

## سم سرطانزا در شیر مادر تهدیدی برای سلامت نوزادان

کد خبر: ۹۷۰۸۲۷۱۳۴۷۸

منبع خبر: ایسنا/یزد

یکشنبه / ۲۷ آبان ۱۳۹۷ / ۱۶:۱۳

لینک خبر: <https://www.isna.ir/news/97082713478>



### ایسنا/یزد

بازرس انجمن علمی بهداشت و ایمنی مواد غذایی ایران با بیان این که آلوده بودن شیر مادران به سم آفلاتوکسین خطر مسمومیت مضاعف را در پی دارد، گفت: سم سرطانزا در شیر مادران سلامت نوزادان را تهدید می کند.

دکتر «بهادر حاجی محمدی» در گفت و گو با خبرنگار ایسنا،

با بیان این که یک نوع سم سرطانزا سلامت نوزادان تهدید می کند، اظهار کرد: محققان ایرانی آزمایشات مختلفی بر روی شیر مادران انجام دادند که این نتایج نشان داد شماری از نمونه های شیرمادران ایرانی حاوی سم سرطانزا بوده است.

وی با اشاره به این که در مواردی آلودگی شیرمادران بین ۱ تا ۱۰ درصد گزارش شده است، گفت: نمونه ها از شیرمادران ساکن در شهرهای مختلف نظیر تهران، شهرکرد، همدان، ساری، یزد و اصفهان گرفته شده است.

رئیس مرکز تحقیقات سلامت و ایمنی غذای دانشگاه علوم پزشکی یزد با بیان این که آفلاتوکسین یکی از سموم قارچی خطرناک است که توسط نوعی کپک به نام آسپرژیلوس در مواد غذایی تولید می شود، افزود: این سم قارچی که سرطانزا است موجب آسیب شدید به اندام های کبد و کلیه می شود و بیشتر در انواع دانه ها و غلات و خشکبار حضور دارد.

وی تصریح کرد: بانوانی که در مرحله شیردهی به نوزاد قرار دارند در صورتی که غذاهای حاوی سم آفلاتوکسین را مصرف کنند، طی یک تا سه روز این سم در کبد مادر متابولیزه شده و سپس وارد شیر آن ها می شود.

حاجی محمدی در ادامه با بیان این که شیر مادران نیز آلوده به آفلاتوکسین خواهد بود و این سم سرطانزا سلامت نوزادان را تهدید می کند، اظهار کرد: نوزادان در برابر سموم شیمیایی بسیار آسیب پذیرتر از بزرگسالان هستند، چون اندام های آن ها تکامل یافته نبوده و قدرت سم زدایی بدن نوزادان بسیار کمتر است.

وی با اشاره به این که شیر تنها غذای نوزادان است، تصریح کرد: در صورت آلوده بودن شیر مادران، نسبت دریافت سم به وزن بدن بسیار بالا خواهد بود و خطر مسمومیت مضاعف را در پی دارد.

مدیر گروه بهداشت و ایمنی مواد غذایی دانشگاه علوم پزشکی یزد با تأکید بر این که مادران شیردار باید تنها از خشکبار و مغزیجات تازه تغذیه کرده و اکیداً از خوردن خشکبار کهنه، مانده، دارای شکستگی و یا خلل و فرج پرهیز کنند، گفت: اگر مغزها نظیر پسته، بادام و فندق طعم کهنگی داشته باشند و یا مزه آن‌ها تلخ باشد احتمال آلودگی آن‌ها به آفلاتوکسین زیاد خواهد بود.

وی با بیان این که سم آفلاتوکسین تحت شرایطی ممکن است در نان‌های خشک وجود داشته باشد و از این رو بهتر است طی دوره شیرداری از مصرف نان خشک تجاری کهنه و مانده اجتناب شود، اظهار کرد: نان گرم نباید داخل پلاستیک قرار داده شود، چون تعریق نان احتمال رشد کپک و تولید سم آفلاتوکسین را افزایش می‌دهد بنابراین بهتر است نان در منزل داخل پارچه در محل خشک و خنک و به دور از تابش مستقیم نور قرار داده شود.

حاجی محمدی با اشاره به این که انواع میوه‌های خشک نظیر زردآلو، انجیر، کشمش و توت خشک باید همواره به صورت تازه و به قدر نیاز تهیه شوند، خاطرنشان کرد: افراد از خوردن میوه‌های خشک کهنه و مانده اکیداً اجتناب کنند و آن‌ها را برای مدت طولانی در منزل نگهدارند، چون رطوبت باعث رشد کپک و تولید سم آفلاتوکسین در مواد غذایی می‌شود.

وی با بیان این که مادران شیرده اگر هرگونه خرد شدگی، زدگی، و یا شکافتگی غیر طبیعی در بافت میوه‌های خشک دیدند باید از مصرف آن‌ها خودداری کنند، خاطرنشان کرد: در چنین مواردی احتمال آلودگی به این سم سرطانزا زیادتر است.

این مسئول یادآور شد: پس از این که غذای آلوده توسط مادران شیرده به مصرف می‌رسد این سم حداکثر تا سه روز در شیر آن‌ها وجود خواهد داشت به عبارت دیگر اگر تغذیه مادر با غذای آلوده ادامه پیدا نکند، دیگر این سم سرطانزا در شیر آنان وجود نخواهد داشت.