



بخشی از ترجمه مقاله

عنوان فارسی مقاله :

وقوع، تشخیص و سم زدایی مایکوتوکسین ها

عنوان انگلیسی مقاله :

Occurrence, detection and detoxification of mycotoxins



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.



بخشی از ترجمه مقاله

7. Conclusion

Food safety is a major concern around the world. A number of researches are focused on the prevention and removal or detoxification of mycotoxins from food and feed. Control of mycotoxins largely depends on taking proper care during pre-harvest and post-harvest conditions. Use of fertilizers, pest control and fungal-resistant crops, and maintaining low moisture content and temperature during storage conditions can prevent fungal and mycotoxin contamination. However, prevention of mycotoxin contamination is not always possible; hence, many reduction or detoxification methods have been developed as mentioned above. These methods either degrade mycotoxins completely or reduce the toxin concentration to a safe level. Ammonia is currently used for degrading aflatoxin B₁ in feedstuffs; however, it also forms a degradation product aflatoxin D₁ which is not completely non-toxic (Lee and Cucullu 1978). It is of utmost importance to develop a safe and suitable detoxification technique without compromising the nutritional value of food. There is scope for developing an efficient and safer technique for mycotoxin detoxification and the intense research in the field can be very useful.

7- نتیجه گیری

ایمنی غذایی یک نگرانی مهم در دنیا است. برخی محققان بر پیشگیری و حذف و سم زدایی مایکوتوکسین ها از غذا و خوراک تاکید کرده اند کنترل مایکوتوکسین ها بستگی به مراقبت ها در شرایط قبل و پس از برداشت دارد. استفاده از کود، کنترل آفات و گیاهان مقاوم به قارچ و حفظ رطوبت و دمای پایین در طی شرایط انبار مانع از آلودگی قارچی و مایکوتوکسین می شود. با این حال پیشگیری از آلودگی مایکوتوکسین همیشه امکان پذیر نیست و روش های سم زدایی ارابه شده اند. این روش ها قادر به تخریب کامل مایکوتوکسین ها و یا کاهش غلظت آن ها هستند. امونیم برای تخریب افلاتوکسین در مواد غذایی استفاده می شود و تشکیل یک محصول تخریب افلاتوکسین می دهد که غیر سمی است. توسعه یک روش سم زدایی مناسب و ایمن با عدم به خطر انداختن ارزش غذایی مهم است. لذا امکان توسعه یک روش کارآمد و ایمن برای سم زدایی مایکوتوکسین ها وجود داشته و تحقیقات بیشتری در این زمینه لازم است.



توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

برای جستجوی جدیدترین مقالات ترجمه شده، [اینجا](#) کلیک نمایید.