

مروری بر میزان آفلاتوکسین M1 در شیر خام، پاستوریزه و استریلیزه در ایران

احسان صادقی^۱، میترا محمدی^۲، منصور صادقی^۳، رضا محمدی^۴

۱- نویسنده مسئول: استادیار گروه تغذیه و کنترل کیفی مواد غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
پست الکترونیکی: ehsan_vet59@yahoo.com

۲- دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط، کمیته تحقیقات دانشجویان دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

۳- مربی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرمانشاه

۴- کمیته تحقیقات دانشجویان، انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران

چکیده

آفلاتوکسین از جمله سموم خطرناک قارچی است که در صورت وجود رطوبت و گرمای هوا و فقدان شرایط مناسب نگهداری، تولید شده و در زمره مواد خطرناک تهدید کننده سلامتی انسان به شمار می‌آید. این مطالعه با هدف بررسی میزان آفلاتوکسین M1 در شیر خام، پاستوریزه و استریلیزه با مروری بر مطالعات صورت گرفته در ایران انجام شد. با انتخاب لغات کلیدی، مقالات، بیانیه‌ها و سایت‌های مرتبط با موضوع مانند Science Direct, Scirus, Elsevier, WHO, SID, PubMed, از سال ۱۳۸۰ به بعد جستجو شدند. در مقالات فصل، در کنار حجم نمونه، محل انجام مطالعه، نوع جامعه، میانگین و رنج آلودگی بررسی و ثبت شدند. اختلاف در متدولوژی و عدم وجود یک واحد ثابت استاندارد در مطالعات، نتیجه‌گیری پایانی را مشکل ساخت. نتایج مطالعات در رابطه با میزان آفلاتوکسین بیش از حد استاندارد در شیرهای مختلف متفاوت بود. میزان آلودگی در بیشتر موارد در فصل سرد بیش از فصل گرم بود. شیر در زمره کامل‌ترین مواد غذایی محسوب شده لذا آلودگی این ماده غذایی ارزشمند و فراورده‌های آن به عنوان یک خطر جدی برای سلامت عمومی جامعه قلمداد می‌شود. توجه به روش‌های کاهش ورود آفلاتوکسین M1 در شیر و فراورده‌های آن امری ضروری است.

واژگان کلیدی: آفلاتوکسین M1، شیر خام، شیر پاستوریزه، شیر استریلیزه، ایران

مقدمه

شیر در زمره کامل‌ترین مواد غذایی محسوب شده که در کاهش فشار خون و افزایش چربی‌های مفید آن، پیشگیری از سرطان کولون و پوکی استخوان، تامین بسیاری مواد مغذی مانند پروتئین و کلسیم موثر می‌باشد. لذا آلودگی این ماده غذایی ارزشمند و فراورده‌های آن به عنوان یک خطر جدی برای سلامت عمومی جامعه قلمداد می‌شود. از جمله این آلودگی‌ها می‌توان به آفلاتوکسین اشاره نمود. آفلاتوکسین از جمله سموم خطرناک قارچی است که در صورت وجود رطوبت و گرمای هوا و فقدان شرایط مناسب نگهداری، توسط کپک‌های آسپرژیلوس فلاووس، آسپرژیلوس پارازیتیکوس و آسپرژیلوس نومیوس و پسودوتاماری تولید می‌شود (۱-۵). این توکسین به کازئین شیر متصل گشته و از

این طریق در شیر دام قابل شناسایی است (۸-۶). آفلاتوکسین M1 و M2، متابولیت‌های هیدروکسیل آفلاتوکسین B1 و B2 هستند و در بین آن‌ها مهم‌ترین متابولیت، آفلاتوکسین M1 (AFM1) می‌باشد. هنگامی که خوراک دام توسط آفلاتوکسین B1 (AFB1) آلوده می‌شود، این سم ۱۲ تا ۲۴ ساعت بعد در اثر متابولیسم به آفلاتوکسین M1 تبدیل شده و پس از چند روز به حداکثر میزان خود می‌رسد (۹-۱۳). نسبت آفلاتوکسین B1 به بلع شده به آفلاتوکسین M1 دفع شده بین ۱-۳ درصد (۱۵-۱۳)، ۴-۱ درصد (۱۶) و در برخی منابع ۵ تا ۵ درصد (۱۷) ذکر شده است. در صورتی که میزان آفلاتوکسین B1 در خوراک دام حدود ۲۰ ppb باشد، میزان آفلاتوکسین M1 شیر آن دام

روش کار

در بررسی میزان آفاتوکسین در شیر ابتدا مقالات و رهنمودهای مرتبط با موضوع بررسی شد. لغات کلیدی استفاده شده در این مطالعه عبارتند از: آفاتوکسین M1، شیر خام، شیر پاستوریزه، شیر استرلیزه، ایران. سایت های Science Direct, PubMed, SID, Elsevier, Scirus, ISI و سازمان بهداشت جهانی (WHO) مورد بررسی قرار گرفتند. با توجه به حجم بالای مقالات در رابطه با آفاتوکسین و شیر ابتدا محدودیت زمانی برای موتور جستجو در نظر گرفته شد و تنها مقالات سال های ۱۳۸۰ به بعد مورد جستجو قرار گرفت. چکیده تمامی مقالات تهیه و در نهایت مقالاتی انتخاب شدند که در خلاصه مقاله، ارزیابی میزان آفاتوکسین M1 در شیر ذکر شده بود. با در نظر گرفتن شرایط فوق، ۵۰ مقاله برای ارزیابی نهایی انتخاب شد. در جدول ۱ نتایج مطالعات به صورت خلاصه دیده می شود.

بحث

طبق مطالعات صورت گرفته مشخص شد میزان آلودگی به AFM1 در ۱۰۰ درصد نمونه های شیر جمع آوری شده از شهرهای ارومیه، کرمانشاه، اردبیل، تبریز (غرب کشور)، مشهد (شرق کشور)، گیلان، بابل (شمال کشور)، اهواز (جنوب کشور)، اراک، یزد، اصفهان، تهران (مرکز کشور) مشاهده شد و در این بین شهرهای کرمانشاه با ۱۲۱۰ و اصفهان با ۱ نانوگرم بر لیتر به ترتیب از بیشترین و کمترین میانگین میزان AFM1 در شیر برخوردار بودند. قابل ذکر است که رنج آلودگی در کرمانشاه و اصفهان به ترتیب برابر با $2420 \text{ ng/l} - 400$ و $35 \text{ ng/l} - 10$ می باشد (۵، ۵۷). در مازندران، اهواز، اردبیل، تهران، گیلان، سنندج، شیراز و خرم آباد مقادیر آلودگی بیش از استاندارد تعیین شده توسط مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران گزارش شده و ۶۷ درصد شهرهای بررسی شده در این مطالعه دارای میزان آلودگی بیش از 50 ng/l می باشند. در میان شهرهای بررسی شده در این مطالعه، کمترین آلودگی متعلق به شهر میاندوآب با آلودگی ۵-۰ نانوگرم بر لیتر می باشد (۸۰). در مطالعه پورنورمحمدی در استان کرمان، نمونه های شیر بررسی شده از شهر جیرفت دارای کمترین میزان آلودگی بودند (۶۰).

