

ارزیابی مواجهه با رنگ تارتارازین از طریق مصرف آب نبات سنتی (نبات و پولکی) در استان اصفهان

رسول رضایی^۱، مریم میرلوحی^۲، محمدرضا مرآئی^۳، مرضیه وحیددستجردی^۴

مقاله پژوهشی

چکیده

مقدمه: گزارش‌های پراکنده در کشور مبنی بر تقلب در استفاده از رنگ مصنوعی تارتارازین به جای زعفران در آب نبات‌های سنتی (نبات و پولکی) ضرورت انجام مطالعه ارزیابی خطر دریافت تارتارازین از طریق مصرف این دو شیرینی را ایجاب می‌کند. لذا پژوهش حاضر با هدف ارزیابی خطر دریافت این رنگ، طی یک مطالعه توصیفی، میزان مواجهه با تارتارازین را از طریق نقشه مصرف این دو شیرینی در استان اصفهان و همچنین حضور و غلظت آلودگی نمونه‌های تهیه شده از این استان را تعیین نمود.

روش‌ها: در این مطالعه تعداد ۵۰۰ پرسش‌نامه از طریق مدارس استان در اختیار خانواده‌های مرکز استان و تعدادی از شهرستان‌ها قرار گرفت و اطلاعاتی در مورد وضعیت دموگرافیکی و میزان مصرف نبات و پولکی جمع‌آوری شد. برای بررسی میزان رنگ تارتارازین، تعداد ۶۰ نمونه شامل ۳۵ نمونه نبات و ۲۵ نمونه پولکی طبق دستورالعمل استاندارد ۷۴۰ با روش کروماتوگرافی لایه نازک (TLC یا Tin Layer Chromatography) مورد آزمایش قرار گرفت. از روش اسپکتروفتومتری نیز جهت اندازه‌گیری کمی آلودگی نمونه‌ها استفاده شد. در نهایت نتایج به دست آمده در نرم‌افزار SPSS مورد آنالیز آماری قرار گرفتند.

یافته‌ها: آلودگی به رنگ تارتارازین تنها در سه نمونه (۱۲٪) پولکی مشاهده شد و نمونه‌های نبات عاری از این رنگ بود. غلظت رنگ در نمونه‌های مثبت حداکثر ۱ میلی گرم در کیلوگرم محاسبه گردید. با در نظر گرفتن اطلاعات مصرف و میانگین وزن افراد مورد مطالعه (۶۷ کیلوگرم) بیشینه دریافتی روزانه تارتارازین از این طریق در جامعه ۰۷۵/ میکروگرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن محاسبه شد که نسبت به دامنه بالای حد قابل قبول دریافت این رنگ (۷/۵ میلی گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن) مقدار بسیار ناچیزی است.

نتیجه‌گیری: شیوع کم تقلب استفاده از تارتارازین در کل نمونه‌ها احتمالاً ناشی از تداوم کنترل این تقلب توسط سازمان‌های ناظر به خصوص معاونت غذا و داروی استان اصفهان می‌باشد. شیوع آلودگی بالاتر در نمونه‌های پولکی و دریافت روزانه دو برابری این محصول نسبت به نبات در جامعه نشان می‌دهد که پولکی سهم بیشتری در انتقال این رنگ در رژیم غذایی ایرانی دارد. خطر دریافت تارتارازین از طریق مصرف این دو آب نبات سنتی در حال حاضر اقدام جدید قانونی در مدیریت خطر را طلب نمی‌کند.

واژه‌های کلیدی: خطر، تارتارازین، نبات، پولکی، اصفهان

ارجاع: رضایی رسول، میرلوحی مریم، مرآئی محمدرضا، وحیددستجردی مرضیه. ارزیابی مواجهه با رنگ تارتارازین از طریق مصرف

آب نبات سنتی (نبات و پولکی) در استان اصفهان. مجله تحقیقات نظام سلامت ۱۳۹۴؛ ۱۱(۳): ۶۱۲-۶۰۴

تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۱۰/۲۰

تاریخ دریافت: ۱۳۹۳/۰۹/۰۸

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت و ایمنی مواد غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۲. استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، مرکز تحقیقات امنیت غذایی، دانشکده تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران (نویسنده مسؤول)

Email: mm_mirlohi@hotmail.com

۳. دانشیار، گروه آمار و اپیدمیولوژی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۴. کارشناس، مرکز تحقیقات محیط زیست، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

