

Determination of malachite green and leucomalachite green residues in rainbow trout in Sanandaj City

Reza Rezaee¹, Afshin Maleki², Mahdi Safari³, Behzad Shahmoradi⁴, Ali Jafari⁵, Omid Giaghi⁶, Shiva Zandi⁷, Nikoo Khaledyan⁸, Shima Sharifi⁹, Shadieh Mohammadi¹⁰

1.Assistant Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0003-2314-6697

2.Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0001-8261-8717

3.Assistant Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0003-0347-9283

4.Associate Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0002-2120-4518

5.Assistant Professor, Department of environmental health engineering, faculty of health and nutrition, Lorestan University of Medical Sciences, Khorramabad, Iran. ORCID ID: 0000-0001-8761-6323

6.Associate Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0001-9256-3115

7.Laboratory expert, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0001-8349-5595

8.Student Research Committee, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0003-1227-4407

9.Student Research Committee, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran. ORCID ID: 0000-0001-9427-8297

10.Assistant Professor, Environmental Health Research Center, Research Institute for Health Development, Kurdistan University of Medical Sciences, Sanandaj, Iran., (Corresponding Author), Tel: 087-33664658, Email: Shadiehmohammadi@yahoo.com, ORCID ID: 0000-0002-0711-4305

ABSTRACT

Background and Aim: Malachite green (MG) is an organic compound which is used as a dye in textile industry. This compound is applied incorrectly and illegally in aquaculture as an antimicrobial agent. This compound has mutagenic and carcinogenic effects.

Materials and Methods: In this study we determined the concentrations of MG and leucomalachite green (LMG) in the muscle tissue of 90 rainbow trouts (*Oncorhynchus mykiss*) collected from the local markets in Sanandaj City within a period of six months in 2018. In order to measure the residues of MG and LMG, we used enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) based on the European Union Decision 2002/657/EC.

Results: The results showed presence of MG and LMG in all 90 samples: The residues of MG in the samples were as follows: 1-2 µg/Kg in 41 (6.45%), more than 2 µg/Kg in 45 (50%) and less than 1 µg/Kg in 4 samples (4.4%). Furthermore, the residues of LMG in the samples were as follows: more than 2 µg/Kg in 13 (45.14%), 1-2 µg/Kg in 67 (44.74%) and less than 1 µg/Kg in 10 samples (11.11%). Moreover, the limit of detection (LOD) in the method was 0.43 µg/Kg.

Conclusions: It is concluded that MG is illegally applied in fish farms, which can be a threat to human health and the environment.

Keywords: Malachite green, Leucomalachite green, Rainbow trout, ELISA, Sanandaj

Received: Jan 18, 2020

Accepted: Mar 10, 2020

How to cite the article: Reza Rezaee, Afshin Maleki, Mahdi Safari, Behzad Shahmoradi, Ali Jafari, Omid Giaghi, Shiva Zandi, Nikoo Khaledyan, Shima Sharifi, Shadieh Mohammadi. Determination of Malachite Green and Leucomalachite Green Residues in Rainbow Trout Offered in the City of Sanandaj. SJKU. 2020; 25 (3): 61-71.

Copyright © 2018 the Author (s). Published by Kurdistan University of Medical Sciences. This is an open access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution-Non Commercial License 4.0 (CC BY-NC), where it is permissible to download, share, remix, transform, and build upon the work provided it is properly cited. The work cannot be used commercially without permission from the journal

تعیین میزان باقیمانده مالاویت گرین و لکومالاویت گرین در ماهی‌های قزل‌آلای رنگین کمان

عرضه شده در سطح شهر سنندج

رضا رضایی^۱، افشین ملکی^۲، مهدی صفری^۳، بهزاد شاهمرادی^۴، علی جعفری^۵، امید گیاهی^۶، شیوا زندی^۷، نیکو خالدیان^۸، شیما شریفی^۹،

