

Determination of Trace Elements in some Types of Iranian Rice Using Laser Induced Breakdown Spectroscopy

Marzieh Hemati Farsani¹,
Mahsa Ghezelbash²,
Seyyed Mohammad Reza Darbani³,
Abdollah Eslami Majd⁴,
Mahmood Soltanolkotabi⁵

¹ MSc Student in Electro-Optic Engineering, Optics and Laser Science and Technology Research Center, Faculty of Science, Maleke-Ashtar University of Technology, Shahin shahr, Isfahan

² PhD Student in Photonic, Optics and Laser Science and Technology Research Center, Faculty of Science, Maleke-Ashtar University of Technology, Shahin shahr, Isfahan

³ PhD Student in Physics, Department of Physics, University of Isfahan, Isfahan, Iran

⁴ Assistant Professor, Department of Electrical Engineering and Electronics, Faculty of Science, Maleke-Ashtar University of Technology, Tehran, Iran

⁵ Professor, Department of Physics, Faculty of Science, University of Isfahan, Isfahan, Iran

(Received July 16, 2014 ; Accepted November 11, 2014)

Abstract

Background and purpose: Cereals are the most important components of a healthy diet. Rice is one of the most common consumed grains in the world and a staple food of people in everyday meals. This study aimed at introducing a novel analytical approach in investigation of harmful metals and necessary elements in some types of Iranian rice by using Laser Induced Breakdown Spectroscopy (LIBS) method.

Materials and methods: Six types of consumed rice produced in different parts of the country have been collected from the market in 2013. All types of rice have been analyzed for seven times using LIBSCAN100 system and then spectra recorded have been analyzed by Plasus Specieline software.

Results: In this study, necessary elements and harmful metals have been analyzed in all samples. The average concentrations of zinc, phosphorus, iron, potassium, calcium, fluorine, chromium (III), and magnesium were 93.660mg/kg, 87.666mg/kg, 348mg/kg, 379.166mg/kg, 343.666mg/kg, 22mg/kg, 24.848mg/kg 1071.833mg/kg, respectively. This average content for harmful metals were 6.095mg/kg for lead, 0.773mg/kg for mercury, 0.963mg/kg for nickel, 2.391mg/kg for chromium (VI), and 0.940mg/kg for arsenic. No samples were found with cadmium.

Conclusion: The results indicate that, the concentration of magnesium was higher in necessary elements and that Isfahan Lenjan rice contained higher content of necessary elements. Chromium (VI) was the most common harmful metal among all samples. Furthermore, the local Tarom rice was found to be the safest in all samples. Laser Induced Breakdown Spectroscopy technique could be used as a fast, nondestructive, multi elemental analyzer that does not need initial preparation.

Keywords: Iranian rice, Laser Induced Breakdown Spectroscopy, necessary elements, harmful metals

تعیین عناصر موجود در برخی گونه های برنج ایرانی با استفاده از روش بیناب‌نمایی فروشکست القایی لیزری

مرضیه همتی فارسانی^۱مهسا قزلباش^۲سید محمدرضا دربانی^۳عبدالله اسلامی مجد^۴محمود سلطان کتابی^۵

چکیده

سابقه و هدف: غلات از اجزای مهم رژیم غذایی سالم و مناسب به شمار می‌رود. برنج یکی از پر مصرف‌ترین غلات در جهان و یکی از اجزای اصلی سبد غذایی مردم ایران است. هدف از این مطالعه معرفی یک روش جدید آنالیز عنصری برای بررسی عناصر ضروری و فلزات مضر موجود در تعدادی از انواع برنج ایرانی با استفاده از روش بیناب‌نمایی فروشکست القایی لیزری می‌باشد.

مواد و روش‌ها: شش نوع برنج پر مصرف تولیدی در سال ۱۳۹۲ که در نقاط مختلف کشور کشت شده‌اند، از بازار جمع آوری گردید. هر کدام از انواع برنج‌ها هفت بار با استفاده از سیستم LIBSCAN100 تحت آنالیز طیفی قرار گرفت. سپس طیف‌های ثبت شده توسط نرم افزار Plasus Specline مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت.

یافته‌ها: در این مطالعه عناصر ضروری و فلزات مضر موجود در نمونه‌ها مورد آنالیز قرار گرفت. میانگین میزان غلظت روی ۹۳/۶۶، فسفر ۸۷/۶۶۶، آهن ۳۴۸، پتاسیم ۳۷۹/۱۶۶، کلسیم ۳۴۳/۶۶۶، فلور ۲۲، کروم ۳ ظرفیتی ۲۴/۸۴۸ و منیزیم ۱۰۷۱/۸۳۳ میلی گرم بر کیلو گرم تعیین گردید. در حالی که این میانگین در مورد عناصر مضر سرب، جیوه، نیکل، کروم ۶ ظرفیتی و آرسنیک به ترتیب ۶/۰۹۵، ۰/۷۳۳، ۰/۹۶۳، ۲/۳۹۱ و ۰/۹۴۰ میلی گرم بر کیلو گرم محاسبه گردید. در هیچ یک از نمونه‌ها کادمیوم یافت نشد. آنالیزهای فوق به صورت جداگانه برای هر کدام از انواع برنج‌ها انجام شد.