در حد مجاز می باشد (۱۶). آفاتوکسین M1 و B1 به ترتیب توسط سازمان جهانی بهداشت WHO به عنوان گروه ۲ و ۱ سرطان زای انسانی طبقه بندی شده است (۲۰-۱۸). شایان ذکر است که آفاتوکسین M1 نسبت به روش های معمول نگهداری و حرارتی مانند پاستوریزاسیون و استریلیزاسیون از خود مقاومت نشان می دهد (۲۲، ۲۱). طبق آزمایشات صورت گرفته مشخص شده که پاستوریزاسیون غلظت AFM1 را تا حدودی کاهش می دهد و برخی این کاهش را تا $75/62$ غلظت اولیه تخمین زده اند (۲۳، ۹). عوارض خطرناک AFM1 شامل ممانعت از کد برداری RNA و سنتز پروتئین ها، جهش زایی، تراژون زایی، سرطان زایی (۲۶-۲۴، ۱۰)، تاثیر نامطلوب بر کبد، کولون، کلیه، ریه، آسیب مغزی (۲۹-۲۷، ۵)، اختلال گوارشی و سرکوب سیستم ایمنی بدن (۳۰) را به دنبال خواهند داشت. اگرچه افراد در سنین پایین حساسیت بیشتری از خود نشان می دهند اما همه سنین به درجات متفاوت تحت تاثیر عوارض این سم قرار می گیرند (۳۱). به دلیل عوارض فوق الذکر، مجامع بین المللی و سازمان جهانی بهداشت حداکثر مجاز آفاتوکسین M1 در شیر و محصولات لبنی را ۵۰-۵۰۰ نانوگرم در لیتر تعیین کرده اند (۳۳، ۳۲). مؤسسه استاندارد ایران طبق توصیه سازمان غذا و دارو حد مجاز آفاتوکسین M1 را در شیر خام ۰/۵ میکروگرم در لیتر اعلام کرده است (۳۴). کمیته اروپایی و غذائی کودکان، ماکزیمم میزان آفاتوکسین M1 را در شیر خام، مایع، پودر، شیر حرارت دیده و محصولات شیری فرآیند شده را ۵۰ نانوگرم در لیتر تعیین کرده و نباید از این میزان تجاوز نماید (۳۵). طبق استاندارد US میزان آفاتوکسین M1 نباید از ۵۰۰ نانوگرم در لیتر بیشتر باشد (۳۶). با توجه به انجام مطالعات مختلف در زمینه آلودگی شیر به آفاتوکسین M1، بررسی نقادانه این مقالات جهت دستیابی به نمای کلی از آلودگی شیرهای مصرفی به این سم در ایران ضروری به نظر می رسد. مقاله حاضر سعی دارد با ارائه نتایج کارهای تحقیقاتی انجام شده در این زمینه، نمای کلی از آلودگی شیر را ترسیم و راهکارهایی جهت کاهش آلودگی پیشنهاد دهد.

جدول ۱. مطالعاتی که وجود آفلاتوکسین M1 را در شیر مورد ارزیابی قرار داده‌اند

نویسنده* سال چاپ (شماره رفرنس)	شهر	نوع جامعه نوع شیر تعداد نمونه	نمونه + (%)	نمونه حاوی AFM1 بیش از استاندارد (نوع استاندارد) (%)	میانگین آلودگی (ng/l)	رنج آلودگی (ng/l)	سایر نکات قابل ذکر
کامکار (۱۳۸۱) (۳۷)	تهران	شرکت لبنی U ۶۴	۸۲/۶	۱۰۰ (اروپا)	۲۰۷	۶۹ - ۳۸۷	غلظت AFM1 در زمستان و پاییز با تابستان و بهار معنی دار می‌باشد.
محسن زاده (۱۳۸۴) (۳۸)	مشهد	شرکت لبنی U ۶۲	۱۰۰	۶/۸	بهار. تابستان ۱۱۶ پاییز. زمستان ۱۵۴	۲۲ - ۳۸۹	غلظت AFM1 در پاییز، زمستان و بهار تابستان معنی دار است ($P < 0.05$).
مختاریان (۱۳۸۴) (۳۹)	گناباد	مراکز تولید P ۹۰	۱۰۰	۷۷/۵۵ بهار. تابستان ۴۰	پاییز. زمستان ۱۲/۶۷ - ۱۴۱/۲ بهار. تابستان ۷/۳۱ - ۷۹/۵	۷/۳۱ - ۱۴۱/۲	غلظت AFM1 در پاییز و زمستان بطور معنا داری بیشتر از بهار و تابستان است ($P < 0.05$).
کامکار (۱۳۸۴) (۴۰)	سراب	شرکت لبنی R ۱۱۱	۷۶/۶	۴۰	۲۴ - ۱۱۸	۱۵ - ۲۸۰	غلظت AFM1 در پاییز و زمستان بیش از تابستان و بهار بود ($P < 0.05$).
البرزی (۱۳۸۵) (۴۱)	شیراز	سوپرمارکت P ۶۲۴	۱۰۰	۱۷/۸ (اروپا)	۱۱۲	۱۷ - ۳۹۰	
تاج کریمی (۱۳۸۶) (۴۲)	تهران	دامداری صنعتی. مراکز آوری شیر R ۳۱۹	۱۰۰	۱۰ (اروپا)	۵۶/۴	۱ - ۵۴	آلودگی در تابستان < زمستان بود.
بهفر (۱۳۸۶) (۴۳)	اهواز	شرکت لبنی P ۱۰۰	۱۰۰	۳۲ (اروپا)	۲/۷	۰/۴۵ - ۹/۷۶	
تاج کریمی (۱۳۸۶) (۴۴)	تهران شیراز رشت گرگان همدان	شرکت لبنی R ۹۸	۸۰	۰ (اروپا، کدکس)	۳۹	۰ - ۳۹۰	همدان و گرگان بطور معناداری بترتیب کمترین و بیشترین غلظت AFM1 را دارا بودند.
کریمی (۱۳۸۶) (۴۵)	مشهد	سوپرمارکت P ۱۱۰	۱۰۰	۵۵/۴ (اروپا)	۱۸/۳	۸ - ۸۹	
تاجیک (۱۳۸۶) (۴۶)	ارومیه	سوپرمارکت P. R ۱۴۴	۱۰۰	۶/۲۵ (اروپا)	۱۶/۴۷	P ۵/۱ - ۲۸/۵ R ۴/۳ - ۹۱/۸	
غیاثیان (۱۳۸۶) (۴۷)	همدان	شرکت لبنی سنتی و صنعتی R ۱۸۶	۶۳/۹۷	۱۱/۷۶ (اروپا)	۴۳/۴	۱۰ - ۴۱۰	میانگین آلودگی در تابستان و زمستان اختلاف معناداری با یکدیگر دارند ($P < 0.02$).
غلامپور عزیزی (۱۳۸۶) (۴۸)	بابل	سوپرمارکت P. U ۱۱۱	۱۰۰	۱۰۰ (اروپا، کدکس)	۲۸۸/۸۱	۱۹۳ - ۲۵۹	آلودگی در فصل زمستان بیش از ۴ برابر مقدار استاندارد بود.
نظری (۱۳۸۶) (۴۹)	خرم آباد	مراکز جمع آوری شیر P. R ۸۲	R (۱۶) P (۹)	۱۲ (ایران)	R (۹) P (۲۹)	۰ - ۵۵۳	میانگین آلودگی در نمونه های پاستوریزه و محلی در تابستان و زمستان تفاوت معناداری نداشت.