شادیه محمدی^{۱۰}

۱. استادیار، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۶۶۹۷-۲۳۱۴-۰۰۰۳-۰۰۰۰
۲. استاد، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۸۷۱۷-۸۲۶۱-۰۰۰۱-۰۰۰۰
۳. استادیار، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۹۲۸۳-۳۴۷-۰۰۰۳-۰۰۰۰
۴. دانشیار، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۴۵۱۸-۲۱۲۰-۰۰۰۲-۰۰۰۰
۵. استادیار، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت و تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی لرستان، خرم‌آباد، ایران. کد ارکید: ۶۳۲۳-۸۷۶۱-۰۰۰۱-۰۰۰۰
۶. دانشیار، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۳۱۱۵-۹۲۵۶-۰۰۰۱-۰۰۰۰
۷. کارشناس آزمایشگاه، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۸۳۴۹-۵۵۹۵-۰۰۰۰-۰۰۰۱
۸. کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۴۴۰۷-۱۲۲۷-۰۰۰۳-۰۰۰۰
۹. کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران. کد ارکید: ۸۲۹۷-۹۴۲۷-۰۰۰۱-۰۰۰۰
۱۰. استادیار، مرکز تحقیقات بهداشت محیط، پژوهشکده توسعه سلامت، دانشگاه علوم پزشکی کردستان، سنندج، ایران (نویسنده مسئول)، تلفن: ۰۸۷-۳۳۶۶۴۶۵۸، پست الکترونیک: Shadiehmohammadi@yahoo.com، کد ارکید: ۴۳۰۵-۰۷۱۱-۰۰۰۲-۰۰۰۰

چکیده

زمینه و هدف: مالاویت گرین یک ترکیب آلی رنگ‌زا در صنعت نساجی است و به‌صورت نادرست و غیرمجاز به‌عنوان یک داروی ضد میکروبی در آبی‌پروری مورد استفاده قرار می‌گیرد. این ماده دارای اثرات سوء موتاژنی و کارسینوژنی است. هدف از این مطالعه بررسی میزان باقیمانده مالاویت گرین و لکومالاویت گرین در ماهی‌های قزل‌آلای رنگین کمان عرضه‌شده در سطح شهر سنندج می‌باشد.

مواد و روش‌ها: در این مطالعه غلظت مالاویت گرین (MG) و لکومالاویت گرین (LMG) در بافت عضلانی ۹۰ نمونه ماهی قزل‌آلای رنگین کمان (*Oncorhynchus mykiss*) جمع‌آوری‌شده از بازار محلی در شهر سنندج در طول ۶ ماه در سال ۱۳۹۷ اندازه‌گیری شد. برای تعیین باقیمانده MG و LMG، از روش الیزا بر اساس معیارهای کمیسیون اروپا (۶۵۷/۲۰۰۲ / EC) استفاده شد.

یافته‌ها: نتایج نشان داد که MG و LMG در تمامی ۹۰ نمونه ماهی وجود داشته به‌نحوی که در ۴۱ نمونه (۴۵/۶ درصد) حاوی باقیمانده MG در سطح ۲ تا ۱ میکروگرم بر کیلوگرم، ۴۵ نمونه (۵۰ درصد) حاوی باقیمانده MG بالاتر از ۲ میکروگرم بر کیلوگرم بودند و تنها ۴ نمونه (۴/۴ درصد) حاوی MG کمتر از ۱ میکروگرم بر کیلوگرم بودند. علاوه بر این LMG در ۱۳ نمونه (۱۴/۴۵ درصد) بیشتر از ۲ میکروگرم بر کیلوگرم، در ۶۷ نمونه (۷۴/۴۴ درصد) بین ۱ تا ۲ میکروگرم بر کیلوگرم و در ۱۰ نمونه دیگر (۱۱/۱۱ درصد) کمتر از ۱ میکروگرم بر کیلوگرم تعیین شد. همچنین، کمترین حد تشخیص (LOD) روش مورد استفاده برابر با ۰/۴۳ میکروگرم بر کیلوگرم تعیین گردید.

نتیجه‌گیری: نتایج این تحقیق حاکی از آن است که همچنان در مزارع پرورش ماهی از مالاویت گرین به‌صورت غیرمجاز استفاده می‌شود که این مسئله می‌تواند به‌عنوان خطری برای سلامت عمومی و تهدیدی برای محیط‌زیست مطرح باشد.