استنتاج: نتایج آنالیز بیانگر این بود که در میان عناصر ضروری، منیزیم بیش تر از سایر عناصر موجود بود. در میان انواع برنج های مورد آزمایش برنج لنجان اصفهان از نظر عناصر ضروری، غنی تر می‌باشد. از نظر آلودگی به فلزات مضر، عنصر کروم ۶ ظرفیتی بیش از همه در نمونه‌ها یافت شد و همچنین برنج نوع طارم محلی نسبت به سایر انواع برنج‌ها، سالم تر بود. تکنیک بیناب‌نمایی فروشکست القایی لیزری روشی سریع، غیر مخرب، دارای توانایی آنالیزی همزمان چند عنصری و بدون نیاز به آماده‌سازی نمونه بوده که کاربردهای فراوانی در آنالیز تولیدات صنایع غذایی دارد.

واژه های کلیدی: برنج ایرانی، بیناب‌نمایی فروشکست القایی لیزری، فلزات مضر، عناصر ضروری

مقدمه

گزارش Food and Agriculture Organization (FAO)
تقریباً ۳۰ درصد از انرژی و ۲۰ درصد از پروتئین مردم

برنج یکی از اجزای اصلی سبد غذایی مردم ایران و
حدود ۲/۴ میلیارد نفر از جمعیت جهان است (۱). مطابق

E-mail: m.hemati@mut-es.ac.ir

مؤلف مسئول: مرضیه همتی فارسانی - اصفهان: شاهین شهر، دانشگاه صنعتی مالک اشتر، پژوهشکده علوم و فناوری اپتیک و لیزر

۱. دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی الکترواپتیک، مرکز تحقیقات فناوری و علوم اپتیک و لیزر، دانشکده علوم کاربردی، دانشگاه صنعتی مالک اشتر، شاهین شهر، ایران

۲. دانشجوی دکتری فوتونیک، مرکز تحقیقات فناوری و علوم اپتیک و لیزر، دانشکده علوم کاربردی، دانشگاه صنعتی مالک اشتر، شاهین شهر، ایران

۳. دانشجوی دکتری فیزیک، دانشکده علوم، دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران

۴. استادیار، گروه الکترونیک، دانشکده برق و الکترونیک، دانشگاه صنعتی مالک اشتر، تهران، ایران

۵. استاد، گروه اپتیک کوانتومی، دانشکده علوم، دانشگاه اصفهان، اصفهان، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۳/۴/۲۵ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۱۳۹۳/۶/۸ تاریخ تصویب: ۱۳۹۳/۸/۲۰

مردم جهان از طریق مصرف برنج تامین می شود (۲). برنج تامین کننده عناصری مانند کلسیم، فسفر، پتاسیم، فلور، آهن و روی است. از طرفی ترکیبات مضر که همان فلزات سنگین هستند، می توانند از طریق خاک جذب بدن شده و وارد زنجیره غذایی انسان شوند. از این دسته فلزات می توان به کادمیوم، نیکل و جیوه اشاره کرد (۳). بررسی متون علمی معتبر دنیا دلالت بر عوارض سوء این عناصر بر سیستم های بیولوژیکی بدن انسان دارد. اثرات فلزات سنگین روی انسان مختلف بوده و عمده ترین آن مربوط به بروز اختلالات عصبی، سرطان زایی، تخریب کلیه، مشکلات ریوی و سرطان است (۴،۵). مطالعات متنوعی بر پایه روش های آنالیزی گوناگون در سراسر جهان برای تعیین محتوای فلزات سنگین در برنج و تعیین ارتباط آن با عوامل محیطی و شرایط اقلیمی صورت گرفته است (۶-۹). بیناب نمایی جذب اتمی، بیناب نمایی پلاسما جفت شده القایی و بیناب نمایی جرمی برخی از این روش ها می باشند. در اغلب این روش ها نیاز به آماده سازی نمونه وجود داشته و نتایج آن ها با توجه به چشمه های نوری موجود در سیستم های اندازه گیری به تعدادی خاصی از عناصر محدود می باشد در ضمن امکان کاربرد آن ها برای همه حالات ماده وجود ندارد (۱۰-۱۲).

