سیلیوم پابریکولوم و قارچ اصلی ایجادکننده اکراتوکسین، آسپرژیلوس اکراسئوس^{۱۱} می‌باشد. این قارچ‌ها قادر به ایجاد آلودگی در اندام‌های زنده و مرده گیاهان و جانوران می‌باشند. به همین علت امکان آلوده شدن محصولات کشاورزی در مزرعه به این قارچ‌ها و سموم آنها وجود دارد. مطالعات نشان داده است که پس از برداشت محصول نیز بکارگیری روش‌های مناسب فرآوری و خشک کردن و نگهداری در انبار جهت کاهش آلودگی و جلوگیری از گسترش آن لازم است (۱۱ و ۱۲). بنا به گزارش تامسون و هنک^{۱۲} در سال ۲۰۰۰ تولید آفلاتوکسین در صورت وجود شرایط مناسب، بدون توجه به طول مدت ذخیره و شرایط آب و هوایی انجام می‌گیرد (۱۳). هنک و همکاران در سال ۲۰۰۱ با مطالعه بر روی ۱۴۲ نمونه دانه‌های گیاهی گزارش

در جدول ۲ میزان نرمال برای AFTB1 تا ۵ ppb و برای کل AFTB1 و AFTB2 و AFTG1 و AFTG2 (AFT total) تا ۱۵ ppb و میزان نرمال برای OTA تا ۵ ppb می‌باشد. با توجه به میزان اشاره شده هیچ کدام از نمونه‌های ارزیابی شده مقادیری بالاتر از حد نرمال نشان ندادند. چنانکه از داده‌های جدول معلوم است مقادیر ارزیابی شده برای آفلاتوکسین G شامل G1 و G2 و اکراتوکسین (OTA) در حد صفر بود و این سم‌ها در نمونه‌های آزمایش شده وجود نداشت. در مورد نمونه‌های حاوی آفلاتوکسین B (شامل B1 و B2) چون واحد همه غلظت‌ها یکسان (ppb) است، به راحتی می‌توان درصد B1 و B2 را محاسبه کرد. چنانکه ردیف درصد در کل نمونه‌ها نشان می‌دهد از بین سم آفلاتوکسین B جداسازی شده از کل نمونه‌ها مقدار ۸/۲٪ متعلق به نوع B2 و ۹۱/۸٪ متعلق به نوع B1 بوده است. ردیف‌های درصد به تفکیک سم، نسبت B1 به B2 را به صورت درصد برای نمونه‌های گروه A، B و C به صورت جداگانه نشان می‌دهد.

در جدول ۳ ردیف Norm C. مقادیری از سم‌های سه‌گانه را که در مرحله آماده‌سازی نمونه‌ها به نمونه‌های Spike اضافه

⁵ Aspergillus⁶ Flavis⁷ Parasiticus⁸ Nomius⁹ Orhizeus¹⁰ Orhizea¹¹ Aspergillus Ochraceus¹² Thompson & Henke

مولینی^{۱۵} به بررسی برخی از غلات صبحانه در فروشگاه‌های فرانسه از نظر اکراتوکسین A، سیتترین^{۱۶} و فومونیسین^{۱۷} B1 پرداختند و نتیجه آن که در ۶۰٪ از نمونه‌ها OTA یافت شد و ۲۰٪ آنها بالاتر از حد مجاز اروپا بود. ۲۰٪ از نمونه‌ها نیز حاوی سیتترین بودند و فومونیسین B1 نیز نه تنها در کورن فلیک، بلکه در فرآورده‌هایی که حاوی جو و برنج بودند نیز یافت شد. برخی از نمونه‌ها نیز حاوی هر سه نوع مایکوتوکسین بودند (۱۹). در تحقیق ما در کل غلات $AFB1 = 91/8\%$ ، $OTA = 0\%$ بود. قابل توجه است که در این تحقیق AFB2 نیز در رتبه دوم با میزان ۸/۲٪ بود که ویژگی این تحقیق می‌باشد؛ به عبارتی تنوع آفاتوکسین در غلات صبحانه غیرشکلاتی ایران بیشتر از یونان می‌باشد. در این تحقیق با بررسی غلات صبحانه غیرشکلاتی سه شرکت ۱، ۲ و ۳ درصد حضور آفاتوکسین B1 به ترتیب ۹۴/۰۵٪، ۹۴/۵۸٪، ۴۰/۲۸٪ و آفاتوکسین B2 به ترتیب ۵/۹۵٪، ۵/۴۱٪، ۵۹/۷۲٪ می‌باشد. قابل توجه است که میزان AFB2 در شرکت ۳ از AFB1 کمتر بود، که شاید مربوط به شرایط ایجاد توکسین می‌باشد. در مطالعات انجام شده ثابت شده است که ۲۵٪ کل مواد غذایی سالیانه با سموم قارچی آلوده می‌شوند که باعث خسارات اقتصادی می‌گردد (۹). حد مجاز آلودگی به آفاتوکسین B1 در جیره غذایی دام $5 \mu\text{g}/\text{kg}$ و در غذای انسان $2 \mu\text{g}/\text{kg}$ طبق استاندارد ایران است. حد مجاز مجموع آفاتوکسین‌ها در مواد غذایی در آمریکا ۲۰ ppb و در اروپا ۴-۲ ppb می‌باشد (۱۰). در حال حاضر در کشور ما حد استاندارد برای آفاتوکسین توتال ۱۵ ppb و برای آفاتوکسین B1، ۵ ppb می‌باشد و نیز حد مجاز اکراتوکسین A در غلات ۵ ppb و در کشمش ۱۰ ppb است (۲۰).