نویسنده* سال چاپ (شماره رفرنس)	شهر	نوع جامعه نوع شیر تعداد نمونه	نمونه + (%)	نمونه حاوی AFM1 بیش از استاندارد (نوع استاندارد) (%)	میانگین آلودگی (ng/l)	رنج آلودگی (ng/l)	سایر نکات قابل ذکر
سفیدگر (۱۳۸۶) (۵۰)	بابل	سوپرمارکت P ۱۴۴	۱۰۰	۱۰۰ (اروپا، کدکس)	زمستان ۱۱۴/۳۵ تابستان ۲۳۰/۲	زمستان ۱۰۳/۳ - ۱۳۲/۷ تابستان ۱۷۸/۸ - ۲۳۵/۵	
سندگل (۱۳۸۶) (۵۱)	تهران	دامداری R ۵۰	۷۸	۱۲/۵ (ایران)	۱۵۰	۰/۰۹ - ۵۲۶	
کامکار (۱۳۸۷) (۵۲)	تهران	شرکت لبنی U ۵۲	۱۰۰	۷۹/۹۲ (اروپا)	پاییز ۶۵/۵ تابستان ۶۹/۲۲	پاییز ۱۹/۴ - ۹۳/۶ تابستان ۲۲/۴ - ۸۴/۸	اختلاف معناداری بین غلظت AFM1 در تابستان و پاییز وجود نداشت ($P < 0.05$).
غلامپور عزیزی (۱۳۸۷) (۵۳)	بابل	دامداری سنتی و نیمه صنعتی R ۲۴۰	۱۰۰	زمستان (۵۶/۷) تابستان (۴۵) (اروپا، کدکس)	-	۲/۲ - ۳۵۲/۳	AFB1 در تابستان $\mu\text{g/kg}$ ۰/۱۳ - ۱۵/۵۰ می باشد که ۳۵ درصد موارد بیشتر از دستور فوق بود.
سفیدگر (۱۳۸۷) (۵۴)	بابل	دامداری سنتی و نیمه صنعتی R ۱۲۰	۵۸/۷	۴۶/۷ (اروپا)	۱۰۲/۷۳	۴ - ۳۵۲/۳	میزان AFM1 شیر خام در زمستان بیش از ۲ برابر استاندارد فوق بود.
هژیر (۱۳۸۷) (۵۵)	کردستان	مراکز جمع آوری R ۸۴	۹۱/۶۵	۲۰/۲۳ (اروپا)	۲۶/۳۹	۰ - ۱۱۱	آلودگی در شهرهای مختلف تفاوت معناداری داشت ($P < 0.001$).
رحیمی (۱۳۸۷) (۵۶)	چهار محال و بختیاری	مزارع پرورش گاو R ۸۶	۸۷	۱۸ (اروپا)	۴/۴۷ - ۶۹/۸۸	۲/۸۶ - ۱۷۶/۱۹	اختلاف میانگین تولید شیر روزانه و آلودگی به آفلاتوکسین معنادار بود. ($P < 0.05$)
تاج کریمی (۱۳۸۷) (۵۷)	آذربایجان غربی آذربایجان شرقی فارس گیلان اصفهان گلستان گلپایگان لرستان خوزستان کرمان مشهد تهران زنجان همدان	دامداری و مراکز جمع آوری شیر R آذربایجان غربی (۸) آذربایجان شرقی (۱۹) فارس (۱۷) گیلان (۱۳) گلستان (۱۷) گلپایگان (۱۱) مشهد (۱۲) لرستان (۱۱) خوزستان (۸) کرمان (۱۱) تهران (۷۳) زنجان (۸) اصفهان (۳۶) همدان (۱۴)	۹۰٪	۵۴٪ (اروپا)	۳ ۸ ۱۴ ۲۰ ۴۳ ۶ ۱۶ ۱۳ ۱۶ ۱۴ ۲۴ ۵ ۱ ۶	۱-۱۲ ۴-۳۰ ۴-۲۴ ۶-۴۹ ۲۴-۱۱۶ ۲-۲۲ ۷-۵۷ ۴-۴۸ ۴-۵۱ ۶-۳۹ ۱۷-۴۰ ۲-۲۴ ۱۰-۳۵ ۲-۲۰	

نویسنده* سال چاپ (شماره رفرنس)	شهر	نوع جامعه نوع شیر تعداد نمونه	نمونه+ (/)	نمونه حاوی AFM1 بیش از استاندارد (نوع استاندارد) (/)	میانگین آلودگی (ng/l)	رنج آلودگی (ng/l)	سایر نکات قابل ذکر
رحیمی (۱۳۸۸) (۵۸)	اصفهان شهرکرد	سوپرمارکت P. U. R ۲۳۶	P ۸۳/۶ U, R ۱۰۰	۵۵/۹ (اروپا)	R(۶۸) P(۵۶) U(۶۵)	۱۲-۲۱۸	غلظت AFM1 در شهرکرد از اصفهان کمتر بود.
ارسالی (۱۳۸۸) (۵۹)	شیراز	شرکت لبنی R. P ۲۵۰	-	R ۳۸/۰۳ (ایران) P ۱۴/۴۲ (ایران)	P۹۵۷/۷) R (۲۲۴)	R ۳۰-۷۵۰۰ P ۰-۶۰۰	شیر خام در بهار> زمستان> پائیز> تابستان بود. شیر پاستوریزه در بهار> پائیز> زمستان> تابستان بود.
پورنور محمدی (۱۳۸۸) (۶۰)	کرمان	شرکت لبنی P ۷۶	-	۴۴/۷ (اروپا)	۵۲/۵	۲-۱۴	میانگین AFM1 در جیرفت بطور معناداری کمتر از سایر شهرها بود. (P<۰/۰۵)
غازانی (۱۳۸۸) (۶۱)	تبریز	سوپرمارکت P ۵۰	۱۰۰	۶۲ (اروپا)	۵۰/۵۵	۰-۲۵۹	
محمدیان (۱۳۸۹) (۶۲)	سنندج	شرکت لبنی U. R ۲۷۲	۹۴/۴۹	۱۲ (اروپا، ایران)	زمستان ۲۲/۳۵ تابستان ۵/۱۴	۱۱۵/۹ ۰/۰۰۷	اختلاف میانگین غلظت AFM1 در شیر خام و پاستوریزه معنادار نبود.
گرمه خانی (۱۳۸۹) (۶۳)	اصفهان	سوپرمارکت R ۳۷	۸۳	۵ (اروپا)	-	< ۵ - > ۵۰	
گرمه خانی (۱۳۸۹) (۶۳)	یزد	سوپرمارکت P. U. R ۲۶	۱۰۰	۲۳/۱	-	U > ۵۰ R. P ۵-۵۰	-
تباری (۱۳۸۹) (۶۴)	استان گیلان	مزرعه R ۱۰۰	۱۰۰	۸۰ (اروپا، کدکس، ایران)	۷۴/۹۱	۱۹-۱۲۸	
حبیب پور (۱۳۸۹) (۶۵)	استان همدان	شرکت لبنی R ۵۳۴	زمستان ۳۴/۶ تابستان ۴۱	۲/۶ (اروپا)	۱۳/۱	۱۰۰-۵۵	آلودگی در زمستان بیش از تابستان بود.
حشمتی (۱۳۸۹) (۶۶)	تهران	شرکت لبنی U ۲۱۰	۵۵/۲	۳۳/۳ (اروپا)	۵۱/۷	۸-۱۴۹	میزان آلودگی در زمستان بیش از پائیز نبود (P>۰/۰۱).
رنجبر (۱۳۸۹) (۶۷)	اراک	دامداری سنتی و صنعتی R	۱۰۰	-	۱۲/۷۷	۲/۵۱-۴۴/۴۷	-
قدیس امامی (۱۳۸۹) (۶۸)	کرمانشاه	دامداری R	۸۰	۳۳ (اروپا)	۳۴/۱	-	-
ریاضی پور (۱۳۸۹) (۶۹)	تهران	شرکت لبنی R ۵۰	۸۴	۴ (ایران)	۲۰/۷	۱۱/۴-۶۳/۴	غلظت AFM1 در تابستان و زمستان معنی دار نبود.
محمدی (۱۳۸۹) (۷۰)	ارومیه	شرکت لبنی P. U ۸۰	۴۵	۰	U(۱۹/۵۳) P (۲۳/۲۲)	-	-