در ایران اقداماتی به منظور شناسایی عناصر سنگین در انواع مختلف برنج انجام شده که اغلب بر تکنیک های شیمیایی و بیناب نمایی جذبی استوار است (۱۳-۱۷). در این پژوهش علاوه بر معرفی تکنیک بیناب نمایی فروشکست القایی لیزری Laser Induced Breakdown Spectroscopy (LIBS) به عنوان یک روش جدید آنالیز عنصری که دارای مزایای متعددی از قبیل عدم نیاز به آماده سازی نمونه، قابلیت آنالیز همزمان چند عنصری، سریع و غیر مخرب و قابل استفاده برای همه حالات ماده، عناصر فلزی مضر و ضروری موجود در تعدادی از انواع برنج ایرانی با استفاده از آن مورد آنالیز قرار گرفت. در این تکنیک

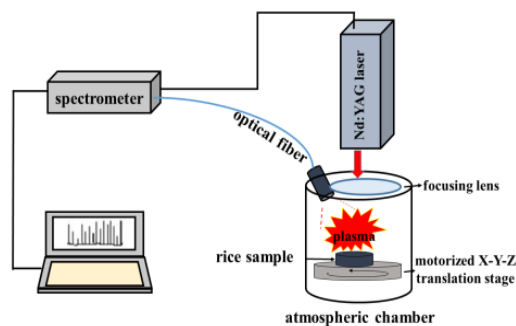
نمونه ها بدون هیچ گونه آماده سازی خاصی تحت تابش لیزر قرار می گیرند. برای رساندن انرژی لیزر به مقدار انرژی لازم برای تبخیر نمونه تحت آنالیز، معمولاً از یکسری ادوات اپتیکی نظیر عدسی برای کانونی کردن پرتو لیزر استفاده می شود. با تمرکز انرژی لیزر روی نمونه مورد آنالیز، ماده تبخیر شده و پلاسما آن تشکیل می شود. این پلاسما ترکیبی از عناصر موجود در ماده، الکترون های آزاد و مراتب مختلف یونی نمونه مورد نظر می باشد. پس از تبخیر نمونه و تشکیل پلاسما، این پلاسما شروع به نشر کرده و با ثبت طیف نشری آن می توان به ترکیبات نمونه دست پیدا کرد. برخی از کاربردهای این روش آنالیزی در صنایع غذایی شامل آنالیز عناصر موجود در نان صبحانه، پوست سیب زمینی، روغن سبزیجات، رطوبت موجود در انواع مختلف پنیر و شناسایی برخی ترکیبات موجود در میوه ها نظیر پرتقال تاکنون گزارش شده اند (۱۸-۲۲). براساس اطلاعات انتشار یافته تاکنون، گزارشی مبنی بر استفاده از این روش برای آنالیز مواد غذایی در کشور منتشر نشده است.

مواد و روش ها

برای انجام این پژوهش شش نوع برنج پرمصرف تولیدی در سال ۱۳۹۲ که در نواحی مختلف زراعی ایران کشت شده بودند، انتخاب و از هر کدام به طور تصادفی سه نمونه از بازار خریداری شد. پراکندگی نواحی جغرافیایی کشت به منظور به دست آوردن تحلیلی از مقدار این ترکیبات مضر در آب و خاک نواحی مختلف یکی از دلایل انتخاب این نوع برنج ها بود.

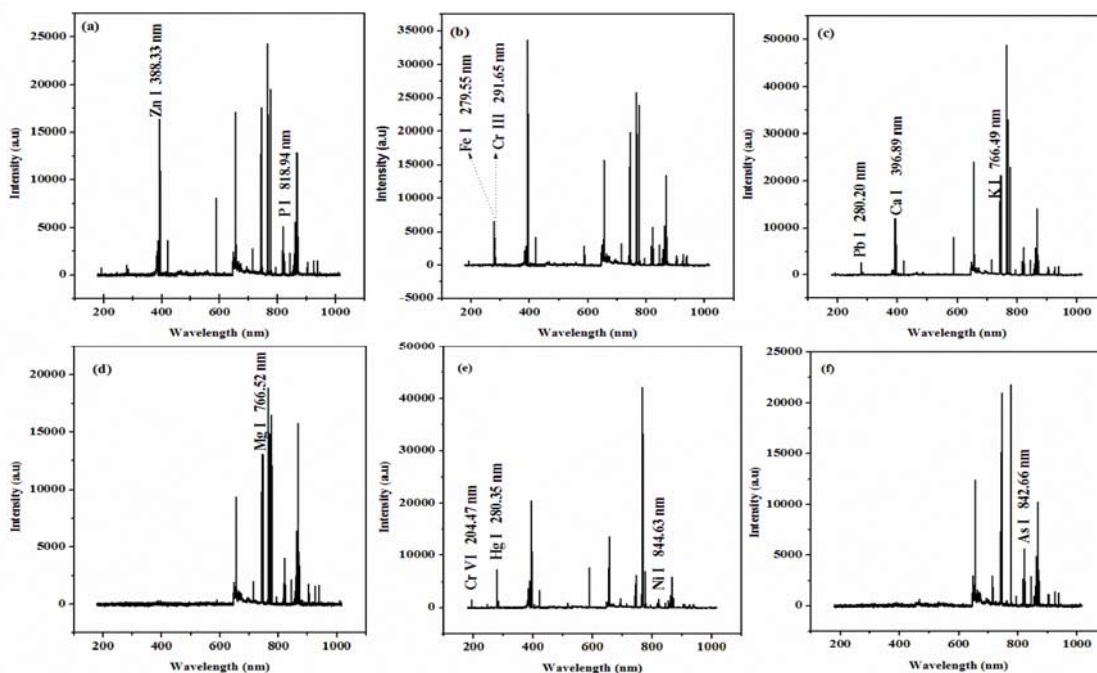
همان طور که اشاره شد، برای آنالیز نمونه ها هیچ آماده سازی خاصی لازم نبود. برای انجام آنالیز از سیستم LIBSCAN100 ساخت شرکت Applied Photonics استفاده شد. این سیستم مجهز به لیزر Nd:YAG با انرژی خروجی ۱۰۰ mJ، پهنای پالس ۷±۲ نانوثانیه و نرخ تکرار متغیر ۱ تا ۲۰ هرتز می باشد. پرتو خروجی لیزر توسط عدسی روی نمونه کانونی شده که این امر باعث تولید

