

Daily Intake of Pesticide Residues in Melon and Watermelon Samples in Kashan, Iran

Zahra Jadi¹,
Reza Sharafati Chaleshtori²

¹ MSc in Food Science and Technology, Kashan University of Medical Sciences, Kashan, Iran

² Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Research Center for Biochemistry and Nutrition in Metabolic Diseases, Kashan University of Medical Sciences, Kashan, Iran

(Received November 2, 2018 ; Accepted January 5, 2019)

Abstract

Background and purpose: Pesticides cause general concern due to their possible adverse results on human health. The aim of this study was to investigate different pesticides and also estimating daily intake of their residues in melon and watermelon samples in Kashan, Iran.

Materials and methods: In this cross-sectional study, 62 melon and watermelon samples were collected from different fruit distribution centers in Kashan, 2016-2017. After preparation, the samples were analyzed for 118 various pesticides using Gas chromatography–mass spectrometry (GC-MS). Also, chronic daily intake (CDI) of pesticides was calculated.

Results: In this study, 7 (11.29 %) melon and watermelon samples were contaminated with pesticides. Only fludioxonil residue was detected in 1 (2.3 %) watermelon sample which was higher than standard range. The CDI of fludioxonil was less than standard of codex Alimentarius. In melon samples, diazinon in 3 (15.79%) and tridemorph in 2 (10.52%) samples were the most common residues detected. Also, CDI of diazinon and tridemorph in melon samples were more than the standard of codex Alimentarius.

Conclusion: Current findings showed the presence of agricultural pesticides in melon and watermelon samples. Therefore, regular monitoring of the pesticide residues is necessary.

Keywords: daily intake, melon, watermelon, agriculture pesticides

J Mazandaran Univ Med Sci 2019; 29 (172): 135-139 (Persian).

* **Corresponding Author: Reza Sharafati Chaleshtori**- Research Center for Biochemistry and Nutrition in Metabolic Diseases, Kashan University of Medical Sciences, Kashan, Iran (E-mail: Sharafati.reza@gmail.com)

تخمین میزان دریافت روزانه باقیمانده سموم کشاورزی در هندوانه و خربزه عرضه شده در شهرستان کاشان

زهرا جدی^۱رضا شرافتی چالستری^۲

چکیده

سابقه و هدف: امروزه استفاده از آفت کش ها به علت ایجاد مخاطرات زیست محیطی و سلامتی برای انسان ها، مورد توجه عمومی قرار گرفته است. این مطالعه با هدف شناسایی انواع سموم کشاورزی و تخمین میزان دریافت روزانه باقیمانده آن ها در هندوانه و خربزه عرضه شده در کاشان انجام پذیرفت.

مواد و روش ها: در این مطالعه توصیفی - مقطعی، ۶۲ نمونه خربزه و هندوانه از مناطق مختلف عرضه در کاشان از سال ۱۳۹۵ تا ۱۳۹۶ جمع آوری گردید. پس از آماده سازی، نمونه ها جهت بررسی ۱۱۸ سم مختلف توسط دستگاه گاز کروماتوگرافی با آشکارساز جرمی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفتند. همچنین میزان دریافت مزمن روزانه (CDI) سموم به دست آورده شد.

یافته ها: نتایج نشان داد که ۷ (۱۱/۲۹ درصد) نمونه از نمونه های خربزه و هندوانه آلوده به سموم کشاورزی بودند و تنها سم fludioxonil در یک نمونه (۲/۳ درصد) هندوانه و بالاتر از حد مجاز استاندارد شناسایی شد. CDI سم نیز کم تر از استاندارد کدکس بود. بیش ترین سم شناسایی شده در نمونه های آلوده خربزه نیز به ترتیب diazinon و tridemorph، با ۳ (۱۵/۷۹ درصد) و ۲ (۱۰/۵۲ درصد) نمونه بودند. همچنین CDI سموم diazinon و chlorpyrifos در نمونه های خربزه بیش تر از استاندارد کدکس بوده است.