کلمات کلیدی: مالاویت گرین، لکومالاویت گرین، ماهی قزل‌آلای رنگین کمان، الیزا، سنندج

وصول مقاله ۹۸/۱۰/۲۸ اصلاحیه نهایی: ۹۸/۱۲/۱۸ پذیرش: ۹۸/۱۲/۲۰

مقدمه

تکثیر و پرورش آبزیان، به‌ویژه ماهی‌های سرد آبی در اکثر نقاط ایران در حال توسعه بوده و از جمله موانع و مشکلات اساسی در این زمینه، تلفات بالا بخصوص در دوران انکوباسیون تخم در مراکز تکثیر است. برخی از میکروارگانیسم‌ها همانند باکتری‌ها، قارچ‌ها و تک‌یاخته‌ها از جمله عوامل بیماری‌زایی هستند که معمولاً در مراکز تکثیر و پرورش آبزیان باعث ایجاد تلفات و کاهش تولید می‌گردند. به همین دلیل نیاز به استعمال و مصرف دارو برای پرورش آبزیان همواره امری ضروری و غیرقابل اجتناب است (۱, ۲).

از جمله داروهای پرمصرف در آبی‌پروری مالاشیت‌گرین (MG; Malachite green) است. MG در اصل یک رنگ کاتیونی تری‌فنیل‌متان از فرآورده‌های رنگی آنیلین است که به‌عنوان عامل رنگ‌زا در صنعت نساجی استفاده می‌گردد (۳).

MG به دلیل خواص ویژه، از سال ۱۹۳۶ در صنعت شیلات و آبی‌پروری مورد استفاده قرار گرفته؛ اما به دلیل کشف اثرات زیان‌بار آن، بیش از دو دهه است که استفاده از آن در بسیاری از نقاط دنیا ممنوع گردیده است. با وجود ممنوعیت، MG به دلیل هزینه پایین و کارایی بالا همچنان به‌صورت غیرمجاز در صنعت آبی‌پروری برای کنترل انگل‌های خارجی و عفونت‌های قارچی در تخم ماهی، لارو ماهی و ماهی بالغ مورد استفاده قرار می‌گیرد. بیشترین مورد مصرف این ماده، مقابله با نوعی قارچ از خانواده ساپروولگنیا است (۴). قارچ ساپروولگنیا یکی از مهم‌ترین عوامل بیماری‌زا در پرورش ماهیان آب شیرین محسوب می‌شود که به‌صورت طبیعی در منابع تأمین‌کننده‌ی آب مراکز تکثیر ماهی وجود داشته و

موجب تلفات بالا به‌ویژه در مرحله جنینی و لاروی می‌گردد (۵). تاکنون مطالعات متعددی در ارتباط با اثرات سوء بهداشتی استفاده از MG در ماهی انجام گردیده که نتایج آن‌ها نشان داده این ماده اثرات مخربی در کلیه‌ها، کبد و طحال ایجاد می‌نماید، بعلاوه از این ماده به‌عنوان یک ترکیب شیمیایی که احتمالاً اثرات موتاژنی (جهش‌زایی) و کارسینوژنی (سرطان‌زایی) نیز دارد، یاد شده است (۱). همچنین ثابت شده این ماده می‌تواند با ایجاد اختلالاتی نظیر شکستگی و به هم چسبیدن کروموزوم‌ها، به‌عنوان یک عامل تراژون (اثر منفی بر جنین) عمل نماید و لذا وجود آن در هر سطحی در ماهی می‌تواند اثرات سوء بهداشتی ایجاد نماید (۳). شاید عینی‌ترین اثر MG در آبی‌پروری اثرات این ماده در مهار آنزیم‌های تنفسی میتوکندری باشد که به همین علت در برخی منابع از آن به‌عنوان سم تنفسی یاد شده که می‌تواند باعث بروز اختلالات تنفسی و خفگی در ماهیان گردد. این ماده شیمیایی پس از جذب در بافت‌های بدن به لکو-

مالاشیت‌گرین (LMG; Leucomalachite green) احیاء می‌شود که یک ماده چربی‌دوست بوده و دارای خاصیت ماندگاری طولانی به‌ویژه در عضلات است. عمده خواص سمی مالاشیت‌گرین را به این متابولیت احیاء شده نسبت می‌دهند و به همین دلیل همواره نگرانی‌های انتقال آن به مصرف‌کنندگان وجود دارد (۶, ۷) و مشخص شده که تا ۹۰ درصد از MG جذب‌شده توسط بافت‌های عضلانی به‌صورت LMG انباشته می‌گردد. باقیمانده MG و LMG در سرم، کبد، کلیه، عضلات و سایر بافت‌های ماهی گزارش شده است (۸). با توجه به اثرات جهش‌زایی و سرطان‌زایی MG، استفاده از این ماده در سراسر جهان هرگز به‌عنوان یک دارو در دامپزشکی در حیواناتی که به مصرف غذایی