مقدمه

افزودنی‌های غذایی ترکیباتی هستند که به منظور ایجاد رنگ، طعم، بافت مناسب، افزایش ارزش تغذیه‌ای و یا به عنوان نگهدارنده در فرآورده‌های غذایی مورد مصرف قرار می‌گیرند (۱-۲). از میان انواع افزودنی‌های غذایی، رنگ‌های خوراکی در افزایش کیفیت ظاهری محصولات غذایی و در نتیجه بازار پسندی محصولات نقش عمده‌ای ایفا می‌کنند (۳-۴). رنگ‌های خوراکی معمولاً به دو گروه رنگ‌های مصنوعی و طبیعی تقسیم می‌شوند (۵). از مهم‌ترین و شناخته شده‌ترین گروه ترکیبات طبیعی ایجاد کننده رنگ در مواد غذایی می‌توان به زعفران اشاره کرد (۶). ماده‌ای که در گذشته تنها به عنوان عامل ایجادکننده رنگ و طعم در مواد غذایی مورد مصرف قرار می‌گرفت، اما مطالعاتی که طی دهه‌های اخیر انجام شده نشان می‌دهد که ترکیبات تشکیل‌دهنده زعفران نقش مهمی در سلامتی افراد ایفا می‌کنند. اما تولید محدود و قیمت بالای زعفران منجر به انجام تقلبات گسترده با افزودن رنگ‌های مصنوعی به جای آن در مواد غذایی شده است در این ماده غذایی شده است (۶). هر چند مصرف بسیاری از رنگ‌های مصنوعی به دلیل مشاهده آثار منفی بر حیوانات آزمایشگاهی ممنوع شده (۷)، اما به دلایل اقتصادی، ثبات و پایداری در حین فرایند، قابلیت ایجاد رنگ یکنواخت و تنوع بسیار، رنگ‌های مصنوعی خوراکی به تدریج جایگزین رنگ‌های طبیعی شده‌اند و یا به میزان قابل توجهی بیش از رنگ‌های طبیعی مورد مصرف قرار می‌گیرند، به طوری که بر اساس آمار سازمان غذا و داروی آمریکا (FDA یا Food and Drug Administration)، مصرف رنگ‌های خوراکی مصنوعی در فرآورده‌های غذایی در سال ۲۰۱۰ نسبت به سال ۱۹۵۵ پنج برابر افزایش داشته (۸)، این آمار با توجه به آثار شناخته شده منفی این مواد بر سلامت انسان، نگران‌کننده بوده و می‌تواند زنگ خطری برای سازمان‌های مرتبط باشد.

امروزه شواهد فراوانی در مورد آثار نامطلوب مواجهه با رنگ‌های خوراکی مصنوعی بر ارگان‌های مختلف انسان در

منابع علمی گزارش شده است. در این رابطه، یکی از خطرناک‌ترین گروه رنگ‌های مصنوعی، رنگ‌های دارای ساختار شیمیایی آزو معرفی شده‌اند (۹). این گروه می‌توانند توسط فلور میکروبی روده تجزیه شده و پس از تبدیل شدن به آمین‌های آروماتیک موجب سردردهای ممتد در بزرگسالان، پیش‌فعالی در کودکان و همچنین آسم و یا سایر واکنش‌های آلرژیک شوند (۸). رنگ زرد تارتارازین (E102) یک مونوآزو می‌باشد که به طور گسترده در محصولات قنادی، آشامیدنی‌ها، ژله‌ها، آب‌نبات‌ها و بسیاری از مواد غذایی دیگر و همچنین مواد دارویی و آرایشی بهداشتی استفاده می‌شود. بنابر مطالعات اخیر، تارتارازین پس از رنگ قرمز آئورا پر مصرف‌ترین رنگ مصنوعی است (۹). از آنجا که رنگ زرد تارتارازین از گروه رنگ‌های آزو بوده می‌تواند اثرات ذکر شده فوق را در مصرف‌کنندگان ایجاد کند. همچنین حضور برخی رنگ‌های مصنوعی در مواد غذایی از جمله تارتارازین، در تداخل با برخی داروها مانند آسپیرین و یا برخی افزودنی‌ها مانند بنزوئیک اسید و یا سایر ترکیبات آلرژیک می‌تواند منجر به تشدید واکنش‌های ناشی از حساسیت مانند آسم در افراد مستعد شود (۱۰-۱۱). هر چند طبق استانداردهای جهانی میزان دریافت مجاز روزانه تعیین شده برای تارتارازین ۰ تا ۷/۵ میلی‌گرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن می‌باشد (۱۲)، اما طبق دستورالعمل مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران این رنگ جز رنگ‌های غیر مجاز بوده که استفاده از آن به هر مقدار در ماده غذایی ممنوع می‌باشد، (۱۳) اما همان‌گونه که اشاره شد قیمت بالای زعفران شرایط استفاده از این رنگ را در محصولات زعفرانی فراهم کرده است. این تقلب خصوصاً در دو آب نبات سنتی ایرانی شامل نبات و پولکی در مطالعات قبلی مشاهده شده است. کلیه مطالعات قبلی صورت گرفته در این زمینه تنها به گزارش موردی و درصد آلودگی محصولات اشاره کرده‌اند و در هیچ‌کدام از آن‌ها میزان مصرف این گروه از مواد غذایی و به دنبال آن میزان مواجهه با این رنگ خوراکی و احتمال خطر موجود مورد بررسی قرار نگرفته بود. لذا با توجه به نگرانی‌های موجود در مورد مصرف این رنگ،

مطالعه حاضر به منظور ارزیابی خطر رنگ خوراکی تارتارازین در استان اصفهان انجام شد.