استنتاج: با توجه به حضور سموم کشاورزی در نمونه های خربزه و هندوانه، پایش مستمر باقی مانده سموم کشاورزی ضروری می باشد.

واژه های کلیدی: دریافت روزانه، خربزه، هندوانه، سموم کشاورزی

مقدمه

سموم در غذای مصرف کنندگان، دیدگاه کاهشی در مصرف این سموم در صنعت کشاورزی مورد توجه قرار گرفته است (۲،۱). آفت کش ها سبب ایجاد نژادهای مقاوم حشرات، قارچ ها، انگل ها و پاتوژن های گیاهی می شوند. همچنین این ترکیبات می توانند از طریق مصرف انواع

جمعیت رو به رشد جهان و نیاز به تامین غذای مصرفی، استفاده از ترکیبات شیمیایی جهت افزایش تولیدات و حفاظت از آفات و حشرات را در صنعت کشاورزی گسترش داده است، و از طرفی به دلیل ایجاد مخاطرات زیست محیطی و تبعات ناشی از باقی مانده

E-mail: Sharafati.reza@gmail.com

مؤلف مسئول: رضا شرافتی چالستری - کاشان: بلوار قطب راوندی، دانشگاه علوم پزشکی کاشان، دانشکده پزشکی، گروه تغذیه

۱. کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کاشان، کاشان، ایران

۲. استادیار، گروه تغذیه، مرکز تحقیقات بیوشیمی و تغذیه در بیماری های متابولیک، دانشگاه علوم پزشکی کاشان، کاشان، ایران

تاریخ دریافت: ۱۳۹۷/۷/۱۱ تاریخ ارجاع جهت اصلاحات: ۱۳۹۷/۳/۳۰ تاریخ تصویب: ۱۳۹۷/۱۰/۱۵

مواد غذایی گیاهی به صورت ثانویه وارد چرخه مصرف انسانی شده و برای انسان مخاطرات سلامتی ایجاد نماید (۳). بر اساس گزارش‌های سازمان بهداشت جهانی (WHO) در هر سال، ۷/۴ میلیون سال عمر به دلیل بیماری‌های ناشی از سموم مصرف شده در صنعت کشاورزی از بین می‌رود که بروز سرطان‌ها، افزایش سه برابری بیماری‌های قلبی و هیدروسفالی و افزایش چهار برابری پارکینسون از عوارض این سموم بوده است (۴-۶). طبق استاندارد ملی ایران سرانه مصرف خربزه و هندوانه برای هر فرد در سال، به ترتیب برابر ۱۳/۶ و ۲۱/۸ کیلوگرم می‌باشد (۷). با توجه به احتمال ایجاد مخاطرات جدی برای سلامت افراد، ناشی از مصرف فراورده‌های گیاهی حاوی باقی مانده‌های سموم کشاورزی، و نظر به این که تاکنون بررسی گسترده باقیمانده سموم کشاورزی در این محصولات انجام نگرفته است، این مطالعه با هدف بررسی باقی مانده انواعی از سموم کشاورزی در این دو فراورده و همچنین تخمین دریافت روزانه سموم ناشی از مصرف هندوانه و خربزه در شهرستان کاشان انجام پذیرفت.

مواد و روش‌ها

در این مطالعه توصیفی-مقطعی، تعداد ۶۲ نمونه خربزه (۱۹ نمونه) و هندوانه (۴۳ نمونه) به صورت تصادفی از میادین عرضه میوه جات در شهرستان کاشان از آبان سال ۱۳۹۵ تا شهریور سال ۱۳۹۶ جمع‌آوری گردید. نمونه‌ها جهت آنالیز ۱۱۸ نوع از سموم مورد استفاده در کشور ایران مورد بررسی قرار گرفتند. جهت آماده‌سازی نمونه‌ها از روش QuEChERS (Quick Easy Cheap Effective Rugged and Safe) استفاده شد. در یک لوله سانتریفوژ ۵۰ میلی‌لیتری، ۵ گرم از نمونه وزن شد و به آن ۲۰۰ نانو گرم در گرم محلول TTP (triphenylphosphate) تهیه شده (غلظت ۲۰ میکروگرم در میلی‌لیترتری فیل فسفات در اتیل استات) به عنوان استاندارد داخلی اضافه شد. ۱۰ میلی‌لیتر استونیتریل نیز به آن اضافه شد و جهت