از سایت استاندارد مواد استخراج شد (۲۴)، منحنی شدت بر حسب انرژی ترازهای متناظر رسم و با استفاده از نرم افزار Matlab بهترین خط با کمترین خطا بر آن برازش شد (۲۳). در این مطالعه برای کالیبراسیون داده ها، عنصر آهن انتخاب گردید. منحنی کالیبراسیون و خط برازش شده بر آن در نمودار شماره ۲ نشان داده شده است. با استفاده از نتایج حاصل از کالیبراسیون، غلظت عناصر در نمونه های مختلف برنج محاسبه و نتایج آن در جداول شماره ۱ و ۲ آورده شده است.



تصویر شماره ۱: طرحواره شماتیکی آنالیز به روش بیناب نمایی فروشکست القایی لیزری.

پلاسمای می گردد. این پلاسمای توسط هشت طیف سنج که با یکدیگر سری شده و قابلیت ثبت طیف در ناحیه ۱۸۰ تا ۱۱۵۷ نانومتر با دقت ۰/۰۴ نانومتر را دارا می باشند، ثبت گردید. طیف های ثبت شده توسط نرم افزار Plasus Specline مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. این نرم افزار قابلیت شناسایی تمامی عناصر و اغلب مراتب یونی موجود در پلاسمای تشکیل شده را دارا می باشد. طرحواره شماتیکی روش آنالیزی فوق در تصویر شماره ۱ نشان داده شده است. کلسیم، فسفر، آهن، روی، فلور، منیزیم و کروم سه ظرفیتی عناصر ضروری هستند که در این پژوهش مورد بررسی قرار گرفته اند. آرسنیک، نیکل، سرب، جیوه، کادمیوم و کروم که بخشی از فلزات مضر موجود در مواد غذایی می باشند، نیز مورد بررسی قرار گرفتند. طیف های ثبت شده از نمونه های مختلف برنج در نمودار شماره ۱ آورده شده است. از روش کالیبراسیون آزاد برای به دست آوردن غلظت نمونه ها استفاده شد (۲۳). برای این کار یکی از عناصر موجود در نمونه که اطلاعات طیفی آن استخراج شده انتخاب و با استفاده از اطلاعات تئوری مربوط به ترازهای طیفی که



نمودار شماره ۱: طیف LIBS نمونه های مختلف برنج ایرانی، (a) خوزستان (b) لنجان (c) طارم ناب (d) هاشمی (e) پنج ستاره فلاح (f) طارم محلی

جدول شماره ۱: غلظت عناصر ضروری در نمونه های مختلف برنج

نام برنج	محل کشت	روی	کروم*	فسفر	آهن	پتاسیم	منیزیم	کلسیم	فلور
طارم ناب	مازندران	۱۳/۰۰۰	۰/۰۱۰	۷۶/۰۰۰	۱۲۳/۰۰۰	۴۰۰/۰۰۰	۸۰۰/۰۰۰	۱۷۰/۰۰۰	۱۸/۰۰۰
لنجان	اصفهان	۳۲/۰۰۰	۱۲/۰۰۰	۶۷/۰۰۰	۴۰۰/۰۰۰	۳۷۳/۰۰۰	۲۱۰۰/۰۰۰	۷۰۰/۰۰۰	۱۳/۰۰۰
پنج ستاره فلاح	فریدون کنار	۳۸۰/۰۰۰	۰/۰۷۰	۸۰/۰۰۰	۲۳/۰۰۰	۲۱۶/۰۰۰	۱۰۰۱/۰۰۰	۲۰۰/۰۰۰	۲۰/۰۰۰
طارم محلی	طارم	۳۷/۰۰۰	۷۲/۰۰۰	۲۰۰/۰۰۰	۹۰۰/۰۰۰	۳۱۱/۰۰۰	۷۳۰/۰۰۰	۸۵/۰۰۰	۱۹/۰۰۰
هاشمی	گیلان	۶۰/۰۰۰	۶۵/۰۰۰	۳۶/۰۰۰	۵۶۹/۰۰۰	۹۰۳/۰۰۰	۸۰۰/۰۰۰	۳۴/۰۰۰	۱۹/۰۰۰
خوزستان	خوزستان	۴۰/۰۰۰	۰/۰۱۱	۶۷/۰۰۰	۷۳/۰۰۰	۷۲/۰۰۰	۱۰۰۰/۰۰۰	۸۷۳/۰۰۰	۴۳/۰۰۰