روش‌ها

جهت انجام این مطالعه و به منظور تعیین میزان مصرف نبات و پولکی، پرسش‌نامه‌ای طراحی شد. پرسش‌نامه شامل سؤالات مربوط به اطلاعات دموگرافیک (۸ سؤال)، اطلاعات مربوط به مقدار مصرف پولکی‌های هر عضو از خانواده (۲ سؤال شامل مقدار واحد مصرف پولکی و تواتر مصرف در روز)، اطلاعات مربوط به مقدار مصرف نبات برای هر عضو خانواده (۲ سؤال شامل مقدار و تواتر مصرف در روز) و اطلاعات مربوط به نوع نبات و نام تجاری نبات و پولکی (۳ سؤال) بود که پس از مشورت با مشاوره آماری به دلیل پراکندگی مناسب مدارس این پرسش‌نامه‌ها از طریق مدارس و به صورت کاملاً تصادفی در اختیار ۵۰۰ خانواده در سطح استان قرار گرفت و میزان مصرف این دو شیرینی جمع‌آوری گردید، تجزیه و تحلیل آماری داده‌ها با استفاده از آزمون‌های توصیفی و مقایسه میانگین شامل آزمون‌های t-test مستقل، آزمون ANOVA و آزمون تعقیبی توکی توسط نرم افزار SPSS 20 انجام شد.

جهت تعیین غلظت میزان رنگ تارتارازین در آب نبات‌های سنتی تعداد ۳۵ نمونه نبات و ۲۵ نمونه پولکی زعفرانی به صورت کاملاً تصادفی از سطح شهر جمع‌آوری گردید و پس از انتقال به آزمایشگاه شیمی مواد غذایی دانشکده تغذیه و علوم غذایی، با استفاده از آزمون کروماتوگرافی لایه نازک (TLC) از نظر شدت آلودگی به رنگ تارتارازین، طبق روش استاندارد مرکز تحقیقات صنعتی ایران شماره ۷۴۰، با کمی تغییرات مورد آزمایش قرار گرفت (۱۴). تمامی مواد و حلال‌های مورد استفاده در آزمون TLC از شرکت Merck آلمان و استاندارد رنگ تارتارازین استاندارد از شرکت Sigma تهیه شدند.

جهت استخراج رنگ ابتدا ۱۰ گرم از نمونه را در بشر ریخته و به آن ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر، یک سی سی اسید کلریدریک غلیظ اضافه شد و تکه‌ای پشم سفید چربی گرفته جهت جذب رنگ درون بشر انداخته شد، و به مدت ۲ ساعت بشر را روی بن ماری در حال جوش گذاشته تا رنگ از نمونه جدا و جذب پشم

شود. بعد از ۲ ساعت باقیمانده مواد بشر دور ریخته شد و پشم به خوبی با آب شستشو داده شد. در ادامه پشم را دوباره درون بشر انداخته و ۲۰ سی سی آب مقطر، یک سی سی آمونیاک غلیظ به آن اضافه کرده روی بن ماری در حال جوش قرار داده تا محتویات بشر کاملاً تبخیر شده و رنگ ته بشر باقی بماند. جهت آماده‌سازی تانک حلال از حلال‌های اسید استیک، بوتانل نرمال و آب مقطر به نسبت (۱۲+۲۰+۵۰) سی سی استفاده شد.

پس از خشک شدن محتویات بشر یک میلی‌لیتر آب مقطر به آن اضافه شد و لکه‌گذاری نمونه‌ها به وسیله سرنگ هموتوکریت روی کاغذ TLC که قبلاً به مدت ۸ دقیقه در آون ۸۰ درجه جهت فعال‌سازی سیلیکاژل قرار داده شده بود انجام شد. جهت لکه‌گذاری ابتدا ۳ سانتی‌متر از لبه انتهایی کاغذ را خط‌کشی نموده و فواصل ۲ سانتی‌متری روی کاغذ جدا شد و لکه‌گذاری را روی نقاط مربوطه انجام گرفت. پس از خشک شدن لکه‌ها، صفحه در تانک حلال قرار گرفت و بعد از آن که جبهه حلال به ۴ سانتی‌متری انتهای کاغذ رسید نمونه‌ها از نظر حرکت لکه روی کاغذ بررسی شد و پس از مقایسه با لکه حاصل از محلول استاندارد تارتارازین نمونه‌های مثبت که دارای رنگ مصنوعی مذکور بودند مشخص شدند.

جهت تعیین غلظت رنگ در نمونه‌های مثبت، آزمون TLC برای ۵ محلول استاندارد رنگ در آب مقطر با غلظت‌های ۵، ۱۰، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ ppm انجام شد، سپس لکه‌های ایجاد شده از پلیت‌های TLC استخراج شده و توسط اسپکتروفتومتری در طول موج ۴۶۰ نانومتر اندازه‌گیری شدند.

یافته‌ها

اطلاعات دموگرافیک شرکت‌کنندگان در این مطالعه در جدول ۱ نشان داده شده است. براساس نتایج مندرج در این جدول، زنان حدود دو برابر مردان در این مطالعه شرکت کرده بودند، اما نتایج به دست آمده از افراد ساکن در شهر اصفهان و حومه آن تقریباً به نسبت یکسانی وارد مطالعه شد. در مورد سطح تحصیلات نیز افراد واجد تحصیلات دانشگاهی گروه بزرگتری از شرکت‌کنندگان در مطالعه را تشکیل می‌دادند. توزیع فراوانی

مقایسه میانه مصرف در این دو گروه نیز تأییدکننده نتیجه فوق است.