استخراج اولیه به مدت ۲ دقیقه به شدت تکان داده شد. در مرحله بعد ۲ گرم سولفات منیزیم بدون آب و ۱/۵ گرم استات سدیم به آن اضافه گردید و جهت استخراج ثانویه به مدت ۲ دقیقه به شدت تکان داده شد. درب لوله‌ها محکم بسته شد و به مدت ۵ دقیقه در ۹۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفوژ گردید. از محتوای بالایی لوله‌ها ۵ میلی‌لیتر به لوله سانتریفوژ دیگری حاوی ۶۰ میلی‌گرم سولفات منیزیم بدون آب و ۲۰ میلی‌گرم PSA (Bondesil-primary secondary amine) منتقل شد. مخلوط حاصله به مدت ۲ دقیقه به شدت تکان داده شد و به مدت ۵ دقیقه در ۹۰۰۰ دور در دقیقه سانتریفوژ گردید. در نهایت ۵۰۰ میکرو لیتر از محلول رویی لوله برداشته شد و در یک ویال نگهداری گردید. جهت آنالیز نمونه ۱ میکرو لیتر از نمونه نهایی به دستگاه گاز کروماتوگرافی با آشکارساز جرمی (GC/MS) با فاز متحرک گاز هلیوم ۹۹/۹ درصد خلوص، ستون HP5 (۶۰ متر × ۰/۲۵ میلی‌متر I.D. و ضخامت ۰/۲۵ میکرومتر) تزریق شد. جریان گاز هلیوم ۱/۶ میلی‌لیتر در دقیقه و با برنامه دمایی ۱ دقیقه در ۶۰ درجه سانتی‌گراد، سپس با ۳۰ درجه سانتی‌گراد در دقیقه به ۱۸۰ درجه سانتی‌گراد، سپس با ۲ درجه سانتی‌گراد در دقیقه به ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد سپس با ۵ درجه سانتی‌گراد در دقیقه به ۲۸۰ درجه سانتی‌گراد و نهایتاً با ۱۰ درجه سانتی‌گراد در دقیقه به ۳۰۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴ دقیقه رسانده شد. دمای تزریق ۲۵۰ درجه سانتی‌گراد بوده است (جدول شماره ۱). جهت تعیین دریافت مزمن روزانه ماده شیمیایی (Chronic daily intake) از فرمول شماره ۱ استفاده شد. سپس نتایج به دست آمده با میزان دریافت روزانه (ADI) استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۵۸۱ و کدکس مقایسه شدند (۳، ۹-۷).

$$CDI = \sum c \times DI / BW \quad \text{فرمول شماره ۱:}$$

در فرمول شماره ۱، CDI، دریافت مزمن روزانه (میلی گرم بر کیلو گرم وزن بدن بر روز)، $\sum c$ ، میزان

میانگین غلظت باقی مانده ماده شیمیایی (میلی گرم بر کیلوگرم)، DI، سرانه مصرف محصول بر حسب گرم در روز و BW، متوسط وزن بدن فرد (در این مطالعه ۶۰ کیلوگرم) می باشد. نتایج با استفاده از نرم افزار SPSS ۱۶ به صورت میانگین همراه با انحراف معیار گزارش گردید.

