

بررسی استفاده از پرتوهای غیریونساز در قارچ‌زدایی پسته

حسین غفوریان، اصغر صدیق‌زاده، رضا دباغ

مرکز تحقیقات هسته‌ای، امور حفاظت در برابر اشعه، سازمان انرژی اتمی ایران

چکیده

در سالهای اخیر مسأله آلودگی پسته به قارچهای سمی حاد شده است و به واسطه اعمال استانداردهای جهانی مشکلاتی برای کشورهای صادرکننده در پی داشته است. در این کار تحقیقاتی هدف این بوده است که با توجه به استانداردهای جهانی روش جدیدی برای قارچ‌زدایی گونه‌های مولد آفلاتوکسین ارائه شود. به سبب عدم پذیرش پسته‌های پرتودیده با پرتوهای یونساز در بازار جهانی، بررسیهایی درباره قارچ‌زدایی از پسته به وسیله اثر پرتوهای غیریونساز بر قارچ‌های آسپرژیلوس فلاووس^۱ و آسپرژیلوس پارازیتیکوس^۲ مولد سم آفلاتوکسین^۳، در شرایط مناسب رشد آنها به عمل آمد. در این مطالعه، از دو نوع تابش ریزموج (میکروویو) و فراصوتی برای غیرفعال کردن این قارچ‌ها در پسته استفاده شد. نتایج بررسی نشان داد که این روشها در آلودگی‌زدایی پسته بسیار مؤثرند، و بازدهی قارچ‌زدایی بستگی به مدت پرتودهی دارد.

مقدمه

از دو نوع پرتو ریزموج و فراصوت برای جلوگیری از رشد قارچ‌های پیش‌گفته استفاده شده است. نتایج حاصل نشان می‌دهند که این روش پرتودهی می‌تواند برای آلودگی‌زدایی قارچی از پسته مناسب باشد. میزان بازدهی قارچ‌زدایی با افزودن مدت پرتودهی افزایش می‌یابد. بسامد ریزموجها در گستره ۱-۱۰۰ GHz قرار دارد (بسامد ریزموجهای مورد استفاده در وسایل خانگی ۲۴۵۰ MHz است). اعمال این امواج بر روی مواد غذایی حاوی مولکولهای آب، باعث قطبی‌شدن این مولکولها و تلاطم آبی و شدید آنها در اثر تغییر میدان الکتریکی با این بسامدها شده و سبب بالا رفتن دما در ماده پرتودیده می‌شوند. بدین ترتیب موجودات ریز تحت تابش، در اثر تلاطم شدید مولکولهای آب، با دو فرآیند

رشد انواع قارچ‌های مولد آفلاتوکسین، به ویژه آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس عامل عمده کاهش کیفیت محصول پسته است. این قارچ‌ها در آب و هوا و خاک وجود دارند و در شرایط مساعد محیط، بر روی پسته رشد می‌کنند. در سالهای اخیر توجه خاصی به علل رشد این قارچها و روشهای کنترل آنها به عمل آمده است. برای رفع آلودگی محصول پسته، بکارگیری روشهای مناسب در جمع‌آوری، بسته‌بندی، ترابری و انبارکردن محصول ضروری است. این موارد، با نظارت بر شرایط محیط از جمله دما، رطوبت و غیره به سهولت امکان‌پذیر است. استفاده از پرتوهای غیریونساز یکی از بهترین روشهای غیرفعال‌سازی موجودات ریز (میکروارگانیسرها) است. این پرتوها بدون اینکه اثری بر روی کیفیت غذایی پسته داشته باشند می‌توانند قارچ‌های مولد آفلاتوکسین را غیرفعال سازند. در این مطالعه

۱- *Aspergillus Flavus*

۲- *Aspergillus Parasiticus*

۳- *Aflatoxin*

افزایش دما و ایجاد اختلال در سوخت و ساز داخلی غیرفعال می‌شوند. بسامد امواج فراصوت مورد استفاده برای غیرفعال کردن موجودات ریز در محدوده ۳۰-۲۰ KHz است. اعمال این امواج بر مواد غذایی باعث ایجاد تلاطم شدید آکوستیکی می‌شود. شوکهای میکروسکوپی مکانیکی حاصل از آن، سبب ایجاد اختلال در سوخت و ساز داخلی و در نتیجه غیرفعال شدن موجودات ریز، به ویژه قارچهای مولد آفلاتوکسین می‌گردد. کارهای تحقیقاتی زیادی در سطح جهان برای مطالعه اثر امواج غیریونساز بر موجودات ریز (میکروارگانیسما) به عمل آمده است [۱، ۲، ۳، ۴، ۵، ۶]. درباره قارچ زدایی به ویژه دوگونه آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس به وسیله امواج غیریونساز که بر روی پسته نیز رشد می‌کنند مطالعات قابل استنادی به عمل نیامده است و مطالب در این مورد بسیار پراکنده‌اند.

