

ترجمان دانش

دکتر عادل میزاعلیزاده

عنوان: سنجش محتوای آکريل آميد در انواع نان های سنتی رایج در ایران و ارزیابی اثرات نامطلوب احتمالی بر سلامتی

کد سمات: A-11-1736-7

همکاران طرح: حسن حسن زادآذر، میرجمال حسینی، حامد صاحبی و فتانه هاشم پور

دانشکده: بهداشت

تاریخ خاتمه طرح: ۱۴۰۴/۰۶/۰۹

تعیین گروه مخاطب :

- ☐ ۱. رسانه ها و عموم مردم
- ☐ ۲. متخصصین سلامت
- ☒ ۳. سیاست گذاران پژوهشی
- ☐ ۴. سیاست گذاران درمانی

خبر پژوهش :

نان سنگک بالاترین میزان آکريلاميد را دارد و خطر سرطان‌زایی برای مصرف‌کنندگان ایجاد می‌کند.

پیام پژوهش:

با توجه به مصرف گسترده نان‌های سنتی در ایران و شناسایی آکريلاميد به‌عنوان ترکیبی سرطان‌زا، بررسی میزان این ماده در نان‌ها از اهمیت زیادی برخوردار است. آکريلاميد طی فرایند پخت در دمای بالا و در نتیجه واکنش میلارد بین آسپاراژین و قندهای کاهنده در غذاهای غنی از کربوهیدرات مانند نان تشکیل می‌شود و می‌تواند تهدیدی برای سلامت عمومی باشد. در این مطالعه، پژوهشگران با استفاده از روشی نوین و دوستدار محیط‌زیست مبتنی بر حلال‌های طبیعی یوتکتیک و استخراج مایع-مایع با کمک امواج فراصوت (UALLME)، میزان آکريلاميد را در چهار نوع نان سنتی ایرانی شامل بربری، لواش، سنگک و تافتون اندازه‌گیری کردند. نتایج نشان داد که این ترکیب در تمامی نمونه‌ها وجود دارد و نان سنگک با میانگین ۱۴۷,۴۷ میکروگرم بر کیلوگرم بیشترین و نان لواش با ۱۰۱,۶۴ میکروگرم بر کیلوگرم کمترین میزان را داراست. ارزیابی ریسک‌ها نیز نشان داد که مصرف نان سنگک بیشترین احتمال مواجهه مزمن با آکريلاميد را در تمامی گروه‌های سنی ایجاد می‌کند و در بزرگسالان، شاخص‌هایی مانند MOE، THQ و ILCR از حدود مجاز فراتر رفته‌اند. یافته‌های این تحقیق

می‌تواند مبنایی برای تدوین سیاست‌های کاهش خطر آکریلامید در زنجیره تولید نان باشد. نهادهای مسئول باید اقداماتی از جمله بازنگری در روش‌های پخت، کنترل دمای حرارت‌دهی، آموزش نانوایان، تدوین استانداردهای ملی و اطلاع‌رسانی عمومی را در دستور کار قرار دهند. در نهایت، این مطالعه نشان داد که نان سنتی ایرانی می‌تواند منبعی نگران‌کننده از آکریلامید باشد و مقابله با آن نیازمند مداخلات علمی، فنی و سیاست‌گذاری فوری است.