جدول شماره ۱: نام ترکیب، یون تشخیصی، زمان باز دارندگی (RT) و حداقل میزان کمی سازی (LOQ) سموم شناسایی شده در این مطالعه

نام ترکیب	یون تشخیصی ^۱ (جرم به بار)	زمان باز دارندگی (دقیقه)	حد تشخیص کمی سازی (LOQ)
Fludioxonil	۲۴۸	۸/۱	۰/۰۱
Kresoxim-methyl	۱۳۱	۱۱/۰۸	۰/۰۱
Diazinon	۳۰۴	۱۶/۱۱	۰/۰۱
Tridemorph	۱۲۸	۱۹/۵۴	۰/۰۱
Chlorpyrifos	۳۱۶+۳۱۴	۲۲/۹	۰/۰۱
Tebuconazole	۲۵۰	۳۷/۶۳	۰/۰۱

(m/z) Quantification ions

یافته ها و بحث

بر اساس نتایج این مطالعه، ۷ (۱۱/۲۹ درصد) نمونه از نمونه های خربزه و هندوانه آلوده به سموم کشاورزی بودند. در یک نمونه از هندوانه های مورد بررسی تنها سم fludioxonil (۲/۳ درصد) شناسایی شد، که مقدار به دست آمده (۰/۰۷۸ میلی گرم بر کیلوگرم) بیش از میزان MRL گزارش شده در استاندارد ملی ایران (۰/۰۵ میلی گرم بر کیلوگرم) بوده است. همچنین میزان دریافت مزمن روزانه این سم به میزان ۰/۰۷۸ میلی گرم بر کیلوگرم وزن بدن بر روز بوده است که از میزان ADI گزارش شده توسط کدکس (۰/۴ میلی گرم بر کیلوگرم وزن بدن بر روز) پایین تر بود.

در نمونه های خربزه سموم kresoxim-methyl، chlorpyrifos و diazinon، tebuconazole، tridemorph در ۶ نمونه (۳۱/۵۸ درصد) شناسایی شد. تنها در مورد سم diazinon دو نمونه خربزه (۱۰/۵۳ درصد) میزان بیش از MRL گزارش شده در استاندارد ملی ایران (۰/۰۵ میلی گرم بر کیلوگرم) را داشتند و میزان سایر سموم در نمونه های خربزه، کمتر از MRL گزارش شده در استاندارد ملی ایران بوده است. میزان دریافت مزمن

روزانه سموم diazinon و chlorpyrifos به ترتیب ۰/۰۳۵ و ۰/۰۱۶ میلی گرم بر کیلوگرم وزن بدن بر روز بود که از میزان ADI گزارش شده توسط کدکس بالاتر بوده است و در مورد سایر سموم از میزان ADI گزارش شده توسط کدکس کمتر بود.

در مطالعه سلام زاده و همکاران در سال ۲۰۱۸، نشان داده شد که تنها در نمونه های گوجه، diazinon و chlorpyrifos به ترتیب ۳ و ۲ درصد وجود داشته و میزان باقی مانده این دو سم بالاتر از حد MRL بوده است. همچنین از سموم ممنوعه که از فهرست سموم مجاز کشور حذف شده اند در نمونه ها شناسایی نگردید. با این وجود در مطالعه آن ها دریافت روزانه سموم بررسی نشد (۳).

در مطالعه دیگری میزان سم diazinon در خربزه های تربت جام و شیروان به ترتیب ۴/۹۸ و ۴/۱۱ برابر حد مجاز بوده است. در این مطالعه نیز دریافت روزانه سموم بررسی نشد (۲). در بررسی دیگری سم مالاتیون در خیارهای منطقه مازندران بالاتر از حد مجاز و بیش ترین میزان این سم در خیارهای منطقه بابل برابر با ۲/۱۳ میلی گرم در کیلوگرم بوده است (۱). در مطالعه حاضر نیز مطابق با مطالعات مذکور هیچ کدام از سموم ممنوعه در نمونه ها شناسایی نشد.