بررسی اثر جنس بر مصرف این دو شیرینی نشان دهنده اثر قابل توجه جنس بر مصرف نبات می باشد ($P > 0/05$) به طوری که مردان بیش از دو برابر زنان نبات مصرف می کنند. در صورتی که مصرف پولکی در دو جنس یکسان است ($P < 0/05$).

مقایسه میانگین مصرف در دو گروه مجرد و متأهل نشان دهنده اثر تأهل بر مصرف پولکی است به طوری که متأهلین مصرف کننده پولکی بیشتری نسبت به مجردها هستند ($P < 0/05$) در حالی که مصرف نبات در دو گروه یکسان است ($P > 0/05$). بر اساس اطلاعات جدول ۱، افراد با وزن های متفاوت میزان نبات یکسانی مصرف می کنند، اما در مورد پولکی تنها افرادی که در گروه وزنی بین ۴۰ تا ۵۱ کیلوگرم قرار می گیرند مصرف پایین تری از این شیرینی نشان می دهند ($P > 0/05$). بررسی میانه و صدک های ۹۵ مصرف در مورد دو نوع آب نبات مورد بررسی در این مطالعه نشان دهنده تنوع بیشتر مصرف نبات در جامعه است در حالی که پراکندگی مصرف در مورد پولکی در جامعه در گروه های مختلف به هم نزدیک است.

نتایج شناسایی و اندازه گیری تارتارازین در نمونه های نبات و پولکی:

آلودگی به تارتارازین در هیچ یک از نمونه های نبات، چه انواع بسته بندی شده و عرضه شده تحت عنوان برند خاص و چه انواعی که به طور فله ای عرضه شده بودند مشاهده نشد اما در ۱۲٪ از نمونه های پولکی آلودگی به تارتارازین تشخیص داده شد.

مقایسه شدت رنگ حاصل از لکه ایجاد شده از نمونه های آلوده با منحنی استاندارد نشان داد که غلظت رنگ در هر سه نمونه آلوده حدود ۱ میلی گرم در کیلوگرم از محصول بوده است.

ارزیابی مواجهه و خطر دریافت تارتارازین از طریق نبات و پولکی:

با توجه به عدم تشخیص رنگ تارتارازین در نبات، بر اساس نتایج این مطالعه نبات نقشی در انتقال این رنگ ندارد. در مورد پولکی با توجه به میانگین، میانه و صدک نود پنجم مصرف در جامعه و احتساب میانگین وزن ۶۷ کیلوگرم دریافت روزانه

سن نیز بین شرکت کنندگان تفاوت زیادی نشان داد به طوری که افراد بین ۲۱ تا ۴۰ سال بیشترین گروه سنی شرکت کننده در مطالعه بودند. بررسی اطلاعات ارائه شده از نظر فراورده های مورد استفاده نشان داد که انواع زعفرانی بخش عمده دو محصول مورد مطالعه را تشکیل می دهند به طوری که بخش عمده از افراد مورد بررسی (۶۵/۵٪) تنها از نبات و پولکی های زعفرانی استفاده می کردند، ۲۹/۶٪ افراد تنها از نوع ساده و ۴/۵٪ از آن ها از هر دو نوع محصول استفاده می کردند. همچنین اطلاعات پرسش نامه ها نشان داد که ۹۵٪ افراد مورد مطالعه از محصول تجاری به خصوصی استفاده نمی کردند و تنها ۵٪ از افراد مصرف کننده انواع تجاری مشخصی از نبات و پولکی بودند. برندهای ذکر شده در پرسش نامه ها در بخش آزمایشگاهی به عنوان نمونه مورد بررسی قرار گرفتند.

طبق اطلاعات جدول ۱، مقایسه میانگین مصرف نبات در گروه های سنی متفاوت نشان می دهد که هر چند این شاخص به طور نسبی در افراد بالاتر از ۲۰ سال کمتر از افراد جواتر از ۲۰ سال می باشد، اما این تفاوت از نظر آماری ($P > 0/05$) معنی دار و قابل ملاحظه نیست. مقایسه میانه مصرف در سه گروه سنی فوق نشان داد که در صدک پنجاهم مصرف، افراد مسن تر از ۲۰ سال حدود دو برابر از افراد کمتر از ۲۰ سال نبات و پولکی مصرف می کنند. این شاخص با افزایش سن در افراد بالای چهل سال نسبت به افراد جواتر همچنان افزایش می یابد. این نتایج در مورد مصرف پولکینشان می دهد که در گروه های سنی ۲۰ تا ۴۰ نسبت به افراد زیر ۲۰ سال به میزان قابل ملاحظه ای میانگین مصرف بالاتر است، اما در سایر گروه های سنی تفاوت معنی داری مشاهده نشد.

بررسی اثر تحصیلات و منطقه زندگی در جدول فوق نشان می دهد که اگر چه میانگین مصرف نبات به طور نسبی در افراد با تحصیلات دانشگاهی نسبت به افراد با تحصیلات کمتر، پایین تر است، اما از نظر آماری سطح تحصیلات بر مصرف این دو شیرینی در جامعه بی اثر می باشد. نتیجه مشابه از اثر زندگی در مرکز استان یا حومه بر میزان مصرف نبات و پولکی حاصل شد، با این حال افراد ساکن در شهرستان ها طور نسبی نبات بیشتری نسبت به افراد ساکن در مرکز استان مصرف می کنند،

مصرف حداکثری پولکی در روز (۵ گرم) مقادیر فوق تأمین کننده ۰/۰۰۱٪ از آستانه قابل تحمل این ماده می باشند.