نویسنده* سال چاپ (شماره رفرنس)	شهر	نوع جامعه نوع شیر تعداد نمونه	نمونه + (%)	نمونه حاوی AFM1 بیش از استاندارد (نوع استاندارد) (%)	میانگین آلودگی (ng/l)	رنج آلودگی (ng/l)	سایر نکات قابل ذکر
رحیمی (۱۳۸۹) (۷۱)	اهواز	دامداری R ۳۱۱	۴۲/۱	۰	۴۳/۳	۴۳/۳	
فلاح (۱۳۸۹) (۷۲)	شهرهای مرکزی ایران	شرکت لبنی P. U ۲۲۵	۶۷/۱	p(۱/۷), U(۲/۷) (ایران و امریکا) P (۲۶/۷) U (۱۷/۴) (اروپا)	P ۵۲/۸ U ۴۶/۴	P ۵/۸-۵۲۸/۵ U ۵/۶-۵۱۵/۹	
رحیمی (۱۳۸۹) (۷۳)	شهرهای مرکزی ایران	سوپرمارکت R ۴۷	۸۷٪	۴۴/۷ (اروپا)	۹۸/۹	-	
کامکار (۱۳۹۰) (۷۴)	اردبیل	شرکت لبنی، مراکز جمع‌آوری شیر R ۱۲۲	۱۰۰	۴۲/۷۵ (اروپا، کدکس) ۱۴/۷۵ (ایران)	۴۰/۰۱	۴ - ۱۱۲/۴	کمترین و بیشترین میزان آلودگی بترتیب در پاییز و زمستان بود.
رحیمی (۱۳۹۰) (۷۵)	شیراز خوزستان یزد	P. U ۹۰ P ۵۹ U	۹۵/۳	۲۲/۱ (اروپا)	U (۴۶) P (۳۹)	۱۷ - >۱۰۰	اختلاف معناداری بین غلظت AFM1 در شهرهای مختلف وجود نداشت.
داوودی (۱۳۹۰) (۷۶)	سراب	سوپرمارکت R ۱۰۰	۸۴	۸۴ (اروپا)	تابستان ۳۹۰ پاییز ۳۸۸	بهار ۳۰ - ۳۴۱ تابستان ۶۹ - ۳۹۰ پاییز ۵۰ - ۵۹۲ زمستان ۹۱ - ۶۳۰	اختلاف میانگین غلظت AFM1 در فصل تابستان با دیگر فصول معنا دار است.
مکتبی (۱۳۹۰) (۷۷)	اهواز	سوپرمارکت P. U. S ۱۷۸		۹/۵ (ایران)		بهار ۱۰ - ۸۰ تابستان ۱۵ - ۱۲۵ پاییز ۵ - ۱۷۵ زمستان ۱۰ - ۲۲۵	بین نوع شیر و فصل ارتباط معناداری وجود ندارد ($P > ۰/۰۵$). ارتباط معناداری بین فصول تابستان و پاییز وجود نداشت.
پناهی (۱۳۹۰) (۷۸)	ارومیه	سوپرمارکت R ۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰ (اروپا، کدکس)	۷۶/۵	۶۱ - > ۹۰	اختلاف معناداری بین ماه‌های مختلف و غلظت AFM1 مشاهده نشد.
مکتبی (۱۳۹۰) (۷۹)	اهواز	سوپرمارکت R ۹۰	۱۰۰	۱۴ (اروپا)	۲۴/۳۴	۰ - > ۵۰	بین مناطق مختلف از نظر مقدار AFM1 تفاوت وجود داشت ($P < ۰/۰۵$)
موتقی (۱۳۹۰) (۸۰)	میاندوآب	سوپرمارکت R P	۵۰	۰	-	۰ - ۵	
ثانی (۱۳۹۱) (۸۱)	مشهد	سوپرمارکت P ۴۲	۹۷/۶	۱/۶ (اروپا)	۲۳	۶ - ۷۱	
		شرکت لبنی P. R	-	P (۱۲)			اختلاف میانگین AFM1 در نمونه‌ها

نویسنده* سال چاپ (شماره رفرنس)	شهر	نوع جامعه نوع شیر تعداد نمونه	نمونه + (%)	نمونه حاوی AFM1 بیش از استاندارد (نوع استاندارد) (%)	میانگین آلودگی (ng/l)	رنج آلودگی (ng/l)	سایر نکات قابل ذکر
سپهر (۱۳۹۱) (۸۲)	اصفهان	۱۵۰		R (۰)	۲۵	۰ - ۲۶۰	با استاندارد ایران و در کارخانه‌های مختلف معنادار می‌باشد (۰/۰۰۱) (P<)
رحیمی (۱۳۹۱) (۸۳)	اهواز	P سوپرمارکت ۶۰	۴۰	۵ (اروپا)	۴۳	۱۱ - ۹۴	اختلاف معناداری بین غلظت AFM1 در فصول مختلف وجود نداشت (P>۰/۰۵).
قلی پور (۱۳۹۱) (۸۴)	مازندران	شرکت لبنی P ۷۵	۹۶	۷۳/۳ (اروپا، کدکس) ۱۲ (ایران)	۶۳/۸۴	۰ - ۱۰۰	
صادقی (۱۳۹۱) (۵)	کرمانشاه	شرکت لبنی R ۳۲۰	۱۰۰	۹۲/۱۸ (کدکس)	۱۲۱	بهار ۴۴۰ - ۲۴۲۰ تابستان ۴۰۰ - ۲۱۳۰ پاییز ۴۰۰ - ۱۸۴۰ زمستان ۴۶۰ - ۲۱۶۰	میزان AFM1 در فصول مختلف، معناداری می‌باشد (P<۰/۰۵). بالاترین میزان آلودگی در فصل بهار و کمترین آن در پاییز بود.

* نام نویسنده اول، ذکر شده است.

+ نمونه آلوده به آفلاتوکسین

R= شیر خام، P= شیر پاستوریزه، U= شیر استرلیزه، S= شیر یارانه ای

تشخیص وجود داشته و بر اساس آن ۹۲/۱۸ درصد نمونه‌ها دارای آلودگی بیش از حد مجاز استاندارد بودند (۵) این در حالی است که ایمن‌ترین شهر، میاندوآب با رنج آلودگی ۵-۰ ng/l می‌باشد که در هیچ یک از نمونه‌ها میزان آلودگی از حد استاندارد فراتر نرفته است (۸۰). از میان ۲۸ مورد مطالعه شیر خام که در ایران صورت گرفته ۵۰ درصد از شهرهای مورد مطالعه دارای میزان آلودگی کمتر از ۵۰ نانوگرم بر لیتر بودند. مطالعه‌ای که طی سال‌های ۱۳۸۶ تا ۱۳۸۹ در همدان صورت گرفته روند کاهشی در میزان آفلاتوکسین را با گذشت زمان نشان می‌دهد به گونه‌ای که در سال ۸۶، ۱۱/۷۶ درصد نمونه‌ها حاوی مقادیر آفلاتوکسین به میزانی بیش از استاندارد بوده‌اند و آلودگی در محدوده ۴۱۰ - ۱۰ ng/l قرار داشته (۴۷) در حالی که در سال ۸۷ میزان آلودگی به ۲۰ - ۲ ng/l رسیده (۵۷) و در سال ۸۹ تنها در ۲/۶٪ نمونه‌ها میزان آفلاتوکسین از حد مجاز استاندارد فراتر رفته است (۶۵).

آفلاتوکسین در شیر پاستوریزه: آلودگی شیر در محدوده ۶۰۰ - ۰ ng/l مشاهده شد. این میزان در شهرهای مازندران، تبریز، شیراز (۰) و شیراز (۶۰۰ ng/l) بود (۶۱، ۵۹، ۸۴). بیشترین و کمترین میانگین آلودگی به ترتیب در اهواز با

آفلاتوکسین در شیر خام: طبق مطالعات صورت گرفته مشخص شد آلودگی شیر خام در محدوده ۲۴۲۰ - ۰ ng/l می‌باشد که میزان صفر در شهرهای کردستان و اهواز و حداکثر آن در کرمانشاه مشاهده شده است (۷۹، ۵۵). کمترین و بیشترین میانگین آلودگی شیر خام به ترتیب در اصفهان با میانگین ۱ ng/l و کرمانشاه با ۱۲۱۰ ng/l مشاهده شده است (۵۷، ۵). استاندارد اروپا حد قابل قبول آفلاتوکسین شیر را ۵۰ نانوگرم بر لیتر تعیین کرده است (۳۵). بر این اساس میزان آفلاتوکسین در هیچ یک از نمونه شیرهای خام جمع‌آوری شده از تهران، شیراز، گرگان، رشت، همدان، میاندوآب و اصفهان بیشتر از حد مجاز استاندارد نبود (۴۴، ۸۲، ۸۰) در حالی که در ارومیه تمامی نمونه‌های شیر خام حاوی آفلاتوکسین بیش از حد مجاز استاندارد بودند (۷۸). مطالعه روند آلودگی شیر خام از سال ۱۳۸۱ تا ۱۳۸۹ در تهران نشان می‌دهد که آلودگی شیر خام پس از گذشت ۸ سال به میزان ۱۶٪ و حدود ۳۶ ng/l کاهش یافته است (۶۹، ۵۱، ۴۴، ۴۲، ۳۷). بر اساس اطلاعات موجود، کرمانشاه با رنج آلودگی ۲۴۲۰ - ۴۴۰ ng/l آلوده‌ترین شهر تشخیص داده شده، که در تمامی نمونه‌های شیر خام آفلاتوکسین به حد قابل

مطالعه‌ای که بر روی شیر استریلیزه در ایران انجام شده، آلودگی در ۳۳٪ آن‌ها کمتر از استاندارد می‌باشد.