روش کار

در این تحقیق میزان تاثیر امواج غیریونساز ریز موج (میکروویو) و فراصوت بر قارچهای آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس بررسی شد. محلول نمونه سرم فیبولوژیکی این دو قارچ را تهیه کرده و مقدار معینی از این محلول نمونه را بر روی طشتک (پلیت) ۴ گذاشته و آنرا در معرض تابش قرار دادیم. مدت تابش، از یک تا ده دقیقه تغییر داد شد. رشد قارچهای آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس در نمونههای پرتودیده باکشت دادن در محیط غذایی ۴٪ سابورودکستروز آگار ۵ در دمای ۲۵ درجه سانتیگراد و رطوبت کافی مورد مطالعه قرار گرفت. پس از بررسیهای مقدماتی، کشت و رشد این قارچها در مدت پنج تا هفت روز صورت گرفت و آزمایشها در سه نوبت تکرار شدند. لازم به یادآوری است. در مواردی که نیاز به محیط

کشت مایع بود از محیط کشت مخمر آبجو^۶ استفاده شد.

یافته‌ها و نتایج

نتایج حاصل از این بررسی نشان می‌دهد که قارچ زدایی پسته با پرتوهای غیریونساز امکان پذیر است. اثرهای پرتو بر روی نمونه قارچهای آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس در مدت‌های مختلف یکسان نیستند (جدول و نمودار ۱). چنین استنباط می‌شود که امواج فراصوت و ریز موجها با قدرت اعمال شده (1000W برای میکروویو) در مدت‌های کمتر از ۴ دقیقه هیچ اثری بر روی این قارچها ندارند. در تصاویر ۱ و ۲ نمونه‌های رشد شاهد و در تصویر ۳ نمونه پرتودیده در مدت ۴ دقیقه مشاهده می‌شود. در گستره زمانی ۴ تا ۷ دقیقه تعداد انبوهی از قارچها غیرفعال می‌شوند و تعداد محدودی پرگنه (کولونی) در کشت نمونه پرتودیده مشاهده می‌شود. تعداد این کولونی‌ها بستگی به مدت پرتو دهی دارد. شکل ۴ کشت نمونه پرتودیده با میکروویو در مدت ۶ دقیقه را نشان می‌دهد. نتایج حاصل از این بررسی نشان داد که زمان مناسب برای از بین بردن تمام قارچها در نمونه، در حدود ۱۰ دقیقه است (تصویر ۵). چنانچه ملاحظه می‌شود در کشت نمونه‌ای که ۱۰ دقیقه تحت پرتو میکروویو قرار گرفته است هیچ پرگنه‌ای رشد نمی‌کند. مدت ده دقیقه برای امواج فراصوت مناسب نیست. چنانکه در تصاویر ۶ و ۷ مشاهده می‌شود، با اعمال مدت‌های ۵ دقیقه و ده دقیقه هنوز قارچها فعال هستند و برای غیرفعال کردن آنها نیاز به پرتو دهی در مدت بیشتر و با شدت افزون تری است که باید جداگانه مورد مطالعه قرار گیرد.

