

Çiğ ve Kavrulmuş Fındıklardaki Mikoflora ve Aflatoksin Bulaşıklıklarının Değerlendirilmesi

Nevcihan Gürsoy

Cumhuriyet Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Sivas
ngursoy@cumhuriyet.edu.tr

Özet

Çalışmada, 25 çiğ ve 25 kavrulmuş fındık örneğindeki doğal mikoflora ve aflatoksin bulaşıklıkları araştırılmıştır. Yapılan mikolojik analizler sonucunda; 33.6% Penicillium, %26 Aspergillus, %13.4 Fusarium, %12.6 Rhizopus, %7.7 Mucor ve %6.7 diğer ipliksi genus bulunmuştur. Aflatoksin analizlerinde Immuno Affinity Column-High Performance Liquid Chromatography (IAC-HPLC) yöntemi kullanılmıştır. Çalışılan 50 örneğin 33'ünde (%66) 0.1-155 ppb seviyelerinde aflatoksin bulaşıklığı belirlenmiştir. Yasal sınırın üzerinde yüksek aflatoksin oluşumları 2 çiğ ve 6 kavrulmuş fındık örneğinde 14.2-155 ppb seviyelerinde bulunmuştur. Araştırma sonuçlarına göre; çiğ ve kavrulmuş fındık örneklerindeki aflatoksin bulaşıklık seviyeleri karşılaştırıldığında gruplar arasındaki farklılık istatistiksel olarak önemli bulunmuştur ($p<0,05$).

Anahtar Kelimeler: Aflatoksin, Aspergillus, Fındık, IAC-HPLC.

Türkiye 10. Gıda Kongresi; 21-23 Mayıs 2008, Erzurum