

Assessment of Heavy Metals in Chicken Meat Distributed in Sanandaj, Iran, and Calculating the Food Consumption Risk

Mohammad Hosein Sinkakarimi¹,
Borhan Mansouri²,
Nammam Ali Azadi³,
Afshin Maleki⁴,
Behrooz Davari⁵

¹ PhD Student in Environmental Sciences, Faculty of Natural Resources and Environment, Malayer University, Malayer, Iran

² PhD Student in Ecotoxicology, Student Research Committee, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran

³ Assistant Professor, Department Biostatistics, School of Public Health, Iran University of Medical Sciences, Tehran, Iran

⁴ Professor, Environmental Health Research Center, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran

⁵ Professor, Department of Entomology, School of Medicine, Hamedan University of Medical Sciences, Hamedan, Iran

(Received October 31, 2016 ; Accepted January 31, 2017)

Abstract

Background and purpose: With increase in human population the demand for meat products has raised. One of such products is poultry meat which could be contaminated by heavy metals in production process. The purpose of this study was to estimate the concentration levels of cadmium, lead, and zinc in chicken tissues consumed in Sanandaj, Iran, 2016.

Materials and methods: In this cross-sectional study, twenty samples of liver, thigh and pectoral muscle were collected from chickens. The samples were digested by acid method and concentrations of Cd, Pb and Zn were measured using atomic absorption spectrophotometer.

Results: The liver and pectoral muscle of chickens had the highest and lowest concentrations of Cd, Pb and Zn, respectively. Zn and Pb were found to have the most and least concentrations, respectively. Daily and weekly intake of heavy metals in edible tissues showed that the estimated amount of metals intake is lower than the maximum acceptable level permitted by the joint FAO/WHO expert committee.

Conclusion: The present study showed that chicken meat in Sanandaj is safe to consume and does not threaten the health of consumers.

Keywords: cadmium, lead, risk assessment, chicken

J Mazandaran Univ Med Sci 2017; 26 (146): 128-138 (Persian).

ارزیابی فلزات سنگین در گوشت مرغ توزیع شده در شهر سنندج و محاسبه ریسک مصرف غذایی

محمد حسین سینکا کریمی^۱

برهان منصوری^۲

نمامعلی آزادی^۳

افشین ملکی^۴

بهر روز داوری^۵

چکیده

سابقه و هدف: با افزایش جمعیت در سالیان اخیر، تقاضا برای مصرف محصولات گوشتی از جمله مرغ روند افزایشی داشته است. یکی از این محصولات، فراورده‌های گوشت مرغ است که در مرحله فرایند و تولید، می‌توانند به فلزات آلوده شوند، هدف این مطالعه پایش فلزات کادمیوم، سرب و روی در بافت‌های جگر و عضلات ران و سینه مرغ‌های مصرفی در سطح شهر سنندج در سال ۱۳۹۵ بوده است.

مواد و روش‌ها: مطالعه حاضر از نوع مقطعی (توصیفی-تحلیلی) بوده است، به‌طوری‌که ۲۰ نمونه از هر یک از بافت‌های جگر، ران و سینه مرغ‌های سطح شهر سنندج جمع‌آوری شد. نمونه‌های جمع‌آوری شده با روش هضم اسیدی آماده و توسط دستگاه جذب اتمی قرائت گردید. برای یافتن اختلاف معنی‌داری بین فلزات در بافت‌های مختلف از آزمون واریانس یک‌طرفه استفاده گردید.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که به ترتیب بافت‌های جگر و سینه مرغ‌های مصرفی بالاترین و کم‌ترین میزان تجمع فلزات روی، سرب و کادمیوم را داشته‌اند. در بین فلزات مورد مطالعه، فلز روی و سرب به ترتیب بیش‌ترین و کم‌ترین میزان تجمع را داشته‌اند. میزان جذب روزانه و هفتگی از فلزات سنگین در بافت‌های خوراکی نشان داد که میزان تخمین زده شده جذب فلزات پایین‌تر از حداکثر میزان قابل قبول ارائه شده توسط کمیته مشترک سازمان بهداشت جهانی و فائو می‌باشد.

استنتاج: نتایج مطالعه حاضر نشان داد که میانگین غلظت فلزات روی، سرب و کادمیوم در بافت‌های مرغ‌های مصرفی در سطح شهر سنندج پایین‌تر از میزانی می‌باشد که در بلندمدت خطرات بهداشتی را متوجه مصرف‌کنندگان آن کند.

واژه‌های کلیدی: سرب، کادمیوم، ارزیابی ریسک، مرغ

مقدمه

عنوان منبع مهمی از پروتئین و ویتامین‌ها، از جمله مواد غذایی پر مصرف می‌باشد، لذا در این راستا بررسی سلامت و ایمنی این ماده غذایی امری ضروری به شمار

امروزه امنیت و بهداشت از ارکان اصلی انتخاب و مصرف مواد غذایی می‌باشد. گوشت مرغ، بافت‌های جگر، سینه و ران به دلیل هزینه پایین و دسترسی آسان به

E-mail: borhanmansouri@yahoo.com

مؤلف مسئول: برهان منصوری - سنندج: دانشگاه علوم پزشکی کردستان، کمیته تحقیقات دانشجویی

۱. دانشجوی دکتری محیط زیست، دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه ملایر، ملایر، ایران

۲. دانشجوی دکتری سم‌شناسی محیط، کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران

۳. استادیار، گروه آمار زیستی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی ایران، تهران، ایران

۴. استاد، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران

۵. استاد، گروه حشره‌شناسی پزشکی، دانشکده پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی همدان، همدان، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۵/۹/۲۱ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۱۳۹۵/۹/۲۴ تاریخ تصویب: ۱۳۹۵/۱۱/۱۲

