

انواع مواد غذایی تغییر یافته ژنتیکی

۱. دانه ذرت تراریخته و مشتقات غذایی حاصل از آن مانند آرد ذرت، پاپ کورن، نشاسته ذرت، شربت فروکتوز و فرآورده های حجیم مواد غذایی تولید شده از موجودات تغییر یافته ژنتیکی که به عنوان ماده غذایی مصرف می شوند مانند آرد ذرت آرد سویا
۲. ترکیبات حاصل یا مشتق شده از موجودات تغییر یافته ژنتیکی مانند شربت فرکتوز حاصل از ذرت تراریخته، روغن سویای تراریخته، نشاسته ذرت تراریخته و لیستین سویای تراریخته
۳. مواد غذایی که موجود یا ترکیبات حاصل از آن به عنوان یکی از ترکیبات اصلی یا فرعی مورد استفاده قرار گرفته است مانند روغن سویای بکاررفته در تولید تن ماهی، آرد ذرت بکاررفته در تولید فرآورده های حجیم شده
۴. میکروارگانیسم هایی که در تولید مواد غذایی به عنوان یکی از اجزای فرآورده های غذایی استفاده می شوند مانند باکتری های تراریخته مورد استفاده در تولید ماست یا مخمر نانوائی که در فرمولاسیون بهبود دهنده های نان وجود دارد.



آغاز مواد غذایی تراریخته:

نخستین بار در سال ۱۹۱۹ توسط (Karl Ereky) و با استفاده از سیستم های زیستی، موجودات زنده یا مشتقات آن برای توسعه یا تولید محصولات یا فرآورده های خاص بکار گرفته شد.

Genetically modified organisms (GMOs)

موجود تغییر یافته ژنتیکی به موجودی (گیاه، حیوان یا میکروارگانیسم) گفته می شود که با استفاده از روش های بیوتکنولوژی نوین تغییر یا تغییراتی در ساختار ژنی اش DNA ایجاد شده باشد به گونه ای که این تغییر از طریق روش های سنتی اصلاح نژاد یا نوترکیبی هایی که بطور طبیعی اتفاق می افتد امکان پذیر نباشد. از این فناوری با عناوینی نظیر بیوتکنولوژی نوین، ژن فناوری و گاهی فناوری DNA نوترکیب یا مهندسی ژنتیک نیز نام برده می شود. با استفاده از این تکنولوژی می توان ژن مورد نظر را از یک موجود زنده به موجود زنده دیگر از همان گونه یا به گونه ای دیگر انتقال داد. به مواد غذایی تولید شده با این روش مواد غذایی تغییر ژنتیک یافته (GM Food) گفته می شود.



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی شاهرود

معاونت غذا و دارو

آشنایی با محصولات تراریخته



میدان هفت تیر، بلوار آیت ... طاهری، خیابان
شیخ فضل ... نوری، میدان البرز، خیابان آیت
... بهجت

تلفن: 02332393820