

**بررسی مقدار آفلاتوکسین B1 دریافتی از طریق جیره غذایی در زنان ساکن در
شهر یزد با استفاده از نشانگر بیولوژیکی در سال ۱۳۹۳**

سال نگارش	محل اجرا	اساتید راهنما	دانشجو
۱۳۹۳	دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد	دکتر محمدحسن احرام پوش دکتر بهادر حاجی محمدی	منصوره سلطانی

چکیده

مقدمه: آفلاتوکسین ها از جمله مهمترین میکوتوکسین ها هستند، که عمدتاً توسط گونه های مختلف اسپرژیلوس بویژه اسپرژیلوس فلاووس و اسپرژیلوس پارازیتیکوس تولید می شوند. بزرگترین تهدید آفلاتوکسین ها برای انسان، در معرض قرار گرفتن با آفلاتوکسین ها به مدت طولانی و مزمن است، با توجه به اینکه بیش از نیمی از جیره غذایی مصرفی آلوده به آفلاتوکسین می باشند، هدف از انجام این پژوهش بررسی مقدار آفلاتوکسین B₁ دریافتی از طریق جیره غذایی در زنان ساکن در شهر یزد با استفاده از نشانگر بیولوژیکی می باشد.

روش بررسی: این مطالعه از نوع توصیفی - مقطعی می باشد که در سال ۱۳۹۳ انجام شد. تعداد ۸۵ نفر از خانم های مراجعه کننده به مراکز بهداشتی شهر یزد انتخاب گردیدند و مورد مطالعه قرار گرفتند. شرکت کنندگان از میان افراد واجد شرایط خانم های باردار (قرار داشتن در ۳ ماه آخر بارداری و دارای سن ۲۰ سال به بالا)، خانم های غیر باردار (دارای سن ۲۰ تا ۵۰ سال، قرار نداشتن در دوره شیردهی و عادت ماهانه) پس از تکمیل فرم رضایت نامه وارد مطالعه شدند. از هر شرکت کننده یادآمد غذایی ۱۲ تا ۷۲ ساعته پرسیده و ثبت گردید، جهت جمع آوری نمونه های ادرار فالكون پلی اتیلن استریل در اختیار افراد قرار داده شد. نمونه های جمع آوری شده سریعاً به آزمایشگاه منتقل و تا زمان آزمایش در دمای ۲۰- درجه سانتیگراد نگهداری شد. اندازه گیری آفلاتوکسین M₁ توسط کیت الایزا از شرکت Europroxima (BN ۶۸۲۷ Arnhem) ساخت کشور هلند انجام گرفت.

یافته ها: نتایج نشان می دهد که از مجموع ۸۵ نفر شرکت کننده، ۹۴ درصد از افراد دفع کننده آفلاتوکسین M₁ می باشند، نتایج نشان می دهند میزان دریافت روزانه آفلاتوکسین B₁ در خانم های باردار با

استاندارد ملی ایران ($5\mu\text{g} / \text{kg}$) و اتحادیه اروپا ($2\mu\text{g}/\text{kg}$) مطابقت داشته، در خانم های غیرباردار میزان دریافت روزانه آفلاتوکسین B₁ با استاندارد ملی ایران مطابقت دارد اما ۴۸/۸٪ از آنها میزان دریافت روزانه آفلاتوکسین B₁ بالاتر از استاندارد اروپا می باشد. میزان دریافت روزانه آفلاتوکسین B₁ در خانم های باردار و غیر باردار به ترتیب ۱/۴ - ۰ و ۳/۹۹ - ۰/۸ میکروگرم بر کیلوگرم می باشد. بر اساس آنالیز آماری ارتباط معنی داری بین میزان دفع آفلاتوکسین M₁ و مصرف برنج ($p= 0.015$) و همچنین میزان دفع آفلاتوکسین M₁ با نوع برنج مصرفی (ایرانی، وارداتی، مخلوط) ($p= 0.023$)، مصرف آجیل، شیرینی سنتی یزد و ارده و حلوا ارده ($p<0.05$) وجود دارد. اما اختلاف معنا داری بین میزان دفع آفلاتوکسین M₁ و مصرف شیر و فرآورده های لبنی و مصرف گوشت ($p>0.05$) مشاهده نشد.

نتیجه گیری: مطابق نتایج بدست آمده می توان نتیجه گرفت آلودگی مواد غذایی به آفلاتوکسین بالا می باشد و افراد زیادی در معرض غلظت بالایی از افلاتوکسین و خطرات مرتبط با آن قرار دارند. بنابراین باید راهکارهایی جهت کاهش آفلاتوکسین و دریافت آن از طریق ماده غذایی ارائه شود.

واژگان کلیدی: آفلاتوکسین، جیره غذایی، نشانگر بیولوژیکی، یزد