تارتارازین در افراد از طریق مصرف پولکی های آلوده به ترتیب ۰/۰۳، ۰/۰۲، ۰/۰۷۵ میکروگرم به ازای هر کیلوگرم وزن بدن خواهد بود.

با در نظر گرفتن حد بالای آستانه قابل تحمل دریافت تارتارازین در مواد غذایی (۷/۵ میلی گرم به ازای کیلوگرم وزن بدن) و با

جدول ۱. شاخص های مرکزی و صدک ۹۵ مصرف نبات و پولکی (بر حسب گرم/روز) شرکت کنندگان در مطالعه بر حسب سن، جنس، وزن، میزان تحصیلات، وضعیت تاهل و منطقه سکونت.

سن	n(%)			مصرف نبات			مصرف پولکی		
	میانگین	صدک ۹۵	میانگین	میانگین	صدک ۹۵	میانگین	میانگین	صدک ۹۵	میانگین
کمتر از ۲۰ سال	۳۵ (۸/۴)	۲/۷۶±۳/۹۱ ^a	۰/۹	۱۳/۰۴	۱/۲±۱/۶۳ ^a	۰/۰۹	۵	۰/۰۹	۵
۲۰ تا ۳۰ سال	۲۶۲ (۶۲/۵)	۴±۶/۹۱ ^a	۱/۶۸	۱۲/۹	۲/۱±۲ ^b	۱/۴	۵	۱/۴	۵
بیشتر از ۳۰ سال	۱۲۲ (۲۹/۱)	۵±۷/۱۴ ^a	۲/۱	۱۷/۲	۲/۱±۲/۱ ^{ab}	۱/۴	۵	۱/۴	۵
جنسیت									
مرد	۱۴۲ (۳۴)	۶±۹ ^a	۲/۱	۳۰	۱/۹۶±۲/۰۷ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
زن	۲۷۷ (۶۶)	۳/۲۸±۵/۰۷ ^b	۰/۹	۱۲/۹	۲/۱۳±۲/۰۸ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
تحصیلات									
زیر دیپلم	۱۱۸ (۲۸/۲)	۴/۳۸±۷/۱۴ ^a	۱/۶۸	۱۵	۱/۶۹±۲ ^a	۰/۰۹	۵	۰/۰۹	۵
دیپلم	۱۱۴ (۲۷/۲)	۴/۵۳±۷/۷۹ ^a	۱/۴	۱۷/۲	۲/۲±۲/۱ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
دانشگاهی	۱۸۷ (۴۴/۶)	۳/۹۲±۵/۸۹ ^a	۱/۶۸	۱۴/۱۶	۲/۲۴±۲/۱ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
وزن									
کمتر از ۴۰	۱۰ (۲/۴)	۳/۱۱±۳/۷۴ ^a	۱/۶۸	۷	۱/۹۷±۱/۷۵ ^a	۱/۴	۳/۵۵	۱/۴	۳/۵۵
۴۰ تا ۴۹	۳۳ (۷/۹)	۳/۱۶±۴/۱ ^a	۱/۴	۱۳/۵۶	۱/۱۶±۱/۶۷ ^{ab}	۰/۰۹	۵	۰/۰۹	۵
۵۰ تا ۵۹	۹۳ (۲۲/۲)	۳/۱۲±۵/۳۵ ^a	۱/۴	۱۲/۲۷	۱/۴۵±۱/۹۴ ^{ad}	۰/۰۹	۵	۰/۰۹	۵
بیشتر از ۶۰	۲۸۳ (۶۷/۵)	۴/۷۵±۷/۴۸ ^a	۱/۶۸	۱۷/۲	۲/۳۷±۲/۱۱ ^{bc}	۱/۴	۵	۱/۴	۵
وضعیت تاهل									
مجرد	۵۵ (۱۳/۱)	۳/۸۵±۷/۲۵ ^a	۰/۹	۱۹/۷۶	۱/۷۵±۱/۸۹ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
متاهل	۳۶۴ (۸۶/۹)	۴/۲۸±۶/۷۴ ^a	۱/۶۸	۱۵	۲/۱۲±۲/۱ ^b	۰/۹	۵	۰/۹	۵
منطقه سکونت									
استفهان	۲۳۳ (۵۵/۶)	۳/۶۴±۶/۷۴ ^a	۱/۴	۱۵	۲/۰۳±۲/۰۴ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵
حومه	۱۸۶ (۴۴/۴)	۴/۹۵±۶/۸۲ ^a	۲/۱	۱۷/۲	۲/۱۳±۲/۱۳ ^a	۱/۴	۵	۱/۴	۵

*عدم تشابه در حروف لاتین کوچک ارایه شده در جدول نشان دهنده اختلاف معنادار در میانگین ها می باشد.