این زمینه می‌تواند، در تدوین یک برنامه هدفمند در راستای آگاه ساختن فعالان این صنعت و تأکید بر آثار زیان‌بار MG بسیار مؤثر و مفید باشد، همچنین زمینه حذف این ماده را از فهرست داروهای مصرفی در مراکز پرورش ماهی ایجاد نماید و شرایط را برای جایگزینی داروهای بی‌خطر فراهم سازد. هدف از این مطالعه تعیین میزان MG و LMG در ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان توزیع‌شده در بازارهای سنندج طی یک دوره ۶ ماهه در سال ۱۳۹۷ بوده است.

مواد و روش‌ها

روش‌های مختلفی برای تشخیص MG و LMG در مواد غذایی از جمله فرآورده‌های دریایی وجود دارد که از جمله آن‌ها روش کروماتوگرافی با کارایی بالا (HPLC; High Pressure Liquid Chromatography) (۱۴)، اسپکتروفتومتری جرمی (۱۵)، آشکارسازهای فلوروسن (۱۶) و الایزا (۱۷) است. در این میان روش الایزا به دلیل سرعت بالا و قیمت مناسب، یکی از بهترین روش‌های پیشنهادی برای اندازه‌گیری MG و LMG باقیمانده در ماهیان پرورشی است (۱۸). در این مطالعه از روش الایزا و بر اساس معیارهای کمیسیون اروپا (EC/ ۶۵۷/۲۰۰۲) برای تشخیص MG و LMG استفاده گردید (۱۹) و محلول‌های استخراج و کیت الایزا مخصوص از شرکت طب سینا نماینده Europroxima هلند در ایران تهیه شد.

حجم نمونه و روش نمونه‌برداری

در این مطالعه تعداد نمونه‌های مورد آزمایش با توجه به مطالعات مشابه قبلی تعیین گردید (۱،۲۰). بر این اساس تعداد ۹۰ نمونه تصادفی ماهی قزل‌آلای رنگین‌کمان عرضه‌شده در سطح شهر سنندج انتخاب شد که با دو بار تکرار انجام

انسان می‌رسند، تأیید نمی‌گردد و حضور MG و LMG در مواد غذایی، حتی در سطوح پایین، منجر به رد محصول می‌شود (۹). بر اساس استاندارد کمیسیون اتحادیه اروپا (EC; European Commission)، سازمان جهانی بهداشت (WHO; World Health Organization) و سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد (FAO; Organization Food Agriculture) حداکثر میزان مجاز MG و LMG در بافت عضلانی انواع ماهی، ۲ میکروگرم بر کیلوگرم در نظر گرفته شده است (۱۰،۱۱).

در کشور ایران نیز استفاده از MG در صنعت آبی‌پروری ممنوع اعلام شده و سازمان استاندارد ایران نیز همان ۲ میکروگرم بر کیلوگرم در عضلات ماهی را به‌عنوان حداکثر دوز مجاز اعلام نموده است و در پی ممنوعیت استفاده از MG و به‌منظور تأمین جایگزین مناسب برای آن تاکنون تحقیقات زیادی در ایران و جهان انجام شده و اثرات مفید استفاده از موادی چون آب‌اکسیژنه، آلویتا، سولفات مس، پرمنگنات پتاسیم، آویشن، فرمالین و غیره اثبات گردیده است (۹). یکی از جایگزین‌های شناخته‌شده برای MG، پراکسید هیدروژن (H_2O_2) است، به‌طوری‌که اداره نظارت بر غذا و داروی ایالات متحده آمریکا (FDA; Food and Drug Administration) آن را در زمره داروهای کم‌خطر دسته‌بندی نموده است (۱۲). از دیگر مواد جایگزین MG، آلوتنا است. آلوتنا (دی استات سدیم)، به‌عنوان یک ماده ضد قارچ و ضد باکتری مورد تأیید مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، سازمان دامپزشکی کشور و اداره نظارت بر مواد غذایی، قرار گرفته است. مطالعات انجام‌شده نشان می‌دهد آلویتا با غلظت یک گرم در لیتر می‌تواند جایگزین مناسبی برای MG باشد (۱۳). نتایج مطالعات در

نموده و به باقیمانده آن ۳ میلی لیتر دی کلرومتان اضافه و سپس در جریان ملایم نیتروژن در دمای ۵۰ درجه سلسیوس خشک گردید. در مرحله بعد به باقیمانده خشک شده ۲۵ میکرولیتر متانول با درجه خلوص ۱۰۰ درصد اضافه و ماده خشک شده در آن حل گردید. به مخلوط حاصل، ۵۷۵ میکرولیتر بافر رقیق سازی اضافه و محلول چند دقیقه ورتکس شد و در نهایت ۵۰ میکرولیتر از این محلول در اندازه گیری با کیت الیزا استفاده گردید.