در مطالعه مرتضی و همکاران در سال ۲۰۱۷ که پتانسیل خطر مزمن سموم کشاورزی برای انسان در انواعی از فراورده های گیاهی تولید شده در سال های ۲۰۱۲ تا ۲۰۱۴ در ایران مورد بررسی قرار گرفت، هیچ کدام از سموم کشاورزی که در گروه های سرطانزای سلول های زایا 1A و 1B قرار دارند گزارش نشد و مهم ترین سموم شناسایی شده در این مطالعه شامل chlorpyrifos، diazinon، dimethoate، paraquat، dichlorvos و metam sodium بوده است. همچنین مرتضی و همکاران در مطالعه خود نشان دادند که تمام سموم مورد بررسی سهم کمی از درصد دریافت روزانه هر سم را تشکیل می دهد و با این وجود سموم

در این فراورده‌ها توسط نهاد های نظارتی، آموزش‌های لازم جهت نحوه مصرف و استفاده از سموم مجاز و ثبت شده در کشور به کشاورزان داده شود.

سپاسگزاری

نویسندگان از همکاری معاونت غذا و دارو و مرکز تحقیقات بیوشیمی و تغذیه در بیماری‌های متابولیک دانشگاه علوم پزشکی کاشان کمال تشکر را دارند.

diazinon، chlorpyrifos و dichlorvos بیش‌ترین سهم از دریافت روزانه هر سم به ترتیب ۷۰/۷، ۱۰/۷ و ۷/۴ درصد تشکیل داده بودند (۱۰). با توجه به شناسایی تعدادی از سموم و آفت‌کش‌های کشاورزی در صیفی‌جات خربزه و هندوانه و همچنین مصرف نسبتاً بالای این ترکیبات در سبذ غذایی مصرفی جمعیت ایران، سبب شد در این مطالعه میزان CDI سموم diazinon و chlorpyrifos بالاتر از استانداردهای موجود باشد. بنابراین توصیه می‌شود ضمن پایش گسترده‌تر این سموم

References

1. Shokrzadeh MA, Mokarami H, Ziar A. Assessment of diazinon and malation residues in cucumber produced in Mazandaran, Iran. J Mazandaran Univ Med Sci 2017; 27(152): 143-152 (Persian).
2. Rezvani MP, Ghorbani R, Kouchaki AR, Ali M, Azizi G, Siahmargouei A. Evaluation of pesticide residue in agricultural products: a case study on Diazinon residue rate in Tomato (*Solanum Lycopersicum*), Cucumber (*Cucumis Sativus*) and Melon (*Cucumis melo*). Environ Sci 2009; 6(3): 63-72 (Persian).
3. Salamzadeh J, Shakoory A, Moradi V. Occurrence of multiclass pesticide residues in tomato samples collected from different markets of Iran. J Environ Health Sci Eng 2018; 16(1): 55-63.
4. Pishkuhi MA, Abdollahi Z. Policy Brief for Reducing Contaminants and Residual Pesticides in Iran's Agricultural Crops. Commun Health 2015; 2(4): 256-265.
5. Prüss-Üstün A, Corvalán C, (WHO). Preventing disease through healthy environments. Towards an estimate of the environmental burden of disease Geneva: World Health Organization (WHO). 2006.
6. Mostafalou S, Abdollahi M. Pesticides and human chronic diseases: evidences, mechanisms, and perspectives. Toxicol Appl Pharmacol 2013; 268(2): 157-177.
7. Institute of Standards and Industrial Research of Iran. Pesticides-Maximum residue limit of pesticides-Fruit vegetables. Institute of Standards and Industrial Research of Iran (ISIRI): Tehran; 2016. NO. 12581. (Persian)
8. Chaleshtori FS, Arian A, Chaleshtori RS. Assessment of sodium benzoate and potassium sorbate preservatives in some products in Kashan, Iran with estimation of human health risk. Food Chem Toxicol 2018; 120: 634-638.
9. Codex Alimentarius. Pesticide residues in food and feed. Codex Pesticides Residues in Food on line Database Available at: <<http://www.codexalimentarius.net/pestres/data/index.html>> Accessed August 18th. 1993.
10. Morteza Z, Mousavi SB, Baghestani MA, Aitio A. An assessment of agricultural pesticide use in Iran, 2012-2014. Iran J Environ Health Sci Eng 2017; 15(1): 10 (Persian).