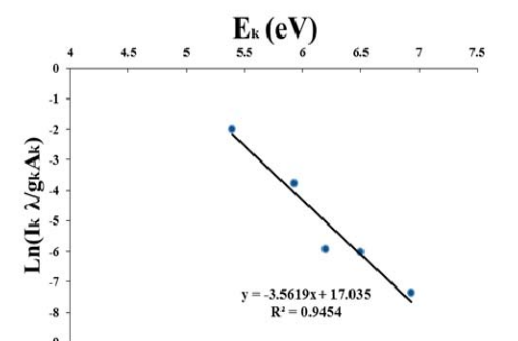
*: کروم ۳ ظرفیتی

جدول شماره ۲: غلظت فلزات عناصر مضر در نمونه های مختلف برنج

نام برنج	محل کشت	کادمیم	سرب	جیوه	نیکل	کروم*	آرسنیک
طارم ناب	مازندران	-	۳۵/۰۰۰	۰/۱۷۰	۰/۰۱۳	۰/۰۰۶	۰/۰۹۷
لنجان	اصفهان	-	۰/۰۰۳	۰/۰۰۴	۱/۱۷۳	۰/۹۵۴	۰/۰۲۸
پنج ستاره فلاح	فریدون کنار	-	۱/۱۹۷	۱/۲۶۷	۱/۹۰۱	۵/۹۱۶	۰/۵۴۵
طارم محلی	طارم	-	۰/۰۰۰	۰/۰۰۰	۰/۰۰۱	۰/۰۰۴	۰/۰۰۰
هاشمی	گیلان	-	۸/۰۴۶	۳/۰۰۷	۲/۴۱۱	۶/۴۱۶	۳/۰۰۰
خوزستان	خوزستان	-	۰/۲۰۲	۰/۱۹۴	۰/۲۷۹	۱/۰۵۱	۱/۹۷۰

*: کروم ۶ ظرفیتی

اصول عملکردی آن در نمودار شماره ۲ نشان داده شده است، برای محاسبه غلظت ترکیب ها استفاده شد. غلظت کلسیم در نمونه ها از ۳۴ تا ۸۷۳ میلی گرم بر کیلوگرم با میانگین $343/666 \text{ mg/kg}$ متغیر بود. بیشترین غلظت در برنج خوزستان 873 mg/kg و کمترین آن 34 mg/kg در برنج هاشمی مشاهده شد. غلظت پتاسیم در نمونه ها از ۷۲ تا ۹۰۳ میلی گرم بر کیلوگرم و با میانگین $379/166 \text{ mg/kg}$ متغیر بود. بیشترین غلظت در برنج هاشمی 903 mg/kg و کمترین آن 72 mg/kg در برنج خوزستان بود. حداکثر غلظت آهن با مقدار 900 mg/kg برای طارم محلی و حداقل مقدار 23 mg/kg برای پنج ستاره فلاح ثبت گردید. بیشترین غلظت منیزیم 2100 mg/kg در برنج لنجان و کمترین آن 730 mg/kg در نوع طارم محلی دیده شد. برنج پنج ستاره فلاح از نظر روی 380 mg/kg از همه غنی تر و طارم ناب با 13 mg/kg از همه فقیرتر بود. غلظت کروم سه ظرفیتی در نمونه ها از $0/010$ تا 72 میلی گرم بر کیلوگرم با میانگین $24/848 \text{ mg/kg}$ متغیر بود که بیشترین مقدار آن



نمودار شماره ۲: منحنی تغییرات شدت آهن در نمونه های مختلف (منحنی کالیبراسیون). E_k : انرژی تراز بالا، I : شدت متوسط نمونه، λ : طول موج انتخابی، g_k : تبهگنی تراز، A_k : احتمال گذار

یافته ها

همان طور که نمودار شماره ۱ نشان می دهد، طول موج های مربوط به عناصر ضروری کلسیم، پتاسیم، آهن، منیزیم، روی، کروم سه ظرفیتی، فسفر و فلور بوضوح ثبت گردید. همچنین قله های طیفی مربوط به فلزات مضر کروم شش ظرفیتی، سرب، جیوه، آرسنیک و نیکل نیز مشاهده شد. از روش کالیبراسیون آزاد که