می‌آید(۱). تولید گوشت مرغ در ایران روند روبه افزایشی داشته است، بطوریکه از ۴۲۰ هزار تن در سال ۱۳۷۰ به ۱۸۰۶ هزار تن در سال ۱۳۹۰ افزایش داشته است و روزانه حدود ۴۵۰۰ تن گوشت مرغ در ایران تولید می‌شود(۲). با توجه به نوع تغذیه و پرورش این نوع محصول، احتمال آلودگی فرآورده‌های ناشی از مرغ به فلزات سنگین دور از انتظار نمی‌باشد، و در این زمینه مطالعات جامعی در ایران صورت نگرفته است و چشم‌اندازی از این مشکل احتمالی در دست نمی‌باشد. از این رو بررسی سلامت و امنیت غذایی این محصول اهمیت می‌یابد. فلزات سنگین از جمله آلاینده‌هایی هستند که می‌توانند سلامت مواد غذایی را به خطر بیندازند(۳). مطالعات مختلفی در رابطه با میزان تجمع فلزات سنگین در بافت‌های مرغ‌های پرورشی در کشورهای مختلفی از جمله برزیل، مصر، ترکیه و تایوان انجام گرفته است، ولیکن در ایران مطالعات محدودی در این زمینه صورت گرفته است، به طوری که طی مطالعه صادقی و همکاران میزان برخی از فلزات سنگین در مرغ‌های توزیع شده در شهر مشهد را نگران کننده برای مصرف کنندگان در شهر مشهد ارائه نمودند(۴-۸). از این رو انجام پژوهش‌هایی در این زمینه در مناطق مختلف ایران حائز اهمیت می‌باشد. در طی دهه اخیر با توجه به روند افزایش تقاضای فرآورده‌های گوشتی طیور، صنعت پرورش طیور در مقایسه با گوشت قرمز رشد سریعی در تولید این فرآورده‌ها داشته است، ولیکن عدم رعایت یک سری تمهیدات لازم احتمال آلوده شدن این فرآورده‌ها با آلاینده‌های محیطی از جمله فلزات سنگین را می‌تواند به همراه داشته باشد(۹). با توجه به ثبات شیمیایی، تجزیه پذیری ضعیف و داشتن قدرت تجمع زیستی در بدن، اگر میزان این فلزات بیش از میزان مجاز شوند، مشکلات متعددی را ایجاد می‌کنند به طوری که امروزه فلزات سنگین از جمله مهم ترین آلاینده‌های موجود در محیط زیست به شمار می‌آیند(۱۰). در این مطالعه فلزات سرب، کادمیوم و روی مورد بررسی قرار گرفته شده است. فلزات سرب و کادمیوم از

جمله فلزات خطر آفرین برای انسان بوده که میزان‌های غیرمجاز این فلزات می‌تواند عوارضی چون نارسایی کلیه، سرطان ریه، بیماری‌های مغزی، کم‌خونی، تغییرات اسکلتی، ناهنجاری‌های جنینی، عقب ماندگی ذهنی در کودکان، اختلال شنوایی، اختلال در عملکرد سیستم ایمنی بدن، سقط جنین و زایمان پیش از موعد گردند(۱۱،۱۲). مسیره‌های مختلفی برای آلوده کردن بدن مرغ پرورشی با فلزات سنگین وجود دارد، از جمله می‌توان به آلوده بودن آب آشامیدنی مورد استفاده در مرغداری‌ها، آلوده بودن خوراک مرغداری‌ها و جوجه‌هایی که برای پرورش مرغ در مرغداری‌ها استفاده می‌شود اشاره کرد(۱۳،۱۴). هم چنین استفاده از آفت کش‌ها و قرارگیری آن‌ها در نواحی صنعتی، احتمال آلوده شدن به فلزات سنگین را ممکن می‌سازد(۱۵). در طی مطالعه‌ای عباسی کیا و همکاران بیان داشتند که کیفیت تغذیه و محیط رشد مرغ از عوامل مهم در تجمع فلزات سنگین در تخم مرغ‌های موجود در مرغداری‌ها می‌باشد. با احتمال ورود فلزات سنگین به بدن مرغ، علاوه بر آلوده کردن بافت، امکان آلوده شدن تخم مرغ‌های به دست آمده از مرغداری‌ها نیز در پی خواهد داشت(۱۶). هم چنین Abdullah Alkhalaf و همکاران در پژوهشی بیان داشتند که خوراک‌های مورد استفاده در ۷۴ مرغداری در عربستان سعودی آلوده به فلزات سنگین بوده است(۱۷). ورود آلاینده‌های محیطی از جمله فلزات سنگین به محیط زیست و در پی آن حضور در زنجیره غذایی و مواد غذایی امری اجتناب‌ناپذیر است. از این رو تعیین مقدار آن‌ها و ارائه راه کار جهت مصرف مواد غذایی حاوی مقادیر اجتناب‌ناپذیر این آلاینده‌ها اهمیت می‌یابد(۱۸). از جمله روش‌های حصول از امنیت مواد غذایی تعیین شاخص‌های خطر و حد مجاز مصرف (ارزیابی ریسک مصرف) آن‌ها می‌باشد. خطر ناشی از مصرفی مواد غذایی را می‌توان با استفاده از مدل THQ (Target Hazard Quotients) مورد ارزیابی قرار داد. THQ در واقع بیانگر نسبت بین میزان در معرض

قرارگیری مواد و دز رفرنس آن‌ها می‌باشد که برای بیان اثرات غیر سرطان‌زایی به کار می‌رود. اگر میزان THQ از یک کم‌تر باشد، بیانگر عدم وجود خطر خواهد بود، ولیکن اگر این نسبت برابر و یا بزرگ‌تر از یک باشد خطراتی را برای مصرف‌کنندگان در پی خواهد داشت. با ارزیابی ریسک مصرف مواد غذایی می‌توان میزان خطر بالقوه ناشی از مصرف هر یک از گونه‌های غذایی را بررسی کرد (۱۹). در این راستا هدف از انجام این تحقیق با بدست آوردن میزان غلظت فلزات سنگین در جگر، ران و سینه مرغ‌های عرضه شده در شهر سنندج، ارزیابی ریسک غیرسرطانی مصرف این محصولات از نظر غلظت فلزات روی، سرب و کادمیوم می‌باشد.

