

## توضیحات دکتر جواد حصاری استاد گروه صنایع غذایی دانشگاه تبریز در ارتباط با آلودگی شیرهای کشور به آفلاتوکسین

بنام ایزد منان

اینجانب دکتر جواد حصاری استاد گروه صنایع غذایی دانشگاه تبریز، در مصاحبه ای که اخیراً در ارتباط با آلودگی شیرهای کشور به آفلاتوکسین پخش شد اشکالات علمی اساسی مشاهده کردم که برای آگاهی مردم عزیز بر خود وظیفه دانستم آنها را مطرح کنم:

1- اولین سؤال این است که این نتایج عجیب بر پایه کدام تحقیقات مستند و معتبر علمی انجام گرفته است؟ ایشان منبع ادعاهای خود را تحقیق اساتید دانشگاه ذکر می کند. کدام دانشگاه و کدام استاد؟؟؟

اینجانب که بالغ بر 25 سال در زمینه تکنولوژی شیر و فرواده های آن در دانشگاه تبریز تحقیق می کنم و از وضعیت محصولات لبنی تولیدی کشور به ویژه استان آذربایجان شرقی کاملاً آگاه هستم و خود روی میزان آفلاتوکسین در شیر تحقیق کرده و می کنم چنین چیزی ندیده ام بر عکس وقتی به تحقیقات مستند که در مجلات معتبر علمی منتشر شده اند رجوع کنیم خواهیم دید که آلودگی شیرهای کشور ما به آفلاتوکسین عموماً کمتر از حد مجاز استاندارد است. برای نمونه اگر به جدیدترین مقاله که اخیراً (سال 2020) در ژورنال Food Chemistry (یکی از معتبرترین مجلات علمی دنیا در زمینه مواد غذایی) تحت عنوان The overall and variations of Aflatoxin M1 contamination of milk in Iran

چاپ شده است نگاهی بیاندازیم خواهیم دید که با بررسی تمامی تحقیقات علمی معتبر در ایران به عنوان اولین نتیجه برجسته این مقاله قید شده است که (The overall of AFM1 contamination was low and not exceed Iran Legal limit (i.e. 100 ng/L). یعنی به طور کلی آلودگی شیر به آفلاتوکسین در ایران پایین و کمتر از حد مجاز استاندارد (100 نانوگرم بر لیتر) است.

2- ایشان در گزارش خودشان صرف به آلودگی شیرها تاکید کرده اند و مشخص ننموده اند که این آلودگی در حد باقیمانده مجاز هست یا نیست؟ و این مسئله می تواند اذهان عمومی را به اشتباه اندازد. باید عرض کنم که هیچ غذایی اصولاً عاری از آلودگی نیست اما آلودگی زیر حد مجاز که بر اساس سید مصرفی خانوارها در هر جامعه تعیین می شود خطری برای مصرف کننده تلقی نمی شود. برای آفلاتوکسین هم مانند هر ترکیب دیگر حد مجازی توسط سازمانهای استاندارد تعریف شده است و سازمان استاندارد ایران هم همانگونه که ذکر شد در استاندارد ملی 5925 حد مجاز آفلاتوکسین در شیر را 100 نانوگرم بر لیتر تعیین کرده است که سختگیرانه و برگرفته از استانداردهای خارجی است این در حالی است که حد مجاز ایالات متحده برای آفلاتوکسین ام 1 در شیر 500 نانوگرم در لیتر تعیین شده است در حالیکه مصرف سرانه لبنیات در کشور ما از یک سوم بسیاری از این کشورها کمتر است.

3- اگر به داده های ارایه شده برای سطح آلودگی شیرهای استانهای مختلف هم نگاه کنیم پراکنده و بی ربط بودن آنها کاملاً واضح است. برای مثال در آذربایجان شرقی که هوای سرد و خشک دارد و احتمال کپک زدن خوراک دام بسیار پایین است امکان اینکه آلودگی 62 درصد باشد به هیچ وجه منطقی نیست و در مقابل چطور در مشهد آلودگی اینقدر متفاوت و کم بوده؟! آیا آب وهوا اینقدر متفاوت بوده یا خوراک دام دامداری های این دو منطقه اینقدر فرق دارد!!!

4- تحقیقات علمی مشخص نموده است که فقط بخش کوچکی (1-4 درصد) از سم آفلاتوکسین خورده شده در بدن دام به آفلاتوکسین در شیر تبدیل می شود. لذا اگر قرار باشد که 60 درصد شیرهای یک منطقه آلوده باشند باید نتیجه گیری کرد که قسمت عمده خوراک دام در این منطقه شدیداً آلوده به آفلاتوکسین هستند و در این حالت چطور این دامها تلف نشده اند و به تولید شیر آلوده ادامه می دهند!!!

5- باید عرض کنم که مسئله آفلاتوکسین چیز جدیدی نیست و از سالهای بسیار قبل توسط مراکز نظارتی مانند سازمان دامپزشکی، سازمان استاندارد و سازمان غذا و دارو ی کشور اندازه گیری مقدار آفلاتوکسین در شیر و فرآورده های لبنی صنعتی به صورت الزامی انجام می شود و اگر مقدار این سم بالاتر از حد مجاز باشد اساساً مجوز تولید صادر نمی شود.

6- موارد قابل توجه و تأمل زیاد دیگری در این مصاحبه وجود دارد مانند جوشاندن شیر که اساساً الان در صنعت محلی ندارد و یا رسوایی روغن پالم که که بعداً خود مسولان امر به اشتباه در نحوه بیان آن اعتراف نمودند و...

در پایان باید عرض کنم که من نیز همانند بسیاری از متخصصان غذا همواره دغدغه سلامتی غذا را دارم اما معتقدم که باید با استناد به منابع علمی معتبر و موید حقیقت ها را آنچنان که هست بیان کنیم نه با مبالغه و شایعه پراکنی موجب تشویش اذهان عمومی و گمراهی در الگوی صحیح تغذیه مانند کاهش مصرف سرانه لبنیات بشویم که خطر آن برای جامعه بسیار بیشتر و فراگیرتر خواهد بود.