

## اهمیت بررسی راههای شناسایی و اندازه گیری باقیمانده سموم ارگانوفسفره در میوه‌ها و سبزیها از نقطه نظر اقتصاد محصولات کشاورزی و بهداشت مواد غذایی

فریده طباطبایی یزدی - فروزان طباطبایی یزدی

عضو هیئت علمی گروه علوم و صنایع غذایی- کارشناس ارشد آموزشی گروه علوم دامی دانشگاه فردوسی مشهد

مصرف سموم ارگانوفسفره به منظور مبارزه با آفات زراعی، بخصوص ناقلین بیماریها از زمانی که کاربرد سموم ارگانوکلره منع گردید، افزایش یافته است. مزیت سموم ارگانوفسفره در این است که برخلاف سموم ارگانوکلره خاصیت تجمعی در بدن ندارند و از طرفی سمیت آنها به مراتب شدیدتر از سموم کلره و بسیاری از سموم دفع آفات نباتی است. امروزه مسئله باقیمانده سموم در غذاهای مصرفی بحث داغ دنیا است، این حالی است که اکثر موسسات سم سازی و کشاورزان وجود این بقایا را بی اهمیت تلقی کرده یا خطرات ناشی از آنرا مطلقاً انکار می کنند، تحقیقات انجام شده نشان داده است که سموم ارگانوفسفره پس از ورود به بدن انسان و حیوانات با کولین استراز خون ترکیب شده و در مدت چند ساعت دستگاه گوارش، عصبی و تنفس را تحت تأثیر قرار می دهند. این سموم بیشتر در میوه‌ها و سبزیها تجمع می کنند و شستن این محصولات در کاهش سم تأثیر زیادی ندارد و تنها راه، جدا کردن و دور ریختن برگهای خارجی سبزیها و پوست کردن میوه‌ها و خودداری از مصرف پوست و یا قسمت‌های خارجی این محصولات است.

هدف از این تحقیق بررسی اهمیت شناسایی و اندازه گیری میزان باقی مانده سموم ارگانوفسفره در میوه‌ها و سبزیها است تا بتوان آگاهی‌های لازم را به کشاورزان و باغداران در زمینه طریق مصرف، میزان مصرف و خطرات ناشی از مصرف زیاد از حد آن و مسمومیت‌های ناشی از حضور باقی مانده سموم در مواد غذایی از نقطه نظر اقتصاد محصولات کشاورزی و بهداشت مواد غذایی داد.