مواد و روش‌ها

در مطالعه توصیفی-تحلیلی حاضر، به روش تصادفی تعداد ۲۰ عدد مرغ مصرفی (از هر کدام از بافت‌های سینه، ران و جگر ۲۰ عدد نمونه برداری شده است) شهر سنندج جمع‌آوری و به آزمایشگاه منتقل شد. در آزمایشگاه بافت‌های سینه، ران و جگر مرغ‌های تهیه شده با استفاده از تیغه اسکالپل عاری از آلودگی جدا، با استفاده از آب مقطر دیونیزه شسته و تا زمان انجام آنالیز در دمای ۱۸- نگه‌داری شدند. قبل از انجام هر نوع آنالیز به منظور پاکسازی، تمامی وسایل و تجهیزات مورد استفاده در اسید نیتریک (HNO₃, Merck, Germany) ۱۰ درصد به مدت ۲۴ ساعت قرار داده شد. به منظور هضم اسیدی و آماده‌سازی نمونه‌ها برای قرائت توسط دستگاه جذب اتمی، ۱ گرم از هر یک از بافت‌های ران، جگر و عضله سینه جداگانه وزن شد و درون مخلوط اسید نیتریک و اسید پرکلریک (HClO₄, Merck, Germany) با نسبت ۱:۲ مورد استفاده قرار گرفت. بدین صورت که ابتدا به هر یک از نمونه‌های بافت ۵ میلی‌لیتر اسید نیتریک (۶۵ درصد) اضافه و به مدت یک شب به منظور هضم آهسته در آزمایشگاه نگهداری شد، سپس ۲/۵ میلی‌لیتر اسید

پرکلریک (۷۵ درصد) به هر یک از نمونه‌های بافت اضافه، و تا زمان رسیدن به محلول شفاف، بر روی حمام شن (Hot plate) قرار داده شدند. پس از هضم کامل، نمونه‌ها با آب مقطر دیونیزه به حجم ۲۵ میلی‌لیتر رسانیده و با عبور از کاغذ صافی واتمن (۰/۴۵ میکرومتر) فیلتر شدند (۲۱،۲۰). نمونه‌ها تا زمان آنالیز توسط دستگاه جذب اتمی کوره گرافیتی (فونیکس ۸۸۶) در ظرف‌های پلی اتیلنی در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند. لازم به ذکر است، محلول‌های استاندارد برای فلزات روی، سرب و کادمیوم، از استاندارد مادر (Merck, Germany) با غلظت ۱۰۰۰ ppm تهیه شد. غلظت فلزات در مطالعه حاضر بر حسب میکروگرم در گرم وزن تر ($\mu\text{g/g ww}$) بیان شده است. طول موج برای فلزات کادمیوم، سرب و روی به ترتیب برابر با ۲۲۸/۸، ۲۸۳/۳ و ۲۱۳/۹ نانومتر بود؛ هم‌چنین حد تشخیص برای فلزات کادمیوم، سرب و روی به ترتیب برابر با ۲۵ pg/mL، ۳/۸۸ pg/mL و ۰/۰۳ mg/mL بود. برای بررسی وجود تفاوت معنی‌کرامر استفاده گردید. لازم به ذکر است که تجزیه و تحلیل داده‌ها با استفاده از نرم‌افزار SPSS (نسخه ۱۶) صورت گرفت. هم‌چنین این طرح در کمیته اخلاق دانشگاه علوم پزشکی کردستان با شماره ۱۳۹۵/۲۲۳ به تایید رسیده است. در این تحقیق هدف اصلی مقایسه غلظت فلزات سرب، کادمیوم و روی در بین سه بافت جگر، ران و سینه مرغ‌های توزیع شده در سطح شهر سنندج بوده است. تحلیل آماری مناسب نتایج از آنالیز واریانس یکطرفه (برای هر فلز) است. بنابراین نیاز است که حجم نمونه نیز برای این تحلیل به دست آید. بدین منظور برای تعیین حجم نمونه از فرمول زیر استفاده شد:

$$n = \frac{Z^2 \cdot \sigma^2}{\alpha^2}$$

که در آن α بیانگر نوع بافت (در سه سطح)، D تفاوت میانگین بین بافت‌ها است که چنانچه تفاوت میانگین غلظت فلز بین دو بافت از این مقدار بیش‌تر شد، فرض

در این مدل THQ برآورد سیبل خطر، EF بسامد در معرض قرارگیری (۳۶۵ روز در سال)، ED میزان در معرض قرارگیری (۷۲ سال)، MS نرخ خوردن غذا (۳۱۰/۱۴) گرم در روز براساس سرانه مصرف ۱۱ کیلوگرم در سال، C میزان فلز در ماده غذایی مورد مطالعه (میلی گرم بر کیلوگرم)، RfDo دز مرجع از راه دهان (به ترتیب ۰/۳، ۰/۰۴ و ۰/۰۱ میلی گرم بر کیلوگرم در روز برای فلزات روی، سرب و کادمیوم)، BW میانگین وزن افراد بالغ (۷۰ کیلوگرم)، AT زمان در معرض قرارگیری برای ترکیبات غیر سرطانزا (۳۶۵ روز در سال × تعداد سال‌های در معرض قرارگیری (۷۲ سال) است.