البرزی میزان آلودگی پنیر پاستوریزه UF و سنتی را به آفاتوکسین M1 به روش ELISA در شیراز تعیین کرد و به این نتیجه رسید که بر خلاف این که ۳۰٪ از شیرهای پاستوریزه بالاتر از حد مجاز به آفاتوکسین M1 آلوده بودند ولی هیچ یک از پنیرهای تولید شده از این شیر آلودگی بالاتر از حد مجاز به این سم را نداشتند (۲۱). البرزی و پورعباس همچنین به تخمین میزان آلودگی شیر پاستوریزه به آفاتوکسین M1 در شیراز پرداختند و دریافتند با توجه به میزان بالای آلودگی شیر به آفاتوکسین M1 در کشور ما، شیر و سایر محصولات لبنی باید جهت بررسی آلودگی به این توکسین به طور مداوم آزمایش شده و با توجه به این که منشاء آلودگی شیر به AFM1 مصرف

نمودند در صورت فراهم بودن شرایط مناسب، امکان رشد قارچ و تولید آفاتوکسین در تمام مراحل از عمل‌آوری تا ذخیره وجود دارد (۱۴). شرایط خوب بسته‌بندی در مورد غلات بسیار مهم است. زیرا عدم تهویه و وجود رطوبت و عدم فرآوری مطلوب می‌تواند از عللی باشد که غلات را به اقسام قارچ‌ها آلوده می‌نماید. موضوع دیگر نگهداری مواد به صورت خرد شده یا سالم است. زیرا آلودگی قارچی، ابتدا به صورت فراوان در دانه‌های شکسته یا آسیب‌دیده به وجود می‌آید. بنا به گزارش پی‌یر^{۱۳} در سال ۱۹۹۱ دانه‌های ذرت فاقد پوشش، فاقد سد طبیعی برای جلوگیری از آلودگی به اسپرژیلوس می‌باشند که تولید آفاتوکسین را در این دانه‌ها تسهیل می‌کند (۱۵).

مقایسه آلودگی نمونه‌ها به قارچ اسپرژیلوس و سم آفاتوکسین نشان می‌دهد که در برخی نمونه‌ها با وجود بالا بودن آلودگی قارچی میزان آفاتوکسین پایین بوده است، ولی در برخی نمونه‌های دیگر با وجودی که میزان آلودگی قارچی به ظاهر زیاد نبوده، اما همان مقدار قارچ، تولید سم کرده است. نکته قابل ذکر این که هر یک از گونه‌های قارچ اسپرژیلوس در شرایط ویژه‌ای قادر به تولید سم می‌باشند. گاهی با وجود آلودگی قارچی بالا در یک نمونه، فرصت کافی و شرایط مناسب برای تولید توکسین ایجاد نمی‌گردد (۱۶). به عنوان مثال دمای مطلوب و زمان لازم برای تولید آفاتوکسین توسط اسپرژیلوس فلاووس 25°C در ۷ تا ۹ روز می‌باشد. در 30°C ، زمان لازم ۵ تا ۷ روز و در 20°C مدت لازم برای تولید سم به ۱۱ تا ۱۳ روز می‌رسد. علاوه بر درجه حرارت و زمان لازم، عوامل دیگری از قبیل ترکیبات مواد و فشار اسمزی، pH ماده غذایی و رطوبت قارچ اهمیت دارند. با توجه به شرایط ذکر شده می‌توان گفت نمونه‌هایی که به ظاهر دارای آلودگی قارچی کمتری نسبت به نمونه‌های دیگر بودند ولی میزان سم اندازه‌گیری شده در آنها بیشتر بوده، در شرایط مناسب تری از لحاظ تولید سم قرار داشتند. از طرفی ممکن است قارچ‌ها در صورت نامطلوب شدن شرایط از بین بروند، اما سم تولید شده توسط آنها همچنان باقی می‌ماند (۱۷).

