



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کرمانشاه

معاونت تحقیقات و فناوری

فرم تهیه پیام پژوهشی طرح‌های تحقیقاتی

- شماره (کد) رهگیری طرح تحقیقاتی: ۹۷۶۸۸
- عنوان کامل طرح تحقیقاتی/پایان نامه: بررسی الگوی مصرف و تعیین میزان سم آفلاتوکسین موجود در انواع جگرهای سطح شهر کرمانشاه در سال ۱۳۹۷-۱۳۹۸
- مجری اصلی طرح: رضا محمدی
- همکاران: محیا سلطانی، مریم فلاح، دکتر احسان صادقی
- تلفن تماس مجری اصلی: ۰۹۱۲۵۱۲۹۰۹۳
- آدرس پست الکترونیک مجری اصلی: r.mohammadi@kums.ac.ir
- در صورتی که طرح پایان نامه دانشجویی می باشد:
- نام و نام خانوادگی دانشجو: محیا سلطانی
- شماره تماس دانشجو: ۰۹۳۷۹۹۷۴۸۷۹
- آدرس پست الکترونیک دانشجو: mahyasoltani7113@gmail.com
- گروه‌های هدف:
 - رسانه ها و مردم
 - متخصصان و پژوهشگران
 - سیاستگذاران پژوهشی
 - سیاستگذاران درمانی

- محتوای طرح شامل چه موضوعاتی است:
- موضوع کلی: بررسی الگوی مصرف و اندازه گیری سم آفلاتوکسین در جگر
- موضوعات فرعی: تعیین الگوی مصرف در ۸ منطقه شهر کرمانشاه به طور مجزا، اندازه گیری سم آفلاتوکسین در هریک از جگرهای گاو، گوسفند و مرغ، تعیین میزان MOE (حاشیه قرار گرفتن در معرض سرطان) و EDI (میزان دریافت روزانه) برای میزان سم آفلاتوکسین G₁
- **عنوان خبر:** مصرف بیش از حد انواع جگر به دلیل آلودگی به سموم آفلاتوکسین می تواند برای سلامتی مضر باشد.

متن پیام پژوهشی:

اهمیت یافته ها

جگر یکی از مواد غذایی پر مصرف و مورد علاقه افراد جامعه می باشد. بنابراین با تعیین میزان سم آفلاتوکسین موجود در جگرهای سطح بازار، میزان مصرف جگر و ترکیب نتایج این بررسی ها می توان از آن جهت برنامه ریزی برای افزایش ایمنی غذایی افراد جامعه و پیش گیری از بیماری های خطرناکی از جمله سرطان استفاده کرد.

مهمترین یافته ها

آفلاتوکسین متابولیت ثانویه حاصل از دو قارچ آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس است که طی زنجیره غذایی وارد مواد غذایی مختلف از جمله غلات، گوشت، تخم مرغ و شیر می گردد. در این مطالعه با استفاده از پرسشنامه، الگوی مصرف جگر در مناطق مختلف شهر کرمانشاه بررسی گردید و میزان سم آفلاتوکسین در انواع جگرهای سطح بازار (گوسفند، گاو و مرغ) مورد آنالیز قرار گرفت. در این پژوهش مشخص گردید مناطق ۱ و ۲ بیشترین میزان مصرف جگر را دارا بودند. همچنین نتایج نشان داد تمایل افراد به مصرف جگر گوسفند بیشتر است و در مجموع آقایان تمایل بیشتری به مصرف جگر دارند. نتایج آنالیز آزمایشگاهی نشان داد که تمامی انواع جگرها آلوده به آفلاتوکسین بوده و میزان سم در فصل زمستان و پاییز بیشتر بود. همچنین نتایج ارزیابی خطر بیانگر ریسک بالای سرطان برای تمامی انواع جگر می باشد.