جدول ۲. میزان آلودگی نبات و نمونه های مورد بررسی به تارتارازین

نوع فرآورده	تعداد کل نمونه ها	تعداد نمونه های آلوده	درصد آلودگی
پولکی	۲۵	۳	۱۲
نبات	۳۵	۰	۰

بحث

مطالعه فوق، ارزیابی خطر دریافت رنگ‌های مصنوعی در سنین دبستان مشخص کرد که مواجهه با این افزودنی‌ها درصد بسیار کمی از حد مجاز تعیین شده توسط مراجع قانون‌گذار مانند کمیته تخصصی افزودنی‌های غذایی (JECFFA یا Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives European Food Safety Authority یا EFSA) را تشکیل می‌دهد و احتمال بروز آثار منفی از دریافت این رنگ‌ها در جامعه مورد بررسی ناچیز اعلام شد (۱۸).

نتایج به دست آمده در مطالعه حاضر نسبت به سایر مطالعات انجام شده در کشور، در مورد نبات و پولکی، گستره آلودگی متفاوتی را نشان می‌دهد. در مطالعه‌ای که در سال ۱۳۸۹ و به منظور ارزیابی میزان آلودگی به تارتارازین در نبات و پولکی‌های عرضه شده در شهرکرد انجام شد مشخص شد که شیوع آلودگی در نمونه‌های نبات ۳۹/۶٪ و در نمونه‌های پولکی ۴۹/۲٪ بوده است (۱۹). یک سال بعد، مطالعه‌ای دیگری در همین شهرستان با ارزیابی کیفیت نبات و پولکی‌های توزیع شده در بازار مشخص کرد که نیمی از ۱۴۸ نمونه آزمایش شده حاوی رنگ سانسیت یلو، رنگ مصنوعی مجاز شناخته شده در استاندارد ملی کشور بوده‌اند و تنها ۳ نمونه نبات و پولکی (۰/۰۲٪) از نمونه‌های مورد بررسی حاوی رنگ تارتارازین تشخیص داده شدند (۲۰).

مصرف رنگ تارتارازین در برخی از مطالعات ملی در سایر مواد غذایی نیز گزارش شده است. به طور مثال بررسی ۳۹۸ نمونه شیرینی خشک و تر، شامل انواع نبات و پولکی، گز، سوهان، زولبیا، بامیه و نقاطی سال‌های ۸۶ تا ۸۸ نشان داد که ۴۸٪ از نمونه‌های مورد آزمایش غیرقابل مصرف بوده‌اند، به طوری که ۲۶/۷٪ از نمونه‌ها حاوی رنگ‌های غیر مجاز و ۲۱/۳٪ از آن‌ها حاوی رنگ‌های مجاز خوراکی بودند که توسط قنادان مجوز مصرف نداشتند. در مطالعه فوق بیشترین مصرف رنگ‌های خوراکی مربوط به رنگ زرد غیرمجاز تارتارازین بوده است (۲۱).

همراه با افزایش روز افزون جمعیت، تغییر سبک زندگی و نیاز به تأمین غذای مورد نیاز بشر، صنعت غذایی نیز پیشرفت چشمگیری داشته است. لازمه پیشرفت صنعت غذایی افزایش بازار فروش محصولات است که استفاده از رنگ‌های خوراکی در مواد غذایی سهم قابل توجهی در فروش محصولات داشته است. در این رابطه، افزایش قیمت محصولاتی مانند زعفران از یک طرف و افزایش کارگاه‌ها و صنایع غذایی و به تبع آن کاهش نظارت مستمر باعث ورود افزودنی‌های غیر مجاز از جمله رنگ‌های مصنوعی به پروسه تولید برخی مواد خوراکی از جمله شیرینی‌ها شده است. با توجه به آثار زیان بار برخی از این ترکیبات رنگی مانند تارتارازین، استفاده از آن‌ها نگرانی‌هایی را در بین متخصصان و کارشناسان ارگان‌های مربوطه ایجاد کرده است به طوری که در مطالعات متعدد، خطر مواجهه با این رنگ و یا سایر رنگ‌های مصنوعی در گروه‌های مختلف جامعه، مورد ارزیابی قرار گرفته است.

مطالعات بین‌المللی صورت گرفته با هدف بررسی حضور رنگ‌های مصنوعی در مواد غذایی، گویای استفاده وسیع رنگ تارتارازین در طیف گسترده‌ای از محصولات غذایی هستند. در مطالعه‌ای در حیدرآباد هند ۴۸٪ از نمونه‌های مواد غذایی تهیه شده از مناطق شهری و ۵۱٪ از نمونه‌های مواد غذایی تهیه شده از مناطق روستایی حاوی تارتارازین تشخیص داده شدند و شیوع آلودگی به آن در گروه شیرینجات (۶۱٪) بیش از سایر مواد غذایی گزارش گردید (۱۵). مطالعه‌ای مشابه، تارتارازین را دومین رنگ مصنوعی پر مصرف در برزیل اعلام نموده است به طوری که بعد از رنگ آلورا رد، تارتارازین با شیوع (۶/۸۴٪) در نمونه‌های مواد غذایی تهیه شده برای کودکان مورد استفاده قرار گرفته بود (۱۶). در کشور کویت علی‌رغم غیر مجاز بودن تارتارازین، در مطالعه‌ای شیوع قابل توجهی از آلودگی نمونه‌های غذایی به این رنگ گزارش شده است (۱۷). کثرت مصرف رنگ تارتارازین در مواد غذایی و همچنین نقش شیرینی‌جات در انتقال این رنگ در رژیم غذایی انسان در مطالعه‌ای در هنگ‌کنگ نیز تأیید شده است. با این حال، در

