

ÖZET

Aydın ve İzmir İllerinde Satışa Sunulan Taze Kaşar ve Eritme Peynirlerde Aflatoksin M₁ Varlığının ELISA Yöntemiyle Araştırılması

Aflatoksinler *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* gibi küfler tarafından üretilen toksik metabolitlerdir. Aflatoksinler, 1993 yılında, Dünya Sağlık Örgütü'nün Uluslararası Kanser Araştırma Kurumu tarafından 1. Grup karsinojenler olarak sınıflandırılmıştır. Tahıllar aflatoksinlerin 4 tipi olan B₁, B₂, G₁ ve G₂'nin bir veya birkaçı ile kontamine olabilmektedir. Aflatoksinin başka alt türleri olmasına rağmen en tehlikelisi ve toksik olanı B₁'dir.. Aflatoksin M₁ laktasyon dönemindeki hayvanların sütünde görülen, aflatoksin B₁'in hidroksilenmiş bir derivatıdır. Hayvansal yemlerde başlangıçta bulunan Aflatoksin B₁ miktarının % 1-3'lük kısmının sütte AFM₁ olarak ortaya çıktığı tesbit edilmiştir. Peynirde aflatoksinin varlığı ise bulaşık yemden ineğin sütüne geçen AFM₁'in çiğ sütte bulunması nedeniyle olabilmektedir.

1993 yılında, Dünya Sağlık Örgütü'nün Uluslararası Kanser Araştırma Kurumu tarafından 1. Grup karsinojenler olarak sınıflandırılmıştır. Tahıllar aflatoksinlerin 4 tipi olan B₁, B₂, G₁ ve G₂'nin bir veya birkaçı ile kontamine olabilmektedir. Aflatoksinin başka alt türleri olmasına rağmen en tehlikelisi ve toksik olanı B₁'dir.. Aflatoksin M₁ laktasyon dönemindeki hayvanların sütünde görülen, aflatoksin B₁'in hidroksilenmiş bir derivatıdır. Hayvansal yemlerde başlangıçta bulunan Aflatoksin B₁ miktarının % 1-3'lük kısmının sütte AFM₁ olarak ortaya çıktığı tesbit edilmiştir. Peynirde aflatoksinin varlığı ise bulaşık yemden ineğin sütüne geçen AFM₁'in çiğ sütte bulunması nedeniyle olabilmektedir.