



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گرگان

معاونت تحقیقات و فناوری

فرم تهیه پیام پژوهشی طرح‌های تحقیقاتی

- شماره (کد) رهگیری طرح تحقیقاتی: ۹۷۷۱۶
- عنوان کامل طرح تحقیقاتی/پایان نامه: بررسی میزان تغییرات آفلاتوکسین‌های B₁ و M₁ در مراحل مختلف تهیه ترخینه
- مجری اصلی طرح: دکتر احسان صادقی
- همکاران: میلاد روحی لنگرودی، لیلا مرادی
- تلفن تماس مجری اصلی: ۰۹۱۸۸۳۶۵۳۱۳
- آدرس پست الکترونیک مجری اصلی: ehsan.sadeghi59@yahoo.com

در صورتی که طرح پایان نامه دانشجویی می باشد:

- نام و نام خانوادگی دانشجو: لیلا مرادی
- شماره تماس دانشجو: ۰۹۱۸۳۵۸۴۱۸۴
- آدرس پست الکترونیک دانشجو: leilamoradi58@yahoo.com

▪ گروه‌های هدف:

رسانه ها و مردم ■ متخصصان و پژوهشگران □ سیاستگذاران پژوهشی □ سیاستگذاران درمانی □

▪ محتوای طرح شامل چه موضوعاتی است:

- موضوعات کلی: کاهش آفلاتوکسین در مواد غذایی
- موضوعات فرعی: فرایند تخمیر- روند کاهش آفلاتوکسین- بهبود فرایند تولید و نگهداری ترخینه

▪ عنوان خبر: فرآیند تخمیر در روش تولید ترخینه موجب کاهش میزان آفلاتوکسین‌های B₁ و M₁ در این

ماده غذایی می گردد.

▪ متن پیام پژوهشی:

► اهمیت یافته‌ها:

▪ روش تهیه و تولید ترخینه به عنوان یک ماده غذایی موجب کاهش میزان آفلاتوکسین‌های M_1 و B_1 در مواد اولیه تشکیل دهنده آن می‌گردد که می‌تواند سبب افزایش ایمنی مواد غذایی و سلامت مصرف‌کننده گردد.

► مهمترین یافته‌ها:

▪ مصرف ترخینه به عنوان یک فرآورده تخمیری بر پایه لبنی می‌تواند موجب کاهش دریافت میزان آفلاتوکسین‌های M_1 و B_1 در مصرف‌کنندگان گردد. در روش تهیه آن که بر اساس تخمیر لاکتیکی استوار است میزان آفلاتوکسین‌های M_1 و B_1 در محصول نهایی کمتر از مواد اولیه تشکیل دهنده آن می‌باشد که می‌تواند سبب افزایش ایمنی آن گردد. با توجه به اینکه در مطالعات پیشین ترخینه به عنوان یک ماده غذایی سودمند معرفی شده است، می‌توان به خواص مفید آن این یافته را هم اضافه کرد.

► پیشنهاد برای کاربرد نتایج:

در این طرح روند کاهش میزان آفلاتوکسین‌های M_1 و B_1 در مراحل مختلف تهیه و نگهداری ترخینه بررسی گردید. با توجه به کاهش میزان این سموم در محصول نهایی می‌توان به مصرف‌کننده در زمینه استفاده از آن اطمینان بیشتری داد. همچنین می‌توان در زمینه روش تولید و نگهداری بهینه محصول، اطلاعات بیشتری در اختیار آنان قرار داد.