ارتباط فصل و میزان آفاتوکسین در شیر: مطالعات
بسیاری ارتباط فصل را با میزان آفاتوکسین M1 موجود در شیر بررسی نموده‌اند و به نتایج متفاوتی دست یافته‌اند. در برخی موارد میزان آلودگی در زمستان بیش از ماه‌های دیگر بود. بطور مثال در سال ۱۳۸۶ در بابل میزان آلودگی در زمستان بیش از ۴ برابر استاندارد (۴۸) و در زمستان ۱۳۸۷ بیش از دو برابر میزان استاندارد بود (۵۴). در همدان (۶۵)، اردبیل (۷۴)، سراب (۷۶، ۴۰) و گناباد (۳۹) نیز بیشترین غلظت در فصل زمستان گزارش شده است. در حالی که در شیراز (۵۹)، تهران (۴۲) و بابل (۵۰) بیشترین غلظت آلودگی در تابستان بدست آمده است. در شهر سراب کمترین غلظت آفاتوکسین (۷۶، ۴۰) در بهار مشاهده شده است. در مطالعه صادقی در کرمانشاه بالاترین میزان آلودگی (۲۴۲ ng/l - ۴۴۰) در بهار و کمترین آن در پاییز (۱۸۴ ng/l - ۴۰۰) مشاهده شده است (۵). در برخی از مطالعات نیز، اختلاف معناداری بین غلظت آفاتوکسین در ماه‌های مختلف یافت نشده است (۸۳، ۷۷، ۷۸، ۶۹، ۶۶، ۵۲، ۴۹، ۴۲). دمای هوای ۲۷ درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی ۸۵٪ شرایط مناسبی را جهت رشد آسپرژیلوس فراهم می‌نماید (۱۴، ۱۳). نگهداری علوفه دام در شرایط نامناسب محیطی سبب رشد کپک آسپرژیلوس و متعاقب آن ایجاد آفاتوکسین B1 در خوراک دام و انتقال آن به شکل آفاتوکسین M1 به شیر دام می‌شود. آسپرژیلوس فلاووس و پارازیتیکوس می‌توانند به راحتی در علوفه‌ای که ۱۳ تا ۱۸ درصد رطوبت دارد و نیز در رطوبت محیطی ۵۰ تا ۶۰٪ به راحتی رشد نمایند و سم تولید کنند (۸۶، ۸۵). علاوه بر رطوبت و دما، پارامترهای دیگری مانند pH خوراک و تخریب مکانیکی آن نیز در رشد قارچ‌ها نقش دارند (۸۷). بنابراین می‌توان با کنترل شرایط محیطی محل نگهداری خوراک دام و نامساعد کردن آن از تولید آفاتوکسین جلوگیری نمود. مقایسه نتایج کنونی با یکدیگر تا حدودی مشکل می‌نماید زیرا تفاوت‌هایی در شیوه اندازه‌گیری، نوع خوراک دام، شرایط محیطی نگهداری خوراک دام، حدود مجاز استاندارد آفاتوکسین در شیر و خوراک دام وجود دارد.

۲/۷ ng/l و شیراز با ۹۵۷ ng/l مشاهده شد (۵۹، ۴۳). هیچ یک از نمونه‌های اخذ شده شیر پاستوریزه در اهواز و ارومیه دارای میزان آلودگی بیش از حد مجاز استاندارد نبودند (۷۱، ۷۰) در حالی که در شهر بابل ۱۰۰ درصد نمونه‌ها دارای آلودگی بیش از حد استاندارد تشخیص داده شدند (۵۰، ۴۸). پایین‌ترین رنج آلودگی در سال ۱۳۸۶ و در اهواز به میزان ۹/۷۶ - ۰/۴۵ تعیین شد و در ۳۲٪ نمونه‌ها میزان آفاتوکسین بالاتر از حد استاندارد یافت شد (۴۳). شیراز از نظر میزان آلودگی، در رنج ۶۰۰ - ۰ ng/l قرار داشته که بالاترین رنج آلودگی در بین شهرهای مورد مطالعه محسوب می‌شود (۵۹). ۴۰ درصد از ۲۵ مورد مطالعه صورت گرفته بر روی شیر استریلیزه در ایران، حاوی آلودگی کمتر از میزان ارائه شده در استاندارد می‌باشند. مطالعاتی که طی سال‌های ۱۳۸۶ تا ۱۳۹۱ بر روی شیرهای پاستوریزه در اهواز صورت گرفته نشان می‌دهد که در سال ۸۶ تمامی نمونه‌های شیر آلوده به آفاتوکسین بوده‌اند اما در سال ۸۹ این میزان به ۴۲/۱٪ و در سال ۹۱ به ۴۰٪ کاهش یافته است. در سال ۸۶، میزان استاندارد در ۳۲٪ نمونه‌ها برآورده نشده (۴۳)، در حالی که در سال ۹۱ تنها ۵٪ نمونه‌ها حاوی این سم قارچی به میزان بیش از استاندارد بودند (۸۳). در سال ۸۹ در تمامی نمونه‌های جمع‌آوری شده از شهر اهواز، میزان آفاتوکسین کمتر از حد مجاز استاندارد بود (۷۱).

آفاتوکسین در شیر استریلیزه: با استفاده از اطلاعات موجود در جدول ۱ می‌توان دریافت که میزان آلودگی شیر استریلیزه در نمونه‌های اخذ شده در محدوده ۵۱۵/۹ - ۵/۶ ng/l قرار دارد. شهرهای ارومیه با ۵۱۵/۹ ng/l و تهران با ۲۰۷ ng/l به ترتیب از کمترین و بیشترین میانگین آلودگی به AFM1 در میان شیرهای استریلیزه برخوردار بودند. میزان آلودگی در تمامی نمونه‌های شیر استریلیزه در تهران بالاتر از حد استاندارد بود در حالی که در ارومیه در هیچ یک از نمونه‌ها آلودگی بالاتر از میزان استاندارد گزارش نشد (۳۷، ۷۰). پایین‌ترین رنج آلودگی در سال ۱۳۸۹ در شهر تهران به میزان ۱۴۹ - ۸ ng/l (۶۶) و بالاترین رنج آن در شهرهای مرکزی ایران به میزان ۵۱۵/۹ - ۵/۶ (۷۲) گزارش شد. مطالعه روند آلودگی شیر استریلیزه از سال ۱۳۸۱ تا ۱۳۸۶ در تهران نشان می‌دهد که آلودگی شیر استریلیزه طی ۵ سال، ۶۶/۷٪ و به میزان ۱۵۵/۳ ng/l کاهش داشته است. از میان ۱۲ مورد

نتیجه‌گیری

از آن‌جا که فرایندهای حرارتی، عدم حضور سم آفلاتوکسین در شیر و فراورده‌های آن را تضمین نمی‌نمایند، وجود این ماده خطرناک و بسیار سمی در شیر، اهمیت فوق العاده زیادی دارد. وجود شیری عاری از آفلاتوکسین مطلوب جوامع بوده، اما دستیابی به این ایده آل کار راحتی نیست. بر این اساس ضوابط و استانداردهایی جهت کاهش این سم در شیر و فراورده‌های آن تنظیم شده است (۸۸). البته محدوده‌های تعیین شده توسط استاندارد به طور وسیعی متغیر بوده و اصول علمی ظریفی در تنظیم آنها نقش دارد. به نظر می‌رسد حضور سم مورد مطالعه با تغذیه دام‌های شیرده مرتبط باشد و قابل تامل این است که در کشور ما تقریباً هیچ گونه کنترل بهداشتی بر روی کیفیت شیر صورت نمی‌گیرد. جهت رسیدن به کیفیت مطلوب شیر باید غذای دام بدون آلودگی AFB₁ باشد (۸۹). به دلیل شرایط نامناسب نگهداری خوراک دام، قارچ آسپرژیلوس به سرعت بر روی خوراک دام رشد نموده و گسترش می‌یابد. راهکارهایی جهت کاهش این قارچ باید اندیشیده شود از جمله: عدم تغذیه دام با نان خشک و علوفه کپک زده، ایجاد شرایط مناسب محیطی در انبارهای خوراک دام مانند پوشاندن سطح رویی خوراک پس از هر بار برداشت جهت جلوگیری از گسترش