در برنج طارم محلی و کمترین آن در طارم ناب مشاهده شد. حداقل غلظت فسفر 36 mg/kg متعلق به هاشمی و حداکثر آن با مقدار 200 mg/kg متعلق به برنج طارم محلی بود. بیشترین غلظت فلور 43 mg/kg در برنج خوزستان و کمترین آن 13 mg/kg در نوع لنجان ثبت گردید. در میان عناصر مضر خوشبختانه کادمیوم در نمونه‌ها مشاهده نشد. غلظت کروم شش ظرفیتی در نمونه‌ها از $0/004$ تا $6/416$ میلی گرم بر کیلوگرم و با میانگین آن $2/391 \text{ mg/kg}$ متغیر بود. بیشترین غلظت در برنج هاشمی برابر با $6/416 \text{ mg/kg}$ و کمترین آن با $0/004 \text{ mg/kg}$ در طارم محلی مشاهده شد. حداکثر غلظت سرب با مقدار 35 mg/kg برای برنج طارم ناب مازندران و کمترین آن در نوع طارم محلی دیده شد. برنج هاشمی با 3 mg/kg نظر آرسنیک از همه آلوده تر و برنج طارم محلی از همه سالم تر بود. غلظت نیکل در نمونه‌ها از $0/001$ تا $2/411$ میلی گرم بر کیلوگرم با میانگین 963 mg/kg متغیر بود. بیشترین غلظت در برنج هاشمی و کمترین آن در برنج طارم محلی مشاهده گردید.

بحث

روش‌های آنالیزی مرسوم در صنایع غذایی اغلب متکی بر بیناب‌نمایی جذب اتمی و روش‌های شیمیایی می‌باشند. این روش‌های آنالیزی بواسطه روش عملکردی آن‌ها دقت بالایی دارند لیکن اغلب توانایی شناسایی دسته محدودی از عناصر را دارند. از سوی دیگر نیاز به آماده‌سازی، غیر قابل استفاده بودن برای تمامی حالات ماده و در برخی موارد غیر مخرب بودن از محدودیت‌های عملکردی اغلب این روش‌ها می‌باشد. روش آنالیزی LIBS با توجه به ساختار عملکردی خود که مبتنی بر نشر پلاسمای گسیلی از ماده می‌باشد، محدودیت‌های فوق را نداشته و از لحاظ آنالیز کیفی (شناسایی عناصر و یون‌های موجود در نمونه) تاکنون گزارشی مبنی بر شناسایی و اندازه‌گیری ترکیبات

ضروری در برنج تولیدی کشور گزارش نشده است. کروم سه ظرفیتی یک عنصر ضروری برای بدن انسان است که در مکانیسم انسولین و متابولیسم چربی، کربوهیدرات و پروتئین موثر است. مصرف لجن فاضلاب و کودهای فسفاته در زمین‌های کشاورزی و باقی‌مانده‌های ناشی از مصرف سوخت‌های فسیلی از عوامل آلودگی برنج به کادمیوم است. این عنصر پس از ورود به بدن در کلیه‌ها تجمع یافته و باعث عوارض نامطلوبی مانند اسهال، استفراغ شدید، شکستگی استخوان، عقیم شدن و آسیب به سیستم ایمنی بدن می‌شود (۲۵). در این مطالعه کادمیوم در نمونه‌ها مشاهده نشد، ولی در مطالعه‌ای که توسط ززولی و همکاران روی برنج‌های هندی وارداتی به ایران انجام شد، میانگین محتوایی کادمیوم $4/10 \text{ mg/kg}$ اعلام گردید (۲۶). کروم به‌صورت شش ظرفیتی برای انسان سمی است. کروم اغلب از پساب کارگاه‌های فلزکاری، رنگ‌سازی و به‌صورت کرومات و بی‌کرومات وارد خاک می‌شود (۲۷). در مطالعه‌ای که توسط ملکوتیان و همکاران روی برنج‌های هندی وارداتی به ایران انجام شد، میانگین کروم $3/65 \text{ mg/kg}$ تعیین مقدار گردید (۱۶). در این پژوهش میانگین غلظت این عنصر $3/963 \text{ mg/kg}$ تعیین شد. آرسنیک به ۳ فرم فلزی، ۳ ظرفیتی و ۵ ظرفیتی وجود دارد و میزان سمیت آن به سرعت دفع آن از بدن و درجه تجمع آن در بافت‌های سلول بستگی دارد. فشارخون، سرطان پوست، سرطان مثانه و مشکلات تنفسی از عوارض ورود آرسنیک در بدن است. در تحقیقی که توسط صالحی‌پور و همکاران انجام شده بود، میانگین غلظت آرسنیک در برنج تولیدی اصفهان $25/0 \text{ mg/kg}$ گزارش شده است (۲۸). میانگین غلظت این عنصر در این پژوهش برای برنج نواحی مختلف ایران $40/9 \text{ mg/kg}$ تعیین گردید.