۴- Plate

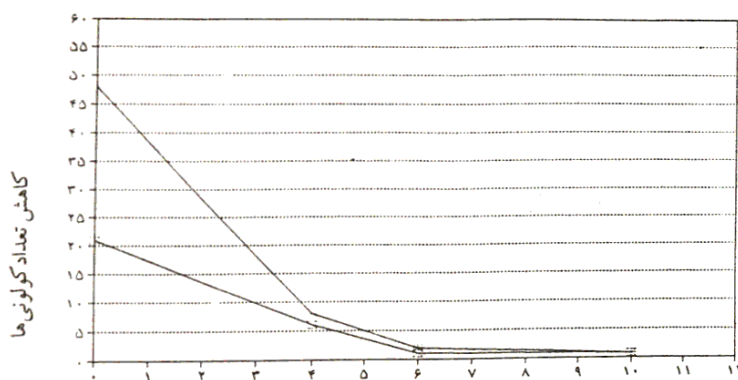
۵- Sabouraud Dextrose Agar 4%

۶- Yeast Extract

جدول ۱- تاثیر تابش میکروویو و امواج فراصوتی بر قارچ ها در مدت های مختلف

بافراصوت		باریزموج (میکروویو)		مدت پرتودهی (دقیقه)
آ.پارازیتیکوس	آ.فلاووس	آ.پارازیتیکوس	آ.فلاووس	
-	-	-	-	۱
-	-	-	-	۲
-	-	++	++	۴
-	-	++	++	۵
-	-	++	++	۶
+	+	+++	+++	۱۰

- غیر مؤثر + تاثیر جزئی ++ مؤثر +++ کاملاً مؤثر



زمان پرتودهی نمونه ها (دقیقه)

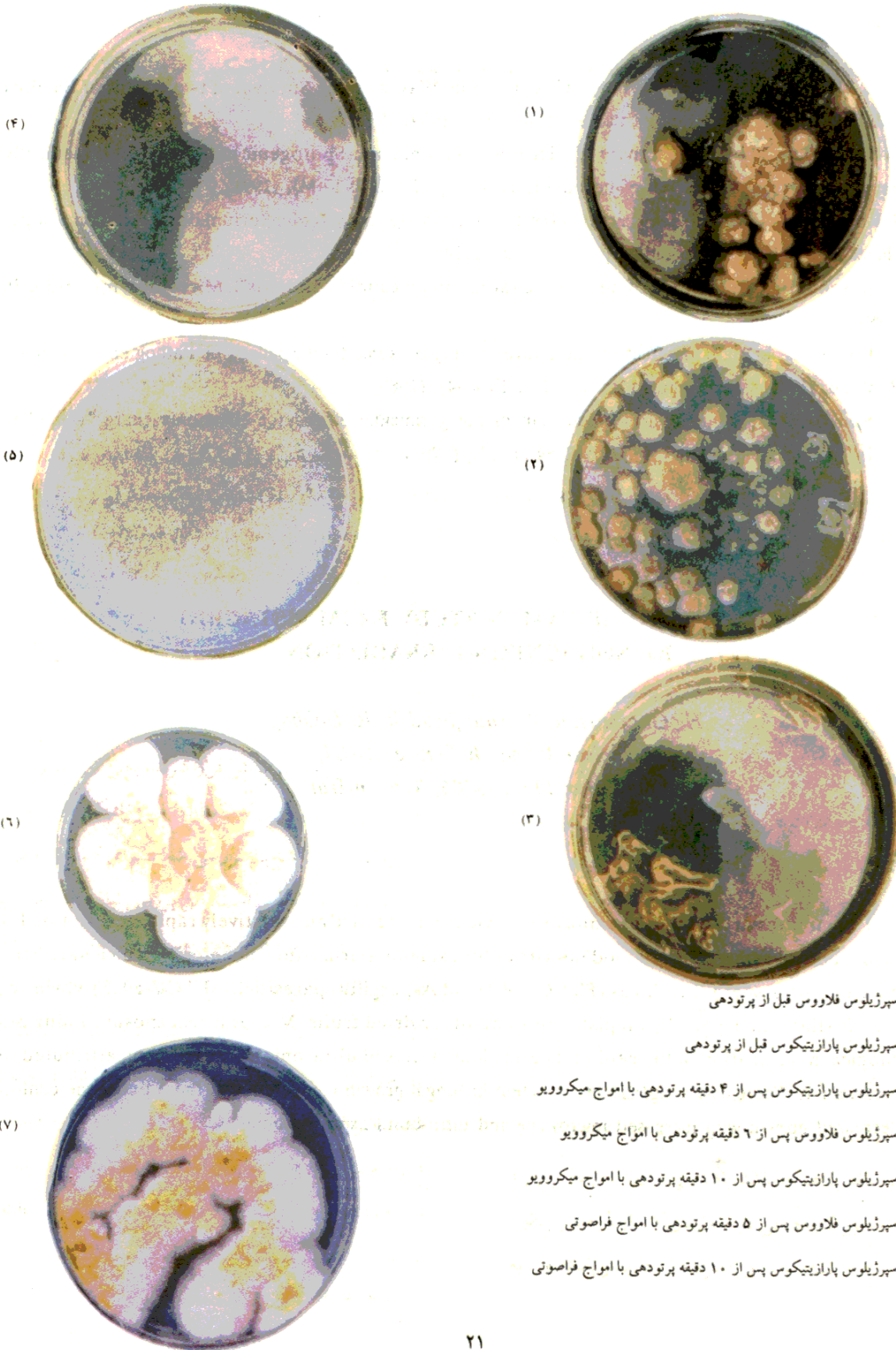
نمودار ۱- تاثیر افزایش مدت پرتودهی با پرتوهای میکروویو بر کاهش تعداد پرگنه های قارچی