تخمین جذب روزانه EDI (Estimation Daily Intake) و هفتگی EWI (Estimation Weekly Intake) فلزات روی، سرب و کادمیوم توسط افراد مصرف کننده:

با استفاده از رابطه‌های ۲ و ۳ میزان جذب روزانه و هفتگی فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف بافت‌های عضله سینه ای، ران و جگر مرغ توسط افراد مصرف کننده بدست آمد. در مطالعه حاضر میزان سرانه مصرف مرغ در کشور ۱۱ کیلوگرم در سال (۳۰/۱۴) گرم در روز) در نظر گرفته شد.

$$\text{EDI} = C \times \text{MS}_D / \text{BW} \quad \text{رابطه (۲)}$$

$$\text{EWI} = C \times \text{MS}_W / \text{BW} \quad \text{رابطه (۳)}$$

در این رابطه‌ها، EDI میزان جذب روزانه فلزات روی، سرب و کادمیوم توسط بدن، EWI میزان جذب هفتگی فلزات مورد مطالعه توسط بدن، C غلظت به‌دست آمده فلزات مورد مطالعه در بافت‌های عضله سینه ای، ران و جگر مرغ، MS_D میزان مصرف برحسب گرم در روز، MS_W میزان مصرف مرغ برحسب گرم در هفته و BW وزن بدن افراد مصرف کننده (۷۰ کیلوگرم برای افراد بزرگسال) می‌باشد. تعیین حد مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه ای، ران و جگر مرغ به این صورت بود که حد مجاز مصرف بافت‌های

برابری آن دو میانگین رد می‌شود. n حجم نمونه مورد نیاز برای هر بافت و مقدار ϕ با استفاده از منحنی‌های مشخصه عملیات (Operating characteristic curves) تعیین می‌شود. از آن‌جا که از مقدار اختلاف میانگین غلظت فلز در بین دو بافت، اطلاع دقیقی در دست نبود، مقدار D برابر $0/955$ انتخاب گردید با این فرضیات:

$$\phi = \frac{n \times 0/95 \times \sigma}{2 \times 2 \times \sigma} = 2n$$

با انتخاب $n=20$ در فرمول فوق مقدار $\phi=1/73$ به‌دست می‌آید. در منحنی‌های مشخصه عملیات این مقدار معادل خطای نوع اول $\alpha=0/05$ و مقدار خطای نوع دوم $\beta=0/2$ (توان آزمون ۸۰ درصد) است. بنابراین تعداد کل نمونه‌ها ۶۰ نمونه (۲۰ نمونه از هر بافت) انتخاب گردید. برای محاسبه THQ (Target Hazard Quotients) از روش پیشنهادی آژانس حفاظت محیط زیست آمریکا استفاده شده است (۲۲). برای این منظور مواردی که در ادامه آورده شده است به عنوان پیش فرض در نظر گرفته شد: میزان فلزات وارد شده، برابر با میزان جذب شده آن در بدن می‌باشد (۲۳)؛ پخت و پز اثری روی آلاینده‌ها ندارد (۲۴)؛ متوسط عمر ایرانی‌ها ۷۲ سال و متوسط وزن افراد بالغ ۷۰ کیلوگرم در نظر گرفته شد (۲۵). به دلیل تعریف نشدن RfDo برای فلز سرب توسط آژانس حفاظت محیط زیست آمریکا، از میزان PTDI (Provisional Tolerable Daily Intake) (میزان موقت جذب قابل قبول روزانه) پیشنهاد شده برای فلز سرب توسط متخصصان افزودنی‌های مواد غذایی کمیته مشترک سازمان بهداشت جهانی و سازمان خوار و بار جهانی JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) استفاده شد (۲۶).

مدل به کار رفته برای تخمین THQ به شرح زیر بوده است:

$$\text{TQH} = \frac{\text{EF} \times \text{ED}_{\text{tot}} \times \text{FIR} \times \text{C}}{\text{RfDo} \times \text{BW} \times \text{AT} \times n} \times 10^{-3} \quad \text{رابطه (۱)}$$

کادمیوم و روی، میانگین تجمع فلز به نوع بافت بستگی داشت و تفاوت میانگین غلظت‌ها در بین بافت‌ها معنی‌دار بود ($p < 0/05$). در جدول شماره ۱ برای نشان دادن این اختلاف از حروف متفاوت استفاده شده است. به عنوان مثال، میانگین غلظت فلز روی مشاهده شده در بافت سینه، روی و جگر به ترتیب برابر ۰/۱۶، ۰/۳۵، ۰/۷۳ میلی‌گرم بر کیلوگرم بود که در آن اختلاف بین ران و سینه معنی‌دار نبود، اما این اختلاف بین جگر با ران (یا سینه) معنی‌دار بود. جدول ۲ میزان شاخص THQ برای فلزات روی، سرب و کادمیوم را نشان می‌دهد، به طوری که این شاخص برای تمامی فلزات کم‌تر از ۱ به دست آمده است. محاسبات مربوط به میزان جذب روزانه و هفتگی فلزات روی، سرب و کادمیوم برای یک انسان بالغ ۷۰ کیلوگرمی به منظور ارزیابی پتانسیل ریسک مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج در جدول شماره ۳ نشان داده شده است. هم‌چنین جدول شماره ۴ نتایج تعیین تعداد وعده‌های مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر برای افراد بالغ با وزن ۷۰ کیلوگرم و برای کودکان با وزن ۱۴/۵ کیلوگرم به صورت وعده در ماه را نشان می‌دهد.

جدول شماره ۱: میانگین غلظت فلزات (\pm انحراف معیار) بر حسب میلی‌گرم بر کیلوگرم در مرغ‌های مصرفی در شهر سنندج

کادمیوم	سرب	روی	بافت
0.162 ± 0.038	0.0007 ± 0.0007	0.1009 ± 0.0005	عضله سینه
0.351 ± 0.053	0.0008 ± 0.0009	0.0011 ± 0.0004	عضله ران
0.734 ± 0.132	0.0011 ± 0.0006	0.004 ± 0.004	جگر
۰/۰۱	۰/۸۵	۰/۰۱	سطح معنی‌داری**

حروف یکسان عدم معنی‌داری و حروف غیریکسان سطح معنی‌داری در هر ستون را نشان می‌دهد.