نتیجه گیری

محدود مطالعات انجام شده بین‌المللی در مورد ارزیابی خطر رنگ‌های سنتتزی، گویای تفاوت‌های زیاد شرایط ایمنی مصرف این گروه از افزودنی‌ها از طریق مواد غذایی است. در این مطالعه مشخص گردید که میزان دریافت روزانه رنگ تارتارازین در گروه پر مصرف ۵ میکروگرم از طرق مصرف پولکی است. این مقدار تنها ۰۰۱/۰٪ از حد بالای میزان مورد قبول روزانه را تشکیل می‌دهد. با این حال با توجه به این که رنگ تارتارازین بر اساس استاندارد مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، رنگ غیرمجاز بوده و مصرف آن در مواد غذایی به هر مقدار ممنوع می‌باشد می‌توان به این موضوع اشاره کرد که نظارت بیشتر و برخورد جدی‌تر با متخلفان و آگاهی عموم جامعه، به خصوص تولیدکنندگان شیرینی‌های سنتی از خطرات رنگ‌های غیرمجاز می‌تواند در افزایش ضریب ایمنی مواد غذایی در جامعه شود.

تشکر و قدردانی

نویسندگان این مقاله مراتب تشکر و قدردانی خود را از معاونت پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی اصفهان به دلیل حمایت‌های مالی اعلام می‌دارد. این مقاله حاصل پایان‌نامه دانشجویی به شماره ۳۹۳۳۵۲ می‌باشد.

نبات و پولکی دو آب نبات سنتی در جامعه ایرانی هستند که مصرف روزمره آن‌ها در گروه‌های مختلف جامعه به شکل بخشی از فرهنگ مصرف ملی درآمده است در نتیجه حفظ کیفیت و سلامت آن‌ها از اهمیت زیادی برخوردار است. نتایج مطالعه حاضر نشان‌دهنده شیوع گسترده مصرف این دو محصول شیرین در میان افراد جامعه است. در صورتی که کیفیت سلامت چنین مواد غذایی با انجام تقلبات سودجویانه کاهش یابد، گروه زیادی از افراد در معرض خطر پیامدهای منفی قرار خواهند گرفت. از این رو، بررسی مواجهه با رنگی مانند تارتارازین که حضور آن در مطالعات قبلی در این دو محصول گزارش شده بود لازم بود.

در مطالعات ارزیابی خطر، مواجهه با خطر در صدک ۹۵ مصرف مواد غذایی و غلظت ماده آلوده در صدک ۹۵ غلظت جهت محاسبه به عنوان بدترین وضعیت احتمالی (Worse case senario) در نظر گرفته می‌شود. در مطالعه حاضر با تبدیل روش کیفی تشخیص رنگ تارتارازین در استاندارد ملی ایران به روش کمی، غلظت تارتارازین در نمونه‌های آلوده برآورد گردید و لذا ارزیابی از دریافت این رنگ از طریق مصرف نمونه‌های آلوده امکان‌پذیر شد. قابل ذکر است که اگرچه احتمال خطر محاسبه شده بسیار کم می‌باشد اما با توجه به سایر مطالعات ملی که استفاده از این رنگ را در سایر مواد غذایی نشان داده‌اند، جهت ارزیابی دقیق‌تر در مطالعات آتی نقش سایر مواد غذایی نیردر انتقال این رنگ به رژیم غذایی جامعه باید مدنظر قرار گیرد.

References

1. Alves SP, Brum DM, Branco de Andrade EC, Pereira Netto AD. Determination of synthetic dyes in selected foodstuffs by high performance liquid chromatography with UV-DAD detection. Food Chemistry. 2008;107(1):489-96.
2. Soltandelal MM, Mohamadi HR, Dastbaz A, Vahedi S, Salsali M, Araste M, et al. The analysis of status of added colors to dried sweets in South of Tehran using thin layer chromatography. Journal of Gorgan University of Medical Sciences. 1386;9(1):73-8.
3. Soltandelal M, Vahedi S, Najarian A, Dastbaz A, Kafashi T, Pirhadi E, et al. Prevalence of illicit consumption of cranberry juice and water Barberry supplied in Tehran. Payavard Salamat 2008;2(1):55-62.