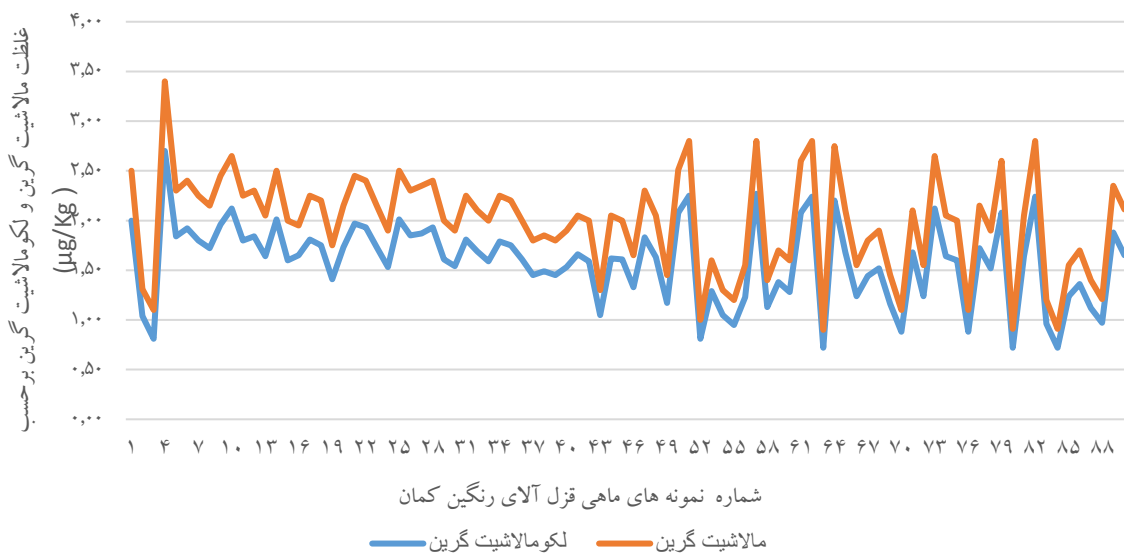
غلظت MG و LMG نمونه ها با استفاده از دستگاه Multi-mode reader Synergy-HTX در طول موج ۴۵۰ نانومتر تعیین گردید.

کمترین حد تشخیصی (LOD; Limit of Detection) روش برابر با ۰/۴۳ میکروگرم بر کیلوگرم بود. حد تشخیص روش با تعیین میانگین ۲۰ نمونه شاهد که هر نمونه ۲ بار آنالیز و انحراف معیار داده ها اندازه گیری شد، مشخص گردید. در شکل ۱ توانایی تشخیص MG و LMG در روش الیزا ارائه گردیده است. بر این اساس حد تشخیصی روش به کاربرده شده در این مطالعه با استفاده از کیت الیزا در مورد وجود MG، ۱۰۰ درصد و برای متابولیت اصلی آن یعنی LMG ۷۰ درصد تعیین گردید (۱۱).

آزمایش ها، در مجموع ۱۸۰ نمونه مورد آزمایش و ارزیابی قرار گرفت. جهت انتخاب نمونه ها، کل مراکز توزیع ماهی قزل آلا ی رنگین کمان در سطح شهر سنجش شناسایی و از بین آن ها ۱۰ مرکز به صورت تصادفی انتخاب و از هر مرکز ۹ نمونه در طی ۶ ماه در سال ۱۳۹۷ برداشت گردید. نمونه ها تا زمان انجام آزمایش ها در شرایط دمایی مناسب نگهداری شد. روش انجام آزمایش ها

در ابتدا نمونه های ماهی قزل آلا ی رنگین کمان کاملاً شسته و پوست گیری شده و عضلات آن ها به صورت مجزا هموژن گردید. استخراج نمونه ها مطابق دستورالعمل کیت شرکت Europroxima هلند (5161MG/LMG) انجام گردید.