سرب به طور طبیعی در محیط زیست وجود دارد و یکی از چهار فلزی است که بیشترین عوارض را روی سلامتی انسان دارد. اختلال در میزان هموگلوبین،

در این مطالعه روشی جدید جهت آنالیز مواد غذایی با قابلیت های عدم نیاز به آماده سازی نمونه، سریع و غیر مخرب بودن و قابلیت کاربرد برای همه حالات ماده (جامد، مایع، گاز) معرفی گردید. عناصر فلزی مضر و ضروری موجود در انواع مختلف برنج ایرانی با استفاده از این روش بررسی شد. در میان عناصر ضروری، انواع مختلف برنج ایرانی به طور میانگین بیش تر از همه از نظر منیزیم غنی تر بود و پتاسیم، آهن، کلسیم، روی، فسفر، کروم (۳ ظرفیتی) و فلور در مرتبه های بعدی هستند. کروم (۶ ظرفیتی) در میان عناصر مضر در نمونه ها بیشتر از همه وجود داشت. سرب، آرسنیک، جیوه و نیکل در مراتب بعدی قرار داشته و کادمیوم در نمونه ها مشاهده نشد.

سپاسگزاری

این تحقیق در پژوهشکده علوم و فناوری اپتیک و لیزر دانشگاه صنعتی مالک اشتر انجام شده است. از تمامی همکارانی که انجام این تحقیق را ممکن و میسر نمودند، سپاسگزاری می شود.

کم خونی، افزایش فشارخون، آسیب به کلیه، سقط جنین، اختلال در سیستم عصبی و کاهش قدرت یادگیری از عوارض منفی افزایش سرب در بدن است. بیشترین راه جذب سرب به بدن از طریق دستگاه گوارش بوده و برحسب سن افراد متفاوت است، به طوری که جذب سرب خورده شده در یک فرد بالغ حدود ۱۰ درصد و در کودکان ۴۰ درصد است (۲۷). در مطالعه ای که توسط ززولی و همکاران بر روی برنج های ایرانی تولیدی در شمال کشور صورت گرفت، میزان سرب برابر با $11/5 \text{ mg/kg}$ به دست آمد (۲۶). در این پژوهش میانگین سرب موجود $6/096 \text{ mg/kg}$ اندازه گیری شد.

جیوه یکی دیگر از عناصر مضر برای بدن است، به طوری که وجود هر مقدار آن در بدن نشانگر آلودگی بدن به این عنصر است. تاکنون گزارشی مبنی بر اندازه گیری غلظت جیوه و نیکل در انواع مختلف برنج های ایرانی انتشار نیافته، ولیکن در این تحقیق میانگین غلظت نیکل $0/963 \text{ mg/kg}$ و میانگین غلظت جیوه $0/773 \text{ mg/kg}$ تعیین گردید.

References

1. Lampe K. Rice Research: Food for 4 billion people. *Geojournal* 1995; 35(3): 253-261.
2. FAO. FAO statistical databases. Food and Agriculture organization of the United Nations. 2009. Available at: http://www.fao.org/fileadmin/templates/est/COMM_MARKETS_MONITORING/Rice/Documents/Rice_Profile_Dec-06.pdf. Accessec May 20, 2013
3. Huang M, Zhou S, Sun B, Zhao Q. Heavy metals in wheat grain: Assessment of potential health risk for inhabitants in kunshan, china. *Sci Total Environ* 2008; 405(1-3): 59-61.
4. Zazouli MA, Mosseini Bandpei A, Maleki A, Saberian M, Izanloo H. Determination of cadmium and lead contents in black tea and tea liquor from Iran. *Asia Journal of Chemistry* 2010; 22(2): 1387-1393.
5. Lin HT, Wong SS, Li GC. Heavy metal content of rice and shellfish in Taiwan. *J Food Drug Anal* 2004; 12(2): 167-174.
6. Li Z, Zhang Y, Pan G, Li J, Huang X, wang J. Grain contents of cd, cu and se by 57 rice cultivars the risk significance for human dietary uptake. *Huan Jing Ke Xue* 2003; 24(3): 112-115.
7. Zeng F, Mao Y, Cheng W, Wu F, Zhang G. Genotypic and environmental variation in chromium, cadmium and lead concentrations in rice. *Environ Pollut* 2008; 153(2): 309-319.