4. Kulkarni M, Sureshkumar C, Venkataramana V. Colourings, flavourings, and sugars in children's medicines in India. *BMJ: British Medical Journal*. 1993;307(6907):773.
5. Gosetti F, Chiuminatto U, Mazzucco E, Calabrese G, Gennaro MC, Marengo E. Identification of photodegradation products of Allura Red AC–E129 in a beverage by ultra high performance liquid chromatography-quadrupole-time-of-flight mass spectrometry. *Analytica Chimica Acta*. 2012.
6. Melnyk JP, Wang S, Marcone MF. Chemical and biological properties of the world's most expensive spice: Saffron. *Food Research International*. 2010;43(8):1981-9.
7. Ryan A, Welling P, Wright S. Further studies on the metabolism of tartrazine and related compounds in the intact rat. *Food and Cosmetics Toxicology*. 1969;7:287-95.
8. Kobylewski S, Jacobson MF. *Food Dyes: A Rainbow of Risks: Center for Science in the Public Interest*; 2010.
9. Kucharska M, Grabka J. A review of chromatographic methods for determination of synthetic food dyes. *Talanta*. 2010;80(3):1045-51.
10. Dean D, Metcalfe M, Hugh A, Sampson M, Ronald A, Simon M. *Food allergy: adverse reactions to foods and food additives*. Third Edition ed: Blackwell Publishing; 2003.
11. Combes R, Haveland-Smith R. A review of the genotoxicity of food, drug and cosmetic colours and other azo, triphenylmethane and xanthene dyes. *Mutation Research/Reviews in Genetic Toxicology*. 1982;98(2):101-243.
12. Scientific Opinion on the re-evaluation Tartrazine (E 102). *EFSA Journal*. 2009;7
13. Institute of Standard and Industrial Research of Iran, Permitted food additives . Food colors .List and general specifications, No:740. 2013;5.
14. Institute of Standard and Industrial Research of Iran, Saffron-Test Methods, No:259. 2012(2).
15. Rao P, Sudershan R. Risk assessment of synthetic food colours: a case study in Hyderabad, India. *International Journal of Food Safety, Nutrition and Public Health*. 2008;1(1):68-87.
16. Lorenzoni A, Oliveira F, Cladera-Olivera F. Food Additives in Products for Children Marketed in Brazil. *Food and Public Health*. 2012;2(5):131-6.
17. Sawaya W, Husain A, Al-Otaibi J, Al-Foudari M, Hajji A. Colour additive levels in foodstuffs commonly consumed by children in Kuwait. *Food Control*. 2008;19(1):98-105.
18. Yuet-Wan Lok K, Chung W-Y, Benzie IF, Woo J. Colour additives in snack foods consumed by primary school children in Hong Kong. *Food Additives and Contaminants*. 2010;3(3):148-55.
19. Alipour F, Mohammadi R, Mirlohi M. National conference to improve shelf-life of food, beverage, cosmetic With emphasis on reducing the use of preservatives; 2011; Isfahan 2011. p. 23-5.
20. Farzianpour F, Gholamrez JK, Younesian M, Ghahferkhi BB, Sadeghi M, Hosseini S. Evaluation of food color consumption and determining color type by thin layer chromatography. *Applied Sciences*. 2013;10(2):172-8.
21. Arast Y, pour sB, Ramuz Z, Norouzi M. Study and comparison the trends use of artificial colors in different confectionary product city

Exposure Estimation to Tartrazine through Traditional Hard Candies (Nabat and Poolaki) in Iran, Isfahan Province

Rasoul Rezaei ¹, Maryam Mirlohi ², Mohamad Reza Maraccy ³,
Marzieh Vahid Dastjerdi ⁴

Original Article

Abstract

Background: There have been various reports on saffron adulteration with Tartrazine in the preparation of traditional candies (Poolaki and Nabat). Present study aimed at assessing the risk associated with tartarazin intake through these two sweets in Isfahan province.

Methods: A questioner consisting demographic questions and questions related to the patterns of Nabat and Poolaki consumption was developed. A total of 500 questionnaires were distributed among the households. Also, 60 samples (35 Nabat, 25 Poolaki) were collected from the retail market and examined by quantitative TLC test. Acquired data was analyzed using SPSS20 software.

Findings: Three Poolaki samples (12%) were detected to be contaminated. Contamination concentration maximized at 1mg/kg. Considering 67 kg as the average weight of the participants and 5 gr Poolaki intake a day in the forth consumption quartile, maximum intake of tartrazine was obtained as 0.07 µg/KgBw/ day that is noticeably below than the Tartarazin ADI (7.5 mg/KgBW/day)

Conclusion: Low occurrence of deception in using Tartrazine in whole tested samples is probably due to permanent control of such an adulteration by supervising organizations particularly vice chancellor of Food and Drug in Isfahan. The results showed low probability of Tartrazine human health risk through these two traditional candies and proposed that no new legal action to manage the risk at the current situation is required. However, higher prevalence of pollution in Poolaki samples in addition to its greater daily consumption than Nabat shows that Poolaki seems to have a greater role in transferring this synthetic color in the Iranian diet.

Key Words: Tartrazine, Nabat, Poolaki, Isfahan

Citation: Rezaei R, Mirlohi M, Maraccy M R, Vahid Dastjerdi M. **Exposure Estimation to Tartrazine through Traditional Hard Candies (Nabat and Poulaki) in Iran, Isfahan Province.** J Health Syst Res 2015; 11(3):604-612

Received date: 29.11.2014

Accept date: 10.01.2015

1. MSc Student Hygiene and Food Safety, School of Nutrition, Isfahan University Medical of Science, Isfahan, Iran
2. Assistant Professor, Food Security Research Center and Department of Food Science and Technology, School of Nutrition and Food Sciences, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran (Corresponding Author) Email: m_mirlohi@hotmail.com
3. Associate Professor, Environment Research Center, Isfahan University of Medical Sciences, Isfahan, Iran
4. Environmental Research Center, School of health, Isfahan University Medical of Science, Isfahan, Iran