

مستويات أفلاتوكسين في الفول السوداني يمثل قدرا كبيرا من القلق العام ، وبالتالي فإن الحد الأدنى من محتواها هو هدف هام في صناعة الفول السوداني. وقد تم جمع ما مجموعه ٧٥ عينة الفول السوداني من خط المعالجة التجارية في الاسماعيلية ، مصر. وتمثل هذه العينات أنواع مختلفة من الفول السوداني ، ومواعيد التسليم المبكرة والمتأخرة والمنتجات الفول السوداني وخطوات المعالجة الرئيسية. تم تحديد مستويات الافلاتوكسين كما B1 و B2 ، G1 ، G2 وإجمالي في جميع العينات باستخدام هبلك. أشارت النتائج إلى أن مختلف أنواع الفول السوداني تحتوي على أكثر من الأفلاتوكسين منها في وقت مبكر تسليمها. انخفض الفول السوداني فرز التحميص واللون مستوى الأفلاتوكسين من ٩٢،٥ ٪. كما كشفت البيانات أن مشتقات الفول السوداني تحتوي على مستويات عالية نسبيا من الافلاتوكسين ، وكانت شركة شل ، ومعطف البذور وبذور الفول السوداني رفض الواردة ١٧٧ ، ٩٩،٠ ، و ٢٢٦,٨ μ ز / كيلوغرام على التوالي. وكانت بيانات الأفلاتوكسين من بذور رفض B1 و B2 maqinley.

Aflatoxins levels in peanut represents a great deal of public concern, therefore the minimization of their content is an important target in peanut industry. A total of 75 peanut sample were collected from a commercial processing line in Ismailia, Egypt. These samples represented different types of peanut, early and late delivery times, peanut byproducts and the main processing steps. Aflatoxin levels were determined as B1, B2, G1, G2 and total in all samples using HPLC. Results indicated that the different peanut types contained more aflatoxin than the early delivered ones. Peanut roasting and color sorting decreased the aflatoxin level by 92.5%. Data also revealed that peanut byproducts contained relatively high levels of aflatoxin, were the shell, the seed coat and the rejected peanut seeds contained 177, 99.0 and 226.8 μ g/Kg, respectively. The aflatoxin profile of the rejected seeds was mainly B1 and B2.