



آلاینده های شیر و روش های کنترل مدیریتی و
تغذیه ای آن ها در گاوهای شیری

سخنران

جناب آقای دکتر سبحانی راد

(عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد واحد مشهد)



تاریخ برگزاری: ۹۵/۰۴/۲۸

طراح: مهندس مریم مشیری



یادداشت

اتحادیه گاوپراران و دامداران صنعتی خراسان رضوی
هیچگونه مسئولیتی در صحت و سقم مطالب ندارد.

در دهه های اخیر با گسترش علوم کشاورزی و دامپروری، مصرف افزودنی ها، آفت کش ها، آنتی بیوتیک ها و هورمون ها در تولید مواد غذایی رو به افزایش گذاشته و آثار سوء آن به صورت سرطان و ناهنجاریهای مادرزادی به ویژه در کودکان در سراسر جهان تظاهر یافته است.

در بین انواع مختلف مواد غذایی، اهمیت تغذیه ای شیر و تاثیر آن بر سلامتی انسان بر کسی پوشیده نیست. شیر ترکیبی کلونیدی و بسیار پیچیده است که عمده ترکیبات آن را آب، چربی، پروتئین ها، لاکتوز، ویتامین ها و مواد معدنی تشکیل می دهند. این ماده غذایی تقریباً نیازهای غذایی همه گروه های سنی را برطرف می کند.

اما نگرانی به مراتب مهمتر کیفیت این ماده غذایی است که به سهولت در معرض انواع آلاینده ها قرار می گیرد. آلاینده ها ترکیبات مضر برای سلامت انسان هستند که ممکن است از منشا تولید، وسیله حمل و نقل، آب های آلوده، سوخت های فسیلی، اجزای رادیواکتیو، متابولیت های سمی میکروارگانیسم ها، بقایای مواد شیمیایی به کار رفته در کشاورزی و ترکیبات دارویی اضافه شده به خوراک دام به مواد غذایی رخنه کنند.



بر اساس اصول حاکم بر سیستم های ایمنی مواد غذایی، خطرات در کمین مواد غذایی را می توان به سه دسته طبقه بندی نمود:

Σ آلودگی فیزیکی می تواند به علت حضور مواد خارجی زیان آور و پرتوهای رادیواکتیو به شیر و فرآورده های لبنی راه یابد و موجب خفگی، مسمومیت غذایی و یا سرطان می شوند.

Σ آلودگی میکروبی نیز می تواند در اثر رشد، نمو و تکثیر میکروارگانیسم ها گسترش یابد و موجب فساد و تغییرات شیمیایی در شیر و فرآورده های لبنی در شیر و فرآورده های لبنی و در نهایت، مسمومیت غذایی گردد.

Σ آلودگیهای شیمیایی نیز توسط خوراک یا تیمار دام، اضافه کردن افزودنی های غیر مجاز یا از بیش از حد لازم، به گاو شیری و یا مستقیماً به شیر منتقل شده و از طریق آن وارد بدن انسان می شوند. از جمله مهمترین آلاینده های شیمیایی در شیر و فرآورده های آن می توان به باقیمانده های دارویی، آفاتوکسین، فلزات سنگین و آفت کش ها اشاره کرد.

بنابراین در جلسه حاضر عوامل مذکور و روش های ورود آنها به شیر بصورت مختصر معرفی و راهکارهای حذف و یا کاهش آنها مورد بحث و بررسی قرار خواهند گرفت. زیرا چنانچه به درستی چاره اندیشی نشود، این آلاینده های خطرناک سبب آلودگی سایر محصولات غذایی شده و در درازمدت لطامت جبران ناپذیری بر سلامت عمومی جامعه وارد خواهند ساخت.