قارچ، نظارت مستمر و دقیق بر نحوه کنترل و نگهداری علوفه و خوراک دام توسط کارشناسان مجرب. اگر چه به دلیل وجود رطوبت و حرارت بالا در مزارع پرورش علوفه، پیشگیری از تشکیل سم آفلاتوکسین قبل از برداشت محصول مشکل می‌باشد، می‌توان با ذخیره محصول بر اساس اصول علمی میزان این سم را تا حد زیادی کاهش داد و تا جایی که امکان دارد خوراک دام را تا حدودی از این آلودگی‌های قارچی حفظ نموده و یا میزان آن را کاهش داد. در ایران شیوع آفلاتوکسین M₁ در شیر دام، گسترش فراوانی داشته و به این دلیل لازم است این دسته از فراورده‌های غذایی به طور مستمر مورد پایش قرار گیرند. شیوع آفلاتوکسین در شیر خطرات جبران‌ناپذیری را بر سلامت انسان تحمیل نموده، از این رو کنترل دوره‌ای و مستمر امری حیاتی است. به ارگان‌های مصرف‌کننده محصولات لبنی توصیه می‌شود با پایش مستمر محصولات لبنی، از خرید محصولاتی با آلودگی بالا خودداری نمایند. اگر چه عوامل محیطی و تغذیه‌ای پارامتر مهمی در میزان آلودگی به شمار می‌آید، اما میزان و چگونگی تاثیر این عوامل به درستی مشخص نیست. نتایج مطالعه نشان داد آلودگی به آفلاتوکسین در ایران در اکثر موارد بالا می‌باشد. لذا جهت تنظیم تدابیر خاصی در این زمینه، مطالعات بسیاری مورد نیاز است.

References

1. Ito Y, Peterson SW, Wicklaw DT, Goto T. *Aspergillus pseudotamarii*, a new aflatoxin producing sp. *Mycology Research* 2001; 105: 233-9.
2. Karim G, Kamkar A. Study on the effect of Lactoperoxidase system (LPS) and LPS plus riboflavin on the aflatoxin M₁ in milk. *J Veterinary Med* 2001; 55 (4): 5-7 [in Persian].
3. Frisvad JC, Skouboe P, Samson R. Taxonomic comparison of three different groups of aflatoxin producers and a new efficient producer of aflatoxin B₁, sterigmatocystin and 3-Omethylsterigmatocystin, *Aspergillus rambellii* sp. Nov. *Syst Appl Microbiol* 2005; 28 (5): 442-53.
4. Rahimi E, Bonyadian M, Rafei M, Kazemeini H. Occurrence of aflatoxin M₁ in raw milk of five dairy species in Ahvaz, Iran. *Food and Chem Toxicol* 2010; 48: 129-31.
5. Sadeghi E, Almasi A, Bohloli-Oskoi S, Mohamadi M. The Evaluation of Aflatoxin M₁ Level in Collected Raw Milk for Pasteurized Dairy Factories of Kermanshah. *Zahedan J Res Med Sci* 2013; 15 (3): 26-9.
6. Creppy EE. Update of survey, regulation and toxic effects of mycotoxins in Europe. *Toxicology letters* 2002; 127: 19-28.
7. Cole RJ, Cox RH. Handbook of Toxic fungal metabolites, Academic Press, New York 1981. p. 32-54.

8. Cathey CG, Huang ZG, Sarr AB, Clement BA, Phillips TD. Development and evaluation of a minicolumn assay for the detection of aflatoxin M1 in milk. *J of Dairy Sci* 1994; 77: 1223-31.
9. Bakirci I. A study on the occurrence of aflatoxin M1 in milk and milk products produced in Van province of Turkey, *food Cont* 2001; 12: 47-51.
10. Lopez C, Ramos L, Ramadan S, Bulacio L, Perez J. Distribution of aflatoxin M1 in cheese obtained from milk artificially contaminated. *International J of food Microbio* 2001; 64: 211-5.
11. Karim G, Bakani S, Khorasani A. Study milk contamination amount delivered to Tehran Dairy Companies to M1 aphlatoxine using ELISA method. *Journal of Research and Constructivness* 2000; 40, 41, 42: 163-5 [in Persian].
12. Kamkar A. A study on the occurrence of aflatoxin M1 in raw milk produced in sarab city of Iran. *Food Cont* 2005; 16: 593-9.
13. Soha S, Borji M. Reductions of aflatoxin M1 in milk utilizing some chemisorption compounds and study their effects on milk composition. *Pajouhesh & Sazandegi* 2008; 74: 19-26 [in Persian].
14. Barbieri G, Bergamini C, Ori E, Pesca P. Aflatoxin M1 in parmesan cheese: HPLC determination. *J food sci* 1994; 59: 1313-31.
15. Holzaphel CW, Steyn PS. Isolation and structure of aflatoxins M1 and M2. *Tetrahedron Letters* 1996; 25: 2799-803.
16. Chopra RC, Chabra A, Parsad K. SN, Dudhe A, Hurthy TN, prasad T. Carry over of aflatoxin M1 in milk of cows fed aflatoxin B1 contaminated ration. *Indian Journal of Animal Nut* 1999; 16: 103-6.
17. Kocabas CD, Sekerel BE. Does systemic exposure to aflatoxin B cause allergic sensitization. *Allergy* 2003; 58: 347-2.
18. Nemati M, Mesgari Abbasi M, Parsa Khankandi H, Ansarin M. A survey on the occurrence of aflatoxin M1 in milk samples in Ardabil, Iran. *Food Cont* 2010; 21 (7): 1022-4.
19. Tekinsen KK, Eken HS. Aflatoxin M1 levels in UHT milk and kashar cheese consumed in Turkey. *Food and Chem Toxicol* 2008; 46: 3287-9.
20. Anklam E, Stroka J, Boenke A. Acceptance of analytical methods for implementation of EU legislation with a focus on mycotoxins. *Food Cont* 2002; 13: 173-83.
21. Ismail Y, Ruston S. Aflatoxin in food and feed: occurrence, legislation and inactivation by physical methods. *Food Chem* 1996; 59 (1): 57-64.
22. Galvano F, Galofaro V, Ritieni R, Bognanno M, De Angelis A, Galvano G. Survey of the occurrence of aflatoxin M1 in dairy products marketed in Italy: second year of observation. *Food Add Contam* 2001; 7: 644-6.
23. Deveci O. Changes in the concentration of aflatoxin M1 during manufacture and storage of White Pickled cheese. *Food Cont* 2007; 9: 1103-07.
24. Trucksess MW, Pohland AE. *Mycotoxin Protocols, series methods in molecular biology*. 2nd ed. Boston Humana Press 2000. p. 15.
25. Wild CP, Turner PC. The toxicology of aflatoxins as a basis for public health decisions. *Mutagenesis* 2002; 17: 471-81.
26. Maqbool U, Ahmad M, Anwar-ul-Haq H, Iqbal MM. Determination of aflatoxin-B1 in poultry feed and its components employing enzyme linked immunosorbent assay (ELISA). *Toxicol environ Chem* 2004; 86: 213-8.
27. Renwick AG. FAO/WHO. Forty-ninth report of the joint FAO/WHO expert committee of food additives: Evaluation of certain food additives and contaminants. WHO Technical report series 1999; 884: 69-77.
28. Rastogi S, Dwivedi DP, Khanna KS, Das M. Detection of aflatoxin M1 contamination in milk and infant milk products from Indian markets by ELISA. *Food Cont* 2004; 15 (2): 287-90.
29. Sun CA, Chen CJ. Aflatoxin-induced hepatocarcinogenesis: epidemiological evidence and mechanistic considerations. *J Med Sci* 2003; 23: 311-8.
30. Williams JH, Phillips DT, Jolly PE, Stiles JK, Jolly CM, Aggaewal D. Human aflatoxicosis in developing countries: A review of toxicology, exposure, potential health consequences, and intervention. *American J of Clin Nut* 2004; 80: 1106-22.