** آنالیز واریانس یکطرفه

جدول شماره ۲: تخمین THQ برای فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج

کادمیوم	سرب	روی	بافت
4.0×10^{-5}	8×10^{-5}	23×10^{-5}	عضله سینه ای
49×10^{-5}	9×10^{-5}	5×10^{-4}	عضله ران
17×10^{-4}	11×10^{-5}	1×10^{-3}	جگر

عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ بر حسب کیلوگرم در روز بر اساس روش پیشنهادی آژانس حفاظت محیط زیست آمریکا و مطابق رابطه ۴ مشخص شد.

$$CR_{lim} = \frac{RfD \times BW}{C_m} \quad \text{رابطه (۴)}$$

در این رابطه CR_{lim} حد مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ (کیلوگرم در روز)؛ RfD_0 دز مرجع (میکروگرم بر گرم وزن بدن در روز)؛ BW وزن بدن افراد مصرف‌کننده (۷۰ کیلوگرم برای افراد بزرگسال و ۱۴/۵ کیلوگرم برای کودکان) و C_m میزان فلزات روی، سرب و کادمیوم در بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ (میکروگرم بر گرم) می‌باشد. به منظور محاسبه تعداد وعده‌های مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ در ماه از رابطه (۵) استفاده شد:

$$CR_{mm} = \frac{CR_{lim} \times T_{ap}}{MS} \quad \text{رابطه (۵)}$$

در این رابطه CR_{mm} حداکثر میزان مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ مورد مطالعه (وعده در ماه)؛ CR_{lim} حد مجاز مصرف بافت‌های مورد مطالعه (کیلوگرم در روز)؛ MS میزان مصرف مرغ در هر وعده (۰/۲۲۷ کیلوگرم) و T تعداد روزهای هر ماه (۳۰/۴۴ روز در ماه) می‌باشد (۲۸).

یافته‌ها

میانگین غلظت فلزات روی، سرب و کادمیوم در بافت‌های عضله سینه‌ای، جگر و ران مرغ توزیع شده در شهر سنندج در جدول ۱ ارائه شده است. این نتایج نشان داده است که بافت جگر نسبت به دو بافت دیگر، عضله سینه‌ای و ران، تجمع بالاتری از فلزات روی، سرب و کادمیوم را داشته است، هم‌چنین الگوی کلی تجمع فلزات در بافت‌های مورد مطالعه به ترتیب به صورت روی، کادمیوم و سرب بوده است. آنالیز واریانس یک‌طرفه نشان داد که در بافت‌های مورد مطالعه، بین میانگین غلظت فلز سرب اختلاف معنی‌داری وجود نداشت ($p > 0/05$)؛ در حالی که برای دو فلز دیگر،

جدول شماره ۳: تخمین جذب روزانه و هفتگی فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج

فلز	بافت	PTWI*	PTWI*	PTDI ^f	EDI ^g	EWI ^e
عضله سینه ای	سرب	۲۵	۱۷۵۰	۲۵۰	۰/۰۰۰۳	۰/۰۰۲۳
	جگر	۲۵	۱۷۵۰	۲۵۰	۰/۰۰۰۳	۰/۰۰۲۶
عضله ران	سرب	۷۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۷۰۰۰۰	۰/۰۰۰۶	۰/۴۹
	جگر	۷۰۰۰	۴۹۰۰۰۰	۷۰۰۰۰	۰/۰۰۰۶	۰/۴۹
عضله سینه ای	سرب	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۴	۰/۰۰۲۸
	جگر	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۴	۰/۰۰۲۸
عضله ران	سرب	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۳۴
	جگر	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۳۴
عضله ران	سرب	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۳۴
	جگر	۷	۴۹۰	۷۰	۰/۰۰۰۵	۰/۰۰۳۴

* میزان جذب مجاز قابل تحمل موقت هفتگی (PTWI) بر حسب میکروگرم در هفته به ازای هر کیلوگرم از وزن بدن (۱۶).

** میزان مصرف روزانه مرغ در شهر سنندج توسط افراد مصرف کننده به ازای هر فرد ۳۰/۱۴ گرم در نظر گرفته شده است.

b = PTWI برای افراد بالغ با وزن متوسط ۷۰ کیلوگرم، بر حسب میکروگرم در هفته برای یک فرد ۷۰ کیلوگرمی.

c = میزان جذب مجاز قابل تحمل روزانه موقت (PTDI) بر حسب میکروگرم در روز برای یک فرد ۷۰ کیلوگرمی.

d = تخمین جذب روزانه بر حسب میکروگرم در روز برای فرد ۷۰ کیلوگرمی

e = تخمین جذب هفتگی بر حسب میکروگرم در روز برای فرد ۷۰ کیلوگرمی

جدول شماره ۴: میزان‌های حد مجاز و نرخ مجاز مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج از نظر فلزات روی، سرب و کادمیوم

فلز	بافت	CR _{lim} (kg/day)	
		بزرگسالان	کودکان
عضله سینه ای	سرب	۱۲۹/۴۷	۰/۰۹
	جگر	۵۹/۷۴	۰/۰۴
عضله ران	سرب	۲۸/۶۰	۰/۰۲
	جگر	۳۴۳/۶۴	۱۸/۸۳
عضله سینه ای	سرب	۳۱۸/۱۸	۱۶/۴۸
	جگر	۲۵۴/۵۴	۱۳/۱۸
عضله ران	سرب	۷۳/۶۸	۱۵/۲۶
	جگر	۲۰۴۶/۷۴	۹۸۸/۸۲
عضله ران	سرب	۶۰/۳۴	۱۲/۵
	جگر	۱۶/۸۳	۳/۴۹

بحث

وجود باقی مانده فلزات سنگین در غذاهای مورد استفاده انسان از جمله مرغ‌های مصرفی، می‌تواند خطرات بهداشتی برای انسان به همراه داشته باشد. مقایسه میزان روی به دست آمده در بافت‌های مرغ مطالعه شده در شهر سنندج با مقادیر استانداردهای بین‌المللی نشان

