



گهر مکمل شرق
GOHAR MOKAMEL Shargh

نقش ازن در حذف مایکوتوکسین ها

امروزه از چندین عامل شیمیایی برای آلودگی های مایکوتوکسین، استفاده می شود. بسیاری از روش های شیمیایی می توانند برای کاهش سطح مایکوتوکسین در خوراک و غذاهای با درصد آلودگی بالا استفاده شوند، اما نمی توان از این موضوع غافل شد که مواد شیمیایی به طور بالقوه می توانند تغییراتی را در خواص تغذیه ای، فیزیکی و حسی مواد خوراکی و غذاها فعال کنند. یک دسته از عوامل ضد عفونی کننده آلودگی مایکوتوکسینی: معرف های اکسید کننده (ازن O_3 ؛ پراکسید هیدروژن H_2O_2) و بسیاری دیگر مانند عوامل کلر زنی، نمک ها و معرف های متفرق می باشند. در تحقیقات انجام شده در برابر آفلاتوکسین B_1 در طیور، به اثبات رسیده که عوامل اکسید کننده شیمیایی با طیف وسیعی از ذرت آلوده به آفلاتوکسین B_1 با ازن تولید شده به وسیله الکتروشیمیایی تیمار شده، واکنش می دهند. تحقیقات دیگر نیز اثرات مثبت ازن را در هنگام آلوده شدن غلات با اکراتوکسین A را به اثبات رسانده است.

ازن دارای توانایی کاهش آلودگی مایکوتوکسین و بهبود وضعیت میکروبیولوژیکی است. افزایش درجه آلودگی مواد خوراکی توسط این میکروارگانیسم ها منجر به زیان های قابل توجهی برای شرکت ها شده است زیرا این میکروارگانیسم ها علاوه بر از بین بردن مواد خام مایکوتوکسین ها، در مقیاس عظیم آسپرژیلوس کربناریوس و آسپرژیلوس نیجر را از طریق متابولیسم ثانویه خود، اکراتوکسین A تولید می کند. در حال حاضر استفاده از ازن نسبت به سایر مواد ضد عفونی کننده آلودگی خوراک بدلیل عدم وجود باقیمانده. ارجحیت بیشتری دارد.

گروه تحقیق و توسعه شرکت گهر مکمل شرق