31. Edmond EC. Update of survey, regulation and toxic effects of mycotoxins in Europe: Review article. *Toxicology Letters* 2002; 127: 19–28.
32. Celik TH, Sarimehmetoglu B, Kuplulu O. Aflatoxin M1 contamination in pasteurized milk. *Vet Arch* 2005; 75 (1): 57-65.
33. European Commission. Commission Regulation 2001/466/EC of 8 March 2001 setting maximum levels for certain contaminants in foodstuffs (text with EEA relevance). *Off J Eur Commun* 2001; 77: 1-13.
34. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Maximum validity Maycotoxins in human food. ISIRI no 5925. 1st edition, Karaj: ISIRI; 2001 [in Persian].
35. Stoloff L, Van Egmond HP, Park DL. Rationales for the establishment of limits and regulations for mycotoxins. *Food Add& Contam* 1991; 8 (2): 222–31.
36. Food and Agriculture Organization, Worldwide regulations for mycotoxins in food and feed in 2003. Food and Agriculture Organization. Rome 2004; FAO Food and Nut 2004. p. 81.
37. Kamkar A. Study on the contamination of "UHT" milks with Aflatoxin M1 in the city of Tehran. *Univ. Tehran Journal* 2002; 57 (4): 5-8.
38. Mohsanazadeh M, Bisjerdi S. Determination of Aflatoxin M1 level in UHT milk by ELISA. Proceedings of the 4th Biotechnology national congress. 2005; Tehran, Iran. [in Persian].
39. Mokhtarian H, Mohsaezaded M. Evaluatin of aflatoxin M1 in pasteurized milk in Gonabad city. *Ofoogh-e-Danesh* 2005; 3 (11): 5-10.
40. Kamkar A. A study on the occurrence of aflatoxin M1 in raw milk produced in Sarab city of Iran. *Food Cont* 2005; 16: 593–9.
41. Alborzi S, pourabbas B, Rashidi M, Astaneh B. Aflatoxin M1 contamination in pasteurized milk in Shiraz (south of Iran). *Food Cont* 2006; 17: 582–4.
42. Tajkarimi M, Ghaemmaghamsi SS, Motalebi A, Poursoltani H, Salahnejad A, Shojae F. Seasonal survey in content M1 aflatoxin in raw milk taken from 15 dairy factories. *Pajouhesh & Sazandegi* 2007; 75: 2-9[in Persian].
43. Behfar A, Nazari Khorasgani Z, Alemzadeh Z, Gudarzi M, Ebrahimi R, Tarhani N. Determination of Aflatoxin M1 Levels in Produced Pasteurized Milk Factory in Ahvaz city by Using HPLC. *Jundishapur J Nat Pharm Prod* 2012; 7 (2):80-4.
44. Tajkarimi M, Shojae Aliabadi F, Salah Nejad M, Pursoltani H Motallebi AA, Mahdavi H. Seasonal study of aflatoxin M1 contamination in milk in five regions in Iran. *Food Microbio* 2007; 116: 346–9.
45. Karimi G, Hassanzadeh M, Teimuri M, Nazari F, Nili A. Aflatoxin M1 Contamination in Pasteurized Milk in Mashhad, Iran. *IJPS* 2007; 3 (3): 153-6.
46. Tajik H, Razavi Rohani SM, Moradi M. Detection of Aflatoxin M1 in raw and commercial pasteurized milk in Urmia, Iran. *Pak. J. Biol. Sci* 2007; 10 (22): 4103-07.
47. Ghiasian SA, Maghsood AH, Tirang R, Neyestani , Mirhendi SH. Occurrence of Aflatoxin M1 in raw milk during the summer and winter seasons in Hamedan, Iran. *Food Safety* 2007; 27:188–98.
48. Gholampour Azizi I, Khoushnevis SH, Hashemi S. J. Aflatoxin M1 level in pasteurized and sterilized milk of Babol city. *Tehran University Medical Journal* 2007; 1 (65): 20-4[in Persian].
49. Nazari A, Novrouzi H, Movahedi M, Kaksarian M. Determination of Aflatoxin M1 Levels in Raw and pasteurizad Milk in Koram Abad city by Using HPLC, *Yafteh* 2007; 9 (3): 49-56[in Persian].
50. Sefidgar AA, Gholampour Azizi E, Mirzaei M, Hadizadeh SH, Azarmi M. Comparison of Aflatoxin M1 Levels in pasteurized Milk of Babol city in Winter and Summer. *J Babol Univ Med Sci* 2007; 9 (5): 27-31.
51. SandGol M, Aminian HA, Etebarian HR, Abolhasan G, Sabzevari O. Division of *Aspergillus flavus* from feed stuffs and Determination of Aflatoxin M1 Levels in Teran raw milk by HPLC. *J. Agriculture* 2007; 9 (2): 11-21.
52. Kamkar A. Detection of Aflatoxin M1 in UHT milk samples by ELISA. *J. Vet. Res* 2008; 63 (2):7-12.
53. Gholampour Azizi E, Khosravi AR, Hashemi J. The compare of aflatoxin M1 in raw milk during the summer and winter seasons in Babol city, Tehran Azad University 2008; 5 (3) [in Persian].