دهنده عدم آلودگی آن‌ها جهت مصرف انسانی می‌باشد (۲۹). فلزات کادمیوم و سرب از جمله فلزات سمی برای انسان و دیگر جانداران می‌باشند. نتایج این مطالعه نشان داد که غلظت کادمیوم در رنجی از ۰/۰۰۰۹ میلی‌گرم بر کیلوگرم در بافت سینه تا ۰/۰۰۴ میلی‌گرم بر کیلوگرم در بافت جگر می‌باشد، به طوری که این مقادیر به دست آمده پایین‌تر از استاندارد بین‌المللی کادمیوم در مواد غذایی (Codex Alimentarius international food standards)

(۰/۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم) و یافته‌های صادقی و همکاران در مرغ‌های توزیع شده در سطح شهر مشهد (رنجی از ۲/۲۷ تا ۳/۸۷ میلی‌گرم بر کیلوگرم) بوده است (۸). علت پایین‌تر بودن غلظت‌های به دست آمده در این مطالعه نسبت به مطالعه صادقی و همکاران در مشهد را می‌توان به صنعتی بودن شهر مشهد و احتمال آلوده بودن منابع آب و نیز غذای مورد استفاده در مرغداری‌های شهر مشهد نسبت داد. در طی مطالعه مشابه‌ای Ismail و همکاران بیان داشتند که میزان فلز کادمیوم در بافت‌های جگر، سنگدان و قلب مرغ‌های توزیع شده در فروشگاه‌های زنجیره‌ای در مصر رنجی از ۰/۰۰۰۱ تا ۰/۰۰۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم به دست داشته است (۳۰). میانگین غلظت سرب در بافت‌های سینه، ران و جگر مرغ‌های توزیع شده به ترتیب برابر با ۰/۱۶، ۰/۳۵ و ۰/۷۳ میلی‌گرم بر کیلوگرم به دست آمد، به طوری که غلظت سرب در جگر، سینه و ران در این تحقیق کمتر از استاندارد بین‌المللی مواد غذایی (۰/۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم) به دست آمد. مطابق با یافته‌های Ismail و همکاران غلظت سرب و کادمیوم در بافت جگر بالاتر از دو بافت دیگر مرغ‌های مصرفی به دست آمد. بالا بودن میزان سرب و کادمیوم در بافت جگر را می‌توان به بالابودن فعالیت‌های متابولیکی این بافت نسبت داد، زیرا این بافت تصفیه و دفع سموم را در بدن انجام می‌دهد و از این رو مقادیر بیش‌تری از فلزات در این بافت نسبت به بافت‌های دیگر نظیر عضلات سینه و ران تجمع پیدا

می‌کند. وجود میزان کم‌تری از پروتئین‌های متصل شونده به فلزات به نام متالوتیونین در بافت‌های عضله‌ای ران و سینه می‌تواند دلیل بسیار مهمی برای تجمع کمتر فلزات در این بافت‌ها باشد (۳۱). اگرچه الگوی تجمع فلزات در بافت‌های مختلف همیشه از یک الگوی منظم پیروی نمی‌کند اما می‌توان انتظار داشت که بافت‌های با فعالیت متابولیکی بیش‌تر تجمع بیش‌تری از آلاینده‌ها را داشته باشند. معمولاً برای اکثر افراد، مصرف مواد غذایی نسبت به سایر مسیرها، مهم‌ترین راه در معرض قرارگیری و ورود فلزات به بدن می‌باشد، در حالی که در این رابطه، تنفس و تماس پوستی سهم بسیار اندکی را دارند (۳۲). بنابراین ارزیابی خطر جذب این فلزات از طریق فرآورده‌های غذایی بسیار مهم می‌باشد. به منظور ارزیابی خطر مصرف غذایی ناشی از آلاینده‌ها، از شاخص‌های مختلفی استفاده می‌شود که یکی از آن‌ها THQ می‌باشد. در مطالعه حاضر تخمین THQ برای فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج کم‌تر از یک به دست آمد، و حاکی از آن می‌باشد که میزان جذب روزانه و هفتگی این فلزات توسط افراد مصرف کننده در اثر مصرف مرغ‌های خریداری و مصرف شده در شهر سنندج کم‌تر از میزانی می‌باشد که برای سلامتی آن‌ها اثرات مضر را در طول عمر به وجود آورد. هم‌چنین با این که تجمع کادمیوم در بافت‌های مورد مطالعه به نسبت میزان سرب و روی مقدار کم‌تری را داشت، اما شاخص THQ میزان بالاتری را برای این فلز نشان داد که می‌توان آن را به سمیت بالا و میزان پایین دز رفرنس آن ارتباط داد. نتایج مشابه‌ای توسط سایر محققین نیز گزارش شده است (۳۱). شاخص THQ نشان داد که مصرف جگر به نسبت بافت‌های عضله سینه‌ای و ران، موجب ایجاد خطر بیشتری برای مصرف کنندگان می‌کند که می‌توان آن را مرتبط با نقش جگر در سم‌زدایی و وجود پروتئین‌های متالوتیونین در این بافت دانست، این پروتئین‌ها به فلزات سنگین متصل می‌شوند،