ویلا و مرکاکی^{۱۴} به بررسی آفاتوکسین B1 و اکراتوکسین A به روش HPLC در غلات صبحانه موجود در فروشگاه‌های شهر آتن پرداختند و به این نتیجه رسیدند که در ۵۶/۳٪ از نمونه‌ها AFTB1 وجود داشت که در هفت نمونه میزان آن بیشتر از حد مجاز اروپا بود. همچنین در ۶۰٪ از نمونه‌ها نیز OTA مشاهده شد و ۱۹ نمونه نیز به هر دو مایکوتوکسین آلوده بودند (۱۸).

¹⁵ Molinie

¹⁶ Citrinin

¹⁷ Fumonisin

¹³ Pier

¹⁴ Villa and Markaki

نتیجه گیری

از مقایسه نتایج این بررسی و مطالعات انجام شده در سایر کشورها می‌توان نتیجه گرفت که در اقلام عمده مواد غذایی آلودگی بالقوه به قارچ و سم ناشی از آن وجود دارد و می‌بایست در هنگام برداشت کلیه اقلام تشکیل دهنده خوراک انسان، استانداردهای جهانی اعمال گردد تا زمان مصرف شرایط مناسبی برای حمل و نگهداری آنها ایجاد شود. نکته قابل توجه دیگر اینکه هر چه زمان برداشت محصول در نقطه پایانی خط تولید یا در زمان تهیه خوراک تا زمان مصرف کمتر باشد، احتمال آلودگی کمتر است.

¹⁸ *Aspergillus flavus* and *Fumigatus*

¹⁹ *Cladosporium*

References

- Cheng CT, Perak M. Mass Poisoning Tale of the 9 Emperor Gods and Rat Tail Noodles, *Am J Forensic Med Pathol* 1992; 3: 13-26.
- Pitt JI, Hocking AD. *Aspergillus* and its Teleomorph. In: Pitt JI, Hocking AD, eds. *Fungi and Food Spoilage*. Williams and Wilkins Publishing; 1985: 295-309.
- Markarananda K, Pengpan U, Siriskaulthong M, et al. Monitoring of Aflatoxin Exposure by Biomarkers. *Toxicol Science Journal* 1998; 23:15-25.
- Mortazavi A, Tabatabai F. Fungal toxin. *Ferdowsi University of Mashhad*; 1997: pp. 80-96.
- Williams JH, Phillips T, Jolly P, et al. Human Aflatoxicosis in Developing Countries: A Review of Toxicology, Exposure, Potential Health Consequences and Interventions. *American Journal of Clinical Nutrition* 2004; 80:1106-1122.
- Sylla A, Diallo M, Kastegnano J, et al. Interaction Between Hepatitis B Virus Infection and Exposure to Aflatoxin in the Development of Hepatocellular Carcinoma: A Molecular Epidemiological Approach. *Mutant Research* 1999; 428: 187-196.
- Allameh Abdolamir M, Razaghi M. *Maykotoksiyn Game*. Imam Hossein University Press; 2001: 48-53&63-67.
- Klich M, Pitt JI. Differentiation of *Aspergillus Flavus* from *A.Parasiticus* and other Closely Related Species. *Trans. Br. Mycol. Soc* 1988; 91:99-108.
- Turner WN, Subrahmanyam SS, Piletsky A. Analytical Methods for Determination of Mycotoxins: A Review. *Analytica Chimica Acta* 2009; 632:168-180.
- Castells M, Marin S, Sanchis V, et al. Distribution of Fumonisin and Aflatoxins in Corn Fractions During Industrial Cornflake Processing. *International Journal of Food Microbiology* 2008; 123:81-87.
- Rustom YS. Aflatoxin in Food and Feed. Occurrence, Legislation and inactivation by physical methods. *Food chemistry* 1996; 59: 57-67.
- Samarajeewa U, Sen AC, Cohen MD, et al. Detoxification of Aflatoxins in Feeds and Foods by physical and chemical. *Methods. Journal of food protection* 1990; 53: 489-501.
- Thompson C, Henke SE. Effect of climate and type of storage container on aflatoxin production and its associated risk to wildlife species. *Journal of Wildlife Diseases* 2000; 36: 172-179.
- Henke SE, Gollardo VC, Martinez B, et al. Survey of aflatoxin concentration in wild bird seed purchased. *Journal of Wildlife Diseases* 2001; 37 (4): 831-835.
- Pier AC. Major biological consequences of aflatoxicosis in animal production. *Journal of Animal Science* 1992; 70: 3964-3967.
- Gold blat LA. *Food science and technology (Aflatoxin)*, Academic Press, INC.LTD; 1969: 68-96.
- Lindenfelzer LA. *Food additives and contaminants*. Inc Company; 1970: 167- 176.
- Villa P. Aflatoxin B1 and Ochratoxin A in Breakfast Cereals from Athens Market: Occurrence and Risk Assessment. *Food Control* 2009; 20: 455-461.
- Molinie A, Faucet V, Castegnaro M, et al. Analysis of Some Breakfast Cereals on the French Market for Their Contents of Ochratoxin A, Citrinin and Fumonisin B1: Development of A Method for Simultaneous Extraction of Ochratoxin A and Citrinin. *Food Chemistry* 2005; 92: 391-400.
- Miyahy A. Isolated *Aspergillus* and aflatoxin determination in fish meal, corn, soybean Vknjalh. *Journal of nectar Chamran University* 2007; 17: 95-105.
- Alborzi S. To determine contamination of pasteurized cheese UF Vsnty Aflatoxin M1 to the city of Shiraz. *Journal of Tropical and Infectious Diseases* 2004; 27: 28-31.
- Alborzi S, Purabas B. Estimating the amount of aflatoxin M1 contamination in pasteurized milk in Shiraz. *Journal of Tropical and Infectious Diseases* 2007; 26: 44-47.
- Pastar Khoshknab E. Study of fungal contamination of bread waste collected in the city of Kermanshah. *Journal of Scientific Research and Improvement* 2000; 2: 14-18.
- Hassanzadeh Khayyat M. Evaluation of aflatoxin M1 in pasteurized milk of Mashhad. *Journal of Basic Medical Sciences* 1999; 1: 24-29.