54. Sefidgar AA, Gholampour Azizi E, Khosravi R, Mohamadi R. Survey of Aflatoxin M1 Levels in Raw Milk of Babol city. *Pakistan Biol. Sci* 2008; 11 (3): 484-6 .
55. Hazir MS, Taaei S, Rashidi K, Rezaei R, Seiki H. Survey of Aflatoxin M1 Levels in Raw Milk of Sanandaj pasteurized milk factory. *J Kerman Univ Med Sci* 2008; 13: 44-50[in Persian].
56. Rahimi E, Karim G. Detection of Aflatoxin M1 Levels in produced Raw Milk of Chaharmahal Baktiari farm by ELIZA. *Food Sci& Indust* 2008; 5 (1): 51-8.
57. Tajkarimi M, Aliabadi SF, Salahnejad A, Poursoltani H, Motallebi AA, Mahdavi H. Aflatoxin M1 contamination in winter and summer milk in 14 states in Iran. *Food Cont* 2008; 19: 1033-6.
58. Rahimi E, Shakerian A, Jafariyan M, Ebrahimi M, Riahi M. Occurrence of aflatoxin M1 in raw, pasteurized and UHT milk commercialized in Esfahan and Shahr-e Kord, Iran. *Food Sci* 2009; 1: 317-20.
59. Ersali AA, Beigi FB, Ghasemi R. Transition of aflatoxin M1 from feed stuffs to animal milk and pasteurized milk in shiraz city and urban. *Sadooghi Yazd* 2009; 17 (3): 175-83 [in Persian].
60. PourNoor Mohamadi SH, Ansari M, Nezakati Olfati L, Kazemipour M, Hoseini M. Determination of Aflatoxin M1 in Pasteurized Milk Consumed in Kerman Province. *J Kerman Univ Med Sci* 2009; 16 (3): 271-80[in Persian].
61. Movassagh Ghazani MH. Aflatoxin M1 contamination in pasteurized milk in Tabriz (northwest of Iran). *Food and Chem Toxicol* 2009; 47: 1624-5.
62. Mohammadian B, Khezri M, Ghasemipour N, Mafakheri SH, Poorghafour Langroudi P. Aflatoxin M1 contamination of raw and pasteurized milk produced in Sanandaj, Iran. *Archives of Razi Institute* 2010; 2 (65): 99-104[in Persian].
63. Daraei Garmakhany A, Zighamian H, Rasti Ardakani M, Sarhangpour R, Amiri SS. Investigation of Aflatoxin M1 contamination in milk samples collected from Esfahan and Yazd provinces. *EJFPP* 2010; 3 (2): 31- 42.
64. Tabari M. Immunoaffinity column clean-up techniques for detection Aflatoxin M1 from Iranian milk in Guilan province. *Am-Euras. J. Agric. & Environ. Sci* 2010; 8 (6): 662-5.
65. Habibipour R, Khosravi AR, Amirkhani A, Bayat S. A study on contamination of raw milk with Aflatoxin M1 at the Hamedan province, Iran. *Global veterinaria* 2010; 4 (5): 789-94.
66. Heshmati A, Jafar M, Milani S. Contamination of UHT milk by aflatoxin M1 in Iran. *Food Cont* 2010; 21: 19-22.
67. Ranjbar S, Noori M, Nazari R. Study of milk aflatoxin M1 and its relationship with feed fungi flora in Markazi Province. *JCT* 2010; 1 (1): 9-18.
68. Jamali Emam Ghedis N, Moeini MM. Aflatoxin contamination occurrence in milk and feed in Kermanshah dairy farms by ELISA technique. *Veterinary Journal (Pajouhesh & Sazandegi)* 2010; 87: 25-31.
69. Riazipour M, Tavakkoli HR, Razzaghi Abyane M, Sadr Momtaz S. Measuring the amount of M1 Aflatoxin in pasteurized milks. *Kowsar Medical Journal* 2010; 2 (15): 89-93[in Persian].
70. Mohamadi H, Alizadeh M, Jamshid R, Qasri SH. Assessment of aflatoxin M1 levels in selected dairy products in north-western Iran. *Dairy Tech* 2010; 2 (63): 262-5.
71. Rahimi M, Anari MH, Alimoradi P, Rezaei M, Arab MA, Goudarzi M, et al. Aflatoxin M1 in Pasteurized Milk and White Cheese in Ahvaz, Iran. *Global Veterinaria* 2010; 9 (4): 384-7.
72. Fallah AA. Assessment of aflatoxin M1 contamination in pasteurized and UHT milk marketed in central part of Iran. *Food Chem Toxicol* 2010; 48 (3): 988-91 .
73. Rahimi E. A study on contamination of Aflatoxin M1 in milk and infant milk products in Iran. *Am-Euras. J. Toxicol. Sci* 2010; 2 (2): 109-11 .
74. Kamkar G. H, Jahed Khaniki R, Alavi A. Occurrence of aflatoxin M1 in raw milk produce in Ardebil of Iran. *Iran. J Environ Health Sci Eng* 2011; 2 (8): 123-8.
75. Rahimi E, Nilchian Z, Behzadnia A. Presence of Aflatoxin M1 in Pasteurized and UHT Milk Commercialized in Shiraz, Khuzestan and Yazd, Iran. *Chemical Health Risks* 2011; 1 (1): 7-10.

76. Davoudi Y, Garedaghi Y. Survey on contamination raw milks with Aflatoxin M1 in the Sarab region, Iran. *Res. J. Biol. Sci* 2011; 6 (2): 89-91.
77. Maktabi S, Hajj Hajjkolaie MR, Ghorbanpour M, Pourmehdi M. Determination of Aflatoxin M1 in UHT, Pasteorized and GSM milk in Ahvaz (South-West of Iran) using ELISA. *Global veterinaria* 2011; 7 (1): 31-4.
78. Panahi P, Kasaei S, Mokhtari A, Sharifi A, Jangjou AH. Assessment of Aflatoxin M1 Contamination in Raw Milk by ELISA in Urmia, Iran. *Am-Euras. J Toxicol Sci* 2011; 3 (4): 231-3.
79. Maktabi S, Hajj Hajjkolaie MR, NajafAbadi M. Determination of Aflatoxin M1 in raw milk in Ahvaz using ELISA. *Global veterinaria* 2011; 7 (2): 44-9.
80. Movasagh MH, Khodabandeloo E, Movasagh A. Detection of Aflatoxin M1 in cow's raw milk in miandoab city, West Azarbaijan province, Iran. *Global veterinaria* 2011; 6 (3): 313-5
81. Mohamadi Sani A, Khezri M, Moradnia H. Determination of Aflatoxin M1 in Milk by ELISA Technique in Mashad (Northeast of Iran). *ISRN Toxicol* 2012; 1-4.
82. Sepehr SH, Amin J, Masoom GH, Sahab SH. Detection and occurrence of Aflatoxin M1 level in milk and white cheese produce in Esfahan state Iran. *Res. J. Biol. Sci* 2012; 7 (5): 225-9.
83. Rahimi E, Anari MH, Alimoradi M, Rezaei P, Arab M, Goudarzi MA, Tarkesh Esfahani M, Torki Z. Aflatoxin M1 in Pasteurized Milk and White Cheese in Ahvaz, Iran. *Global Veterinaria* 2012; 9 (4): 384-7.
84. Gholi pour M, Karim zadeh L, Ali Nia F, Babaei Z. Determination of Aflatoxin M1 in Mazandaran Province at the First Half of 1390. *J Mazandaran Univ Med Sci* 2012; 22 (93): 40-6.
85. Jay JM. *Modern food microbiology*, Chapman and Hall, New York 1992. p. 1-701.
86. Mohammadi H. A Review of Aflatoxin M1, Milk, and Milk Products. *Aflatoxins - Biochemistry and Molecular Biology*, Dr. Ramon G. Guevara-Gonzalez (Ed.) 2011. p. 397-414.
87. Nyikal J, Misore A, Nzioka C. Outbreak of Aflatoxin poisoning eastern and central provinces, Kenya. *MMWR* 2004; 53 (34): 790-3.
88. Kim EK, Shon DH, Ryu D, Park JW, Hwang HJ, Kim YB. Occurrence of aflatoxin M1 in Korean dairy products determined by ELISA and HPLC. *Food Add Contam* 2000; 17: 59-64.
89. Yapar K, Elmali M, Kart A, Yaman H. Aflatoxin M1 levels in different type of cheese products produced in Turkey. *Medycyna Wet* 2008; 64(1): 53-5.

Systematic review study of Aflatoxin M1 level in raw, pasteurized and UHT milk in Iran

Sadeghi E^{*1}, Mohammadi M², Sadeghi M³, Mohammadi R⁴

1. **Corresponding author: Assistant Prof, Dept. of Nutritional Science & Food Quality Control, Faculty of Public Health, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran. E-mail: ehsan_vet59@yahoo.com*
2. *MS.c Student of Environmental Engineering, Students' Research Committee, Faculty of Public Health, Student Research Committee, Kermanshah University of Medical Sciences, Kermanshah, Iran*
3. *Instructor, Kermanshah Branch, Islamic Azad University, Kermanshah, Iran.*
4. *Students' Research Committee, National Nutrition and Food Technology Research Institute, Faculty of Nutrition Sciences and Food Technology, Shahid Beheshti University of Medical Sciences, Tehran, Iran.*

Abstract

Aflatoxins are hazardous fungal toxin that produces in sufficient moisture, heat and preservation unfit condition and could brought about serious hazards to consumer health. The aim of this study was systematic review on the Aflatoxin M1 level in raw, pasteurized and UHT milk in Iran.

Articles, guidelines and specific databases such as SID, PubMed, Scirus, Elsevier, Science Direct, WHO were searched for related topics cited since 2000. Early season definition, and other variables such as sample size, study location and community, means and range contamination were analyzed.

According to the results, there was a lack of methodological consistency and standard inconsistent unit in the literature, and draw conclusions were difficult. Results about Aflatoxin M1 level higher than standard in type of milk were different. Contamination in cold season was higher than heat season.

Milk is one of the most complete foods and its contamination is serious risk for public health. Notify Aflatoxin M1 reduction methods in milk and dairy products are necessary.

Keywords: Aflatoxin M1, Raw milk, Pasteurized milk, UHT milk, Iran.