با آن‌ها پیوندهای محکمی برقرار کرده و مانع از ورود آن‌ها به جریان خون می‌شوند (۳۳). میزان موقت جذب قابل قبول به میزان مصرف، دوره مصرف و میزان آلاینده‌ها در ماده غذایی ارتباط دارد. کمیته مشترک سازمان بهداشت جهانی و فائو در سال ۲۰۰۴ میزان‌های ۷،۷۰۰ و ۲۵ میکروگرم به ازای هر کیلوگرم از وزن بدن در هفته معادل ۴۹۰،۰۰۰ و ۱۷۵۰ میکروگرم در هفته برای یک فرد ۷۰ کیلویی را به عنوان میزان مجاز به ترتیب برای فلزات روی، سرب و کادمیوم تعیین کرده است (۲۶). میزان جذب روزانه و هفتگی به دست آمده فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف بافت‌های عضله سینه‌ای، ران و جگر مرغ‌های مصرفی شهر سنندج با میزان مجاز ارائه شده توسط کمیته مشترک سازمان بهداشت جهانی و فائو نشان می‌دهد که میزان تخمین زده شده جذب فلزات اشاره شده پایین‌تر از حداکثر میزان قابل قبول اجازه داده شده توسط کمیته مشترک این سازمان‌ها می‌باشد. از این رو به نظر می‌رسد که مصرف این بافت‌ها خطری را متوجه مصرف کنندگان آن‌ها در شهر سنندج نمی‌کند. با توجه به این که مطالعه حاضر تنها میزان جذب فلزات مورد مطالعه را از طریق مرغ‌های مصرفی مورد بررسی قرار داده است، باید توجه داشت که انسان‌ها در طول زندگی روزانه خود از مواد غذایی دیگری نیز استفاده می‌کنند و هم‌چنین از مسیرهای دیگری هم در معرض آلاینده‌های روی، سرب و کادمیوم قرار می‌گیرند بنابراین بررسی میزان جذب فلزات روی، سرب و کادمیوم از دیگر مسیرها ضروری می‌باشد. میزان جذب فلزات روی، سرب و کادمیوم در اثر مصرف مرغ در شهر سنندج پایین‌تر از میزان جذب آن‌ها در اثر مصرف فرآورده‌های گوشتی در اسپانیا، برزیل، کره و نیجریه بوده است که این تفاوت‌ها را می‌توان به نوع خوراک مورد استفاده و آب آشامیدنی در مرغداری‌ها را نسبت داد (۳۷-۳۴). میزان مجاز مصرف روزانه (CR_{lim}) (کیلوگرم) و تعداد وعده‌های مجاز مصرف در ماه (CR_{mm}) در واقع حداکثر میزانی است

فلزات مورد بررسی می‌توانند تعداد وعده های زیادی را در ماه مصرف کنند بدون آنکه این فلزات برای سلامتی آن‌ها مشکلاتی را ایجاد کنند. البته باید دقت لازم را مبذول داشت که میزان‌های مصرف مجاز یاد شده تنها از نظر فلزات مورد بررسی می‌باشند و طبیعی است که در مصرف یک فرآورده غذایی پارامترهای متعدد دیگری نیز نقش دارند که در نظر گرفتن تمامی آن‌ها اهمیت زیادی را دارد.

سپاسگزاری

این پژوهش توسط کمیته تحقیقات دانشجویی با شماره گرنت (۱۳۹۵/۲۲۳) تصویب گردیده است. هم‌چنین نویسندگان این تحقیق از همکاری‌های معاونت تحقیقات و فن‌آوری دانشگاه علوم پزشکی کردستان در روند تایید و تصویب این طرح تشکر و قدردانی می‌نمایند.

References

1. Fallah AA, Saei-Dehkordi SS, Nematollahi A, Jafari T. Comparative study of heavy metal and trace element accumulation in edible tissues of farmed and wild rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) using ICP-OES technique. *Microchem J* 2011; 98(2): 275-279.
2. Fiezabadi Y. Concentration index and its effect on the market margin in poultry slaughter industry of mazandaran province. *Iran J Trade Stud* 2014; 18(71): 161-180 (Persian).
3. Zazouli MA, Bandpei AM, Ebrahimi M, Izanloo H. Investigation of cadmium and lead contents in Iranian rice cultivated in Babol region. *Asia J Chem* 2010; 22(2): 1369-1376.
4. Alkmim Filho JF, Germano A, Dibai WLS, Vargas EA, Melo MM. Assessment of heavy metal residues in Brazilian poultry and swine tissue. *Arq Bras Med Vet Zootec* 2014; 66(2): 471-480.
5. Mahmoud M, Abdel-Mohsein HS. Health risk assessment of heavy metals for Egyptian population via consumption of poultry edibles. *Adv Anim Vet Sci* 2015; 3(1): 58-70.
6. Uluozlu OD, Tuzen M, Mendil D, Soylak M. Assessment of trace element contents of chicken products from Turkey. *J Hazard Mater* 2009; 163(2-3): 982-987.
7. Chen SS, Lin YW, Kao YM, Shih YC. Trace elements and heavy metals in poultry and livestock meat in Taiwan. *Food Addit Contam Part B Surveill* 2013; 6(4): 231-236.
8. Sadeghi A, Hashemi M, Jamali-Behnam F, Zohani A, Esmaily H, Dehghan A. Determination of Chromium, Lead and Cadmium Levels in Edible Organs of Marketed Chickens in Mashhad, Iran. *J Food*