Assessment of Ochratoxin A and Aflatoxin B1, B2, G1, G2 Rates in Breakfast Grains of Supermarkets in Tehran Using HPLC Method in 2010

Mahtabani A¹ (MSc.), Bayat M^{2*} (PhD), Hosseini SE¹ (PhD), Aminafshar M³ (PhD), Tavakoli H⁴ (PhD)

¹Department of Food and Science Technology, Faculty of Agriculture and Natural Resource, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

²Department of Medical and Veterinary Mycology, Faculty of Specialized Veterinary Sciences, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

³Department of Animal Science, Faculty of Agriculture and Natural Resource, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran

⁴Department of Food Hygiene, Baqiyatallah University of Medical Sciences, Tehran, Iran

Received: 15 Jun 2010, Accepted: 10 Apr 2011

Abstract

Introduction: Fungi have ability to attack and contaminate plants and animals' dead or alive organs; therefore, possibility of contamination of agricultural products is high. Aflatoxins and Ochratoxins are mostly produced by *Aspergillus* species such as *A.flavus*, *A.parasiticus*, *A.nomius*, *A.orhizeus*, *A.orhizea*, *A.ochraceus* and *penicillium puberculum*. In this study, we aimed to assess the rate of fungal Aflatoxins and Ochratoxin in breakfast grains presented in supermarkets in Tehran.

Methods: Eighteen samples were randomly selected. The samples were grinded and separately packed. Then, they were assessed during three stages of extraction, purification, and determination. The diagnosis was done using fluorescence detector: λ_{me} : 333, λ_{xe} : 460 and grain: 1000, Attn: 16. The rate was determined comparing the under curve level of each sample and the standards.

Results: No Ochratoxin was found in the samples (rate= 0.0). Aflatoxin B1, B2 were found in some samples; however, the rates were below the standards of Iran (5 ppb), Europe (2- 4 ppb) and the US. (2ppb). The Aflatoxin G1 and G2 rates were 0.0 in our samples.

Conclusion: There was positive correlation between reduced amount of fungi generating Aflatoxin and controlling factors with reduced Aflatoxin rates. The control factors can be used to prevent grain contamination to Aflatoxin.

Key words: Ochratoxin, Aflatoxin, HPLC, Breakfast grains, Tehran

Please cite this article as follows:

Mahtabani A, Bayat M, Hosseini SE, Aminafshar M, Tavakoli H. Assessment of Ochratoxin A and Aflatoxin B1, B2, G1, G2 Rates in Breakfast Grains of Supermarkets in Tehran Using HPLC Method in 2010. *Hakim Research Journal* 2011; 14(1): 10- 15.

*Corresponding Author: Department of Medical and Veterinary Mycology, Faculty of Veterinary Specialized Sciences, Science and Research Branch, Islamic Azad University, Tehran, Iran. Tel: +98- 912- 5874738, Fax: +98- 21- 22110193, E-mail: Dr_mansour_bayat@yahoo.com