پیشنهاد برای کاربرد نتایج

برای اینکه جامعه ما بتواند از آلودگی‌های مواد غذایی و ایجاد بیماری در امان بماند توجه تمامی مسئولان و تک تک افراد جامعه مورد نیاز بوده و می‌توان با فرهنگ‌سازی مناسب گام‌های موثری در این زمینه برداشت. همچنین اندازه‌گیری میزان انواع گروه‌های آفلاتوکسین در دیگر فرآورده‌های گوشتی و دامی می‌تواند نقشی موثر در آگاهی افراد و جهت‌گیری به سمت جامعه ای سالم داشته باشد.

■ چکیده طرح/مقاله:

مقدمه: با توجه به علاقه فراوان به مصرف جگر در ایران به عنوان بخشی از اعماء و احشاء حیوان و نقش کبد به عنوان اندامی که محل تجمع انواع سموم است. در این مطالعه الگوی مصرف جگر در شهر کرمانشاه و آنالیز سم آفلاتوکسین به عنوان یکی از سموم خطرناک بررسی گردید.

مواد و روش‌ها: این مطالعه متشکل از دو بخش پرسشنامه و آنالیز بود که پرسشنامه در دو بخش ویژگی‌های دموگرافیک و سؤالات الگوی مصرف طراحی گردید. همچنین بخش آنالیز شامل اندازه‌گیری آفلاتوکسین در انواع جگر (گاو، گوسفند و مرغ) و در دو بازه زمانی (زمستان و پاییز) و (بهار و تابستان) بود که توسط دستگاه HPLC انجام شد.

یافته‌ها: آنالیز کلی پرسشنامه نشان داد بیشترین مقدار مصرف جگر مربوط به آقایان با ۵۲/۱٪ و بیشترین میزان تمایل به مصرف جگر مربوط به جگر گوسفند با ۸۰/۷٪، بود. همچنین مناطق ۱ و ۲ بالاترین میزان مصرف جگر را به خود اختصاص دادند و بیشتر افراد پرسش شونده عنوان کردند تا حدودی مضرات و فواید مصرف جگر را می‌دانند. نتایج بررسی میزان آفلاتوکسین با استفاده از HPLC بیان کرد از مجموع ۳۶۰ نمونه مورد بررسی در بین انواع آفلاتوکسین‌ها نوع G₁ در تمام انواع جگر گاو، گوسفند و مرغ مشاهده گردید و تنها یک مورد از هرکدام از جگرهای گاو و مرغ در فصل زمستان آلوده به آفلاتوکسین B₁ بود. همچنین مقدار آفلاتوکسین در فصل زمستان و پاییز برای جگر گاو، گوسفند و مرغ به ترتیب ۱/۸۲۳ μg/kg، ۰/۷۶۰۵ μg/kg، ۰/۴۴۶ μg/kg و بالاتر از غلظت سم در فصل بهار و تابستان بود. در این مطالعه نتایج بیان کرد میزان EDI بالاتر از حد مجاز تعیین شده برای جگر گاو ($EDI=2/33 \text{ ng kg}^{-1} \text{ bw day}^{-1}$) می‌باشد و سطح MOE خطرناک برای هر سه نوع جگر مخصوصاً جگر مرغ با MOE برابر با $78/2 \text{ ng kg}^{-1} \text{ bw day}^{-1}$ بود.

نتیجه گیری: باتوجه به وجود سم آفلاتوکسین G₁ در تمامی نمونه‌های جگر مورد آنالیز و تمایل فراوان افراد به مصرف جگر نیازمند کاربرد راهکاری موثر در رابطه با آموزش جامعه در شهر کرمانشاه بوده تا بتوان گامی در جهت ایمنی غذایی و پیش‌گیری از بیماری‌های خطرناک برداشت.

کلمات کلیدی:

- الگوی مصرف، پرسشنامه، آفلاتوکسین، جگر
- نشانی اینترنتی مقاله علمی منتج از طرح:
- عنوان مقاله: (فارسی / انگلیسی)
- تصویر مرتبط با طرح:



- تاریخ اتمام طرح: در معاونت تحقیقات تکمیل می‌گردد.