- Qual Hazard Control 2015; 2(4): 134-138 (Persian).
9. Sparks N. The hen's egg—is its role in human nutrition changing? *World Poult Sci J* 2006; 62(2): 308-315.
 10. Zazouli MA, Mohseni A, Maleki A, Saberian M, Izanloo H. Determination of cadmium and lead contents in black tea and tea liquor from Iran. *Asia J Chem* 2010; 22(2): 1387-1393.
 11. Mansouri B, Salehi J, Etebari B, Moghadam H. Metal concentrations in the groundwater in Birjand flood plain, Iran. *Bull Environ Contam Toxicol* 2012; 89(1): 138-142.
 12. Demirezen D, Uruc K. Comparative study trace elements in certain fish meat and meat products. *Meat Sci* 2006; 74(2): 255-260.
 13. Basha AM, Yasovardhan N, Satyanarayana SV, Reddy GVS, Kumar AV. Assessment of heavy metal content of the hen eggs in the surroundings of uranium mining area, India. *Annal Food Sci Technol* 2013; 14(2): 344-349.
 14. Abdulkhaliq A, Swaileh KM, Hussein RM, Matani M. Levels of metals (Cd, Pb, Cu and Fe) in cow's milk, dairy products and hen's eggs from the West Bank, Palestine. *Int Food Res J* 2012; 19(3): 1089-1094.
 15. Farahani S, Eshghi N, Abbasi A, Karimi F, Shiri Malekabad E, Rezaei M. Determination of heavy metals in albumen of hen eggs from the Markazi Province (Iran) using ICP-OES technique. *Toxin Rev* 2015; 34(2): 96-100.
 16. Abbasi Kia S, Khaniki GJ, Shariatfar N, Nazmara S, Akbarzadeh A. Contamination of chicken eggs supplied in Tehran by heavy metals and calculation of their daily intake. *J Health Field* 2015; 2(4): 44-51.
 17. Abdullah Alkhalaf N, Khaled Osman A, Ahmed Salam K. Monitoring of aflatoxins and heavy metals in some poultry feeds. *Afr J Food Sci* 2010; 4(4): 192-199.
 18. Ariayee M, Azadi N, Majnoni F, Mansouri B. Comparison of metal concentrations in organs of two fish species from the Zabol Chahnimeh reservoirs, Iran. *Bull Environ Contam Toxicol* 2015; 94(6): 715-721.
 19. Maleki A, Azadi N, Mansouri B, Majnoni F, Rezaei Z, Gharibi F. Health risk assessment of trace elements in two fish species from the Sanandaj Gheshlagh Reservoir, Iran. *Toxicol Environ Health Sci* 2015; 7(1): 43-49.
 20. Norouzi M, Mansouri B, Hamidian AH, Ebrahimi T, Kardoni F. Comparison of the levels of metals in feathers of three bird species from southern Iran. *Bull Environ Contam Toxicol* 2012; 89(5): 1082-1086.
 21. Hoshiyari E, Pourkhabbaz A, Mansouri B. Contaminations of metal in tissues of Siberian gull (*Larus heuglini*): gender, age, and tissue differences. *Bull Environ Contam Toxicol* 2012; 89(1): 102-106.
 22. USEPA. Risk-based Concentration Table. United States Environmental Protection Agency. Philadelphia PA; Washington DC. 2000.
 23. USEPA. Guidance manual for assessing human health risks from chemically contaminated, fish and shellfish. United State Environmental Protection Agency. Washington DC. PTI Environmental Services. 1989.
 24. Cooper CB, Doyle ME, Kipp K. Risk of consumption of contaminated seafood, the Quincy Bay Case Study. *Environ Health Perspect* .1991; 90: 133-140.
 25. Sinka Karimi MH, Sadeghi Bajgirani S. Consumption limit for Caspian with fish in stand of cadmium and lead from Southeastern coast of Caspian Sea. *Zanko J Med Sci* 2015; 16(49): 32-43.

26. Fao, WHO .Chemical risk and JECFA. Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives. WHO. 2013; 37.
27. Solgi E. Risk assessment of non-carcinogenic effects of lead, cadmium, and zinc in *Cyprinus carpio* from Zarivar wetland. *J Health Field* 2015; 2(4): 18-25.
28. USEPA. Guidance for assessing chemical contaminant data for use advisories, vol 2: Risk assessment and fish consumption limites. 3th ed. Washington DC. EPA. 2000. Available from: <http://www.epa.gov/waterscience/fish/guidance.html>. Accessed May 2, 2015.
29. Sadeghirad M, Aminiranjbar GH, Arshad A, Jushide H. Compared to the accumulation of heavy metals (zinc, copper, cadmium, lead and mercury) in muscle tissue of two species of sturgeon *Acipenser persicus* and *Acipenser stellatus* from South of the Caspian Sea. *Iran Sci Fish J* 2005; 3(53): 79-100.
30. Ismail SA, Abolghait SK. Estimation of lead and cadmium residual levels in chicken giblets at retail markets in Ismailia city, Egypt. *Int J Vet Sci Med* 2013; 1(2): 109-112.
31. Mahmoud MAM, Abdel-Mohsein HS. Health risk assessment of heavy metals for Egyptian population via consumption of poultry edibles. *Adv Anim Vet Sci* 2015; 3(1): 58-70.
32. Loutfy N, Fuerhacker M, Tundo P, Raccanelli S, El Dien AG, Ahmed MT. Dietary intake of dioxins and dioxin-like PCBs, due to the consumption of dairy products, fish/seafood and meat from Ismailia city, Egypt. *Sci Total Environ*.2006; 15; 370(1): 1-8.
33. Loutfy N, Fuerhacker M, Tundo P, Raccanelli S, El Dien AG, Ahmed MT. Dietary intake of dioxins and dioxin-like PCBs, due to the consumption of dairy products, fish/seafood and meat from Ismailia city, Egypt. *Sci Total Environ* 2006; 15; 370(1): 1-8.
34. Sinka-Karimi MH, Pourkhabbaz AR, Hassanpour M, Levensgood JM. Study on metal concentrations in tissues of Mallard and Pochard from two major wintering sites in Southeastern Caspian Sea, Iran. *Bull Environ Contam Toxicol* 2015; 95(3): 292-297.
35. Llobet JM, Falco G, Casas C, Teixido A, Domingo JL. Concentrations of arsenic, cadmium, mercury, and lead in common foods and estimated daily intake by children, adolescents, adults, and seniors of Catalonia, Spain. *Agric Food Chem* 2003; 51(3): 838-842.
36. Santos EE, Lauria DC, Da Silveira CP. Assessment of daily intake of trace elements due to consumption of foodstuffs by adult inhabitants of Rio de Janeiro city. *Sci Total Environ* 2004; 327(1): 69-79.
37. Lee HS, Cho YH, Park SO, Kye SH, Kim BH, Hahm TS, et al. Dietary exposure of the Korean population to arsenic, cadmium, lead and mercury. *J Food Comp Anal* 2006; 19(Supp): 31-37.
38. Onianwa PC, Adeyemo AO, Idowu OE, Ogabiela EE. Copper and zinc contents of Nigerian foods and estimates of the adult dietary intakes. *Food Chem* 2001; 72(1): 89-95.
39. EPA. Integrated Risk Information System online database. Evaluation of the Inhalation Carcinogenicity of Ethylene Oxide (EtO), Final Report. Environmental Protection Agency. 2013.