— آ. پارازیتیکوس — آ. فلاووس

نتیجه گیری

طرح به ویژه در آلودگی زدایی قارچی از پسته نیاز به آزمایش های متعددی با پرتوهای غیر یونساز در بسامدها و شدت های متفاوت به منظور بهینه سازی روش خواهد بود. بدیهی است، حفظ کیفیت غذایی پسته در تمام این بررسیها باید در اولویت نخست باشد.

نتایج حاصل از این بررسی نشان می دهند که می توان از پرتوهای غیر یونساز برای غیرفعال کردن قارچ های آسپرژیلوس فلاووس و آسپرژیلوس پارازیتیکوس مولد سم آفلاتوکسین، استفاده کرد. برای بهره برداری صنعتی از این



شکل ۱- آسپرژیلوس فلاووس قبل از پرتودهی

شکل ۲- آسپرژیلوس پارازیتیکوس قبل از پرتودهی

شکل ۳- آسپرژیلوس پارازیتیکوس پس از ۴ دقیقه پرتودهی با امواج میکروویو

شکل ۴- آسپرژیلوس فلاووس پس از ۶ دقیقه پرتودهی با امواج میکروویو

شکل ۵- آسپرژیلوس پارازیتیکوس پس از ۱۰ دقیقه پرتودهی با امواج میکروویو

شکل ۶- آسپرژیلوس فلاووس پس از ۵ دقیقه پرتودهی با امواج فراصوتی

شکل ۷- آسپرژیلوس پارازیتیکوس پس از ۱۰ دقیقه پرتودهی با امواج فراصوتی

References

1. M.L. Garcia, et al., "Effect of heat and Ultrasonic Waves on the Survival of two strains of Bacillus Subtilis", J. Appl. bacteriology, pp. 619-628, 67(6) (1989).
2. L. Najdovski, "The killing activity of microwave on some non-Sporogenic and Sporogenic medically important bacterial strains", J. of hospital infection , p. 239-247, 19 (4), (1991).
3. S. Rosaspina, et al. "The bactericidal effect of microwaves on Mycobacterium bovis dried on Scalpel blades", J. of Hospital Infection, pp. 45-50, 26 (1994).
4. U. Rosenberg, et al. "Effect of microwave radiation on candida albicans", Microbios, pp. 55-59, 78 (1994).
5. U. Rosenberg, et al, "The effect of microwave heating on some food Spoilage or Pathogenic bacteria", Zentralb: L-HYG. -Umweltmed pp. 271-283, 188(3-4), (1989).
6. G. Schreba, et al, "Quantitative assessment of the germicidal efficacy of Ultrasonic energy", Applied environmental microbiology, pp. 2079-2084 ,57 (7), (1991).

FUNGI DETOXIFICATION STUDY FROM PISTACHIO BY NON-IONIZING IRRADIATION

H. Ghafourian, A. Sadighzadeh, R. Dabbagh
Nuclear Research Centre, AEOI,
P.O. Box 11365-8486, Tehran-Iran

Abstract

4,6 and 10 minutes of microwaves exposure provides an effective and relatively rapid sterilization for different purposes in medicine and food industries for example sterilization of materials which have been contaminated with *Aspergillus flavus* (PTCC-5004) and *Aspergillus parasiticus* (PTCC-5018) which are producer of Aflatoxin especially on pistachios and other dried fruits. Microwaves exposure induces a morphological modification of the cells and germicidal effects of ultrasonic waves has been attributed to gaseous cavitation. There was a significant reduction in fungal growth compared with those under the control which decreased growth with increased microwave and ultrasound exposure time.