8. Shimbo S, Zhang ZW, Watanabe T, Nakatsuka H, Mutsuda-Inoguchi N, Higashikawa K. Cadmium and lead contents in rice and other cereal products in Japan in 1998-2000. *The Science of the Total Environment* 2001; 281: 165-175.
9. Kim G, Kwak J, Chioi J, Park K. Detection of Nutrient Elements and Contamination by pesticides in Spinach and Rice samples using Laser-Induced Breakdown Spectroscopy (LIBS). *J Agric Food Chem* 2012; 60(3): 718-724.
10. Bilandzic N, Dokic M, Sedak M, Solomun B, Varenina I, Knezevic Z, et al. Trace elements levels in raw milk from northern and southern regions of Croatia. *Food Chem* 2011; 127(1): 63-66.
11. Pilarczyk R, Wojcik J, Czerniak P, Sablik P, Pilarczyk B, Tomza Marciniak A. Concentration of toxic heavy metals and trace elements in raw milk of Simmental and Holstein - Friesian cows from organic farm. *Environ Monit Assess* 2013; 185(10): 8383-8392.
12. Khan N, Jeong IS, Hwang IM, Kim JS, Choi SH, Nho EY, et al. Analysis of minor and trace elements in milk and yogurts by Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometry (ICP-MS). *Food Chem* 2014; 147: 220-224.
13. Shokrzadeh M, Rokni MA, Galstvan. Lead, cadmium and chromium concentrations in Irrigation supply of/and Tarom rice in central cities of Mazandaran Province-Iran. *J Mazand Univ Med Sci* 2013; 23(98): 234-242 (Persian).
14. Zazooli MA, Mohseni Bandpei A, Ebrahimi M, Izanloo H. Investigation of cadmium and lead contents in Iranian rice cultivated in Babol region. *Asian Journal of Chemistry* 2010; 22(2): 1369-1376.
15. Bakhtiarian A, Gholipour M, Ghazi-khansari M. Lead and cadmium content of korbal rice in Northern Iran. *Iranian J Publ Health* 2001; 30(3-4): 129-132 (Persian).
16. Jahed Malakootian M, Yaghmaeian K, Meserghani M, Mahvi AH, Danesh pajouh M. Determination of pb, cd, cr and Ni concentration in Imported Indian rice to Iran. *Iranian J Health & Environ* 2011; 4(1): 77-83.
17. Jahed Khaniki GR, Zazooli MA. Cadmium and lead content in rice (*Oryza Sativa*) in the North of Iran. *Int J Agric Biol* 2005; 7(6): 1026-1029.
18. Ferreira EC, Menezes EA, Matos WO, Milori D, Nogueira NR, Martin-Neto L. Determination of Ca in breakfast cereals by laser induced breakdown spectroscopy. *Food Control* 2010; 21(10): 1327-1330.
19. Lei W, Motto-Ros V, Boueri M, Ma Q, Zhang D, Zheng L, et al. Time-resolved characterization of laser induced plasma from fresh potatoes. *Spectrochim Acta Part B* 2009; 64(9): 891-898.
20. Mbesse Kongbonga YG, Ghalila H, Boyomo Onana M, Lakhdar ZB. Classification of vegetable oils based on their concentration of saturated fatty acids using laser induced breakdown spectroscopy (LIBS). *Food Chem* 2014; 147: 327-331.
21. Liu Y, Baudelet M, Richardson M. Moisture Measurement Using LIBS, Elemental and Moisture Analysis of Cheese and Other Food Products. *Laboratory Journal* 2012; 5-6: 16-17.
22. Yao M, Huang L, Zheng J, Fan Sh, Liu M. Assessment of feasibility in determining of Cr in Gannan Navel Orange treated in

- controlled conditions by laser induced breakdown spectroscopy. *Opt Laser Technol* 2013; 52: 70-74.
23. Ciucci A, Corsi M, Palleschi V, Rastelli S, Salvetti A, Tognoni E. New procedure for quantitative elemental analysis by Laser-Induced Plasma Spectroscopy. *Applied Spectroscopy* 1999; 53(8): 960-964.
 24. NIST. Atomic spectra Database. 5th ed. 2012. Available at: <http://www.nist.gov/pml/data/asd.cfm>. Accessed May 20, 2011.
 25. Eslami M, Dadgar B, Firozkohi M, Kord A. Determination of Pb, Cd, as concentration in Imported Pakestania rice to Iran in 2012. 2nd National Seminar on Food Security; 2012; Iran; Savadkooh Islamic Azad University. (Persian).
 26. Zazooli MA, shokrzadeh M, Izanloo H, Fathi S. Cadmium content in rice and its daily intake in Ghaemshahr region of Iran. *African Journal of Biotechnology* 2008; 7(20): 3686-3689.
 27. Chino M. The assessment of various countermeasures against Cr Pollution in soils of Japan. *Japan Scientific Soc* 1981; 281-286.
 28. Salhipour Bavarsad M, Ghrbani H, Afyoni M, kharabati H. Review and assess the potential risk of heavy metal concentrations rice and wheat in Isfahan. First National Congress of Modern Agricultural Science and Technology. 2012; Zanzan University, Zanzan; Iran. (Persian).