

شرایط ایجاد سم «آفلاتوکسین» در آجیل

خبرگزاری پانا: معاون وزیر بهداشت و رئیس سازمان غذا و دارو، در ارتباط با وجود سم «آفلاتوکسین» در آجیل به خصوص پسته، توضیحاتی داد.

به گزارش خبرگزاری پانا، دکتر رسول دیناروند در پاسخ به این سؤال که اخیرا شایع شده که در آجیل ها سم آفلاتوکسین وجود دارد، به گفت: سم آفلاتوکسین ناشی از رشد قارچ است و هر کجا که امکان رشد قارچ وجود داشته باشد، می تواند آفلاتوکسین ایجاد شود. وی درباره وجود آفلاتوکسین در آجیل ها، اظهارداشت: در مورد نگهداری آجیل به خصوص پسته، بادام و... در کشور ما پیشرفت های خوبی در خصوص نحوه برداشت و نگهداشت این محصولات انجام شده است. بطوریکه در حال حاضر پسته ایران به کشورهای اروپایی و غربی صادر می شود و ما کمترین مرجوعی این محصولات را داریم. دیناروند ادامه داد: این وضعیت نشان می دهد که تولید کنندگان ما با شرایط بین المللی برداشت و نگهداشت پسته و... آشنا هستند. رئیس سازمان غذا و دارو به مردم توصیه کرد که آجیل را در جای خشک و نگهداری کنند. چون اگر جایی که آجیل را نگه می دارند، مرطوب باشد، می تواند رشد قارچ داشته باشد و نتیجه آن، ایجاد سم آفلاتوکسین است.

منبع: افکارنیوز