برای این منظور ۲ گرم از نمونه عضله ماهی، وزن و توسط دستگاه هموژنیزاتور، کاملاً هموژن گردید. سپس ۴ میلی لیتر محلول ۲ مولار نمک NaCl در بافر PBS به آن اضافه و به مدت یک دقیقه با ورتکس هم زده شد. در ادامه ۲ میلی لیتر اسید کلریدریک ۱ مولار به آن اضافه و یک دقیقه با ورتکس مخلوط گردید. نمونه های حاصل در دمای اتاق با دور ۲۰۰ RPM به مدت ۵ دقیقه سانتریفوژ شد و سپس ۴ میلی لیتر محلول زیر لایه چربی را برداشته و ۵ میلی لیتر دی کلرومتان به آن اضافه شد. در ادامه کار محلول به مدت ۵ دقیقه با دور ۲۰۰۰ RPM سانتریفوژ گردید. لایه بالایی این محلول را جدا



شکل ۱. توانایی تشخیص مالاشیت گرین و لکومالاشیت گرین به روش الیزا

روش تجزیه و تحلیل داده‌ها

به منظور آنالیز آماری داده‌ها از نرم‌افزار SPSS v.21 و روش ضریب همبستگی پیرسون و تی یک نمونه استفاده شد.

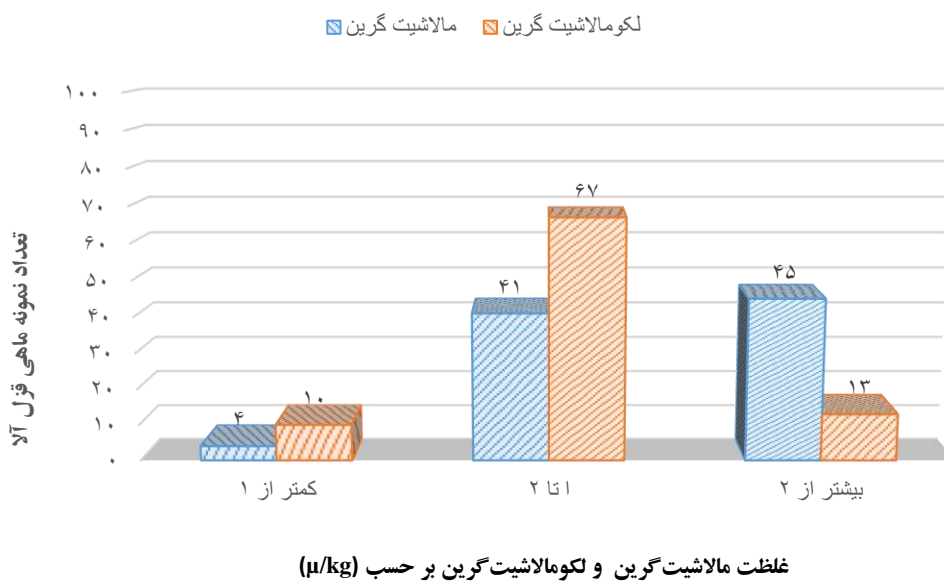
یافته‌ها

مطابق یافته‌های حاصل از این مطالعه، جدول ۱ و شکل ۲ نشان داد که میانگین و انحراف معیار غلظت MG و LMG به ترتیب؛ $1/97 \pm 0/51$ و $1/58 \pm 0/41$ میکروگرم بر کیلوگرم بود. همچنین مطابق این نتایج ۴۱ نمونه (۴۵/۶ درصد) حاوی باقیمانده MG در سطح ۱-۲ میکروگرم بر کیلوگرم، ۴۵ نمونه (۵۰ درصد) حاوی باقیمانده MG بالاتر از ۲ میکروگرم بر کیلوگرم بودند و تنها ۴ نمونه (۴/۴ درصد) حاوی MG کمتر از ۱ میکروگرم بر کیلوگرم بودند. علاوه بر این

LMG در ۱۳ نمونه (۱۴/۴۵ درصد) بیشتر از ۲ میکروگرم بر کیلوگرم، در ۶۷ نمونه (۷۴/۴۴ درصد) بین ۱ تا ۲ میکروگرم بر کیلوگرم و در ۱۰ نمونه دیگر (۱۱/۱۱ درصد) کمتر از ۱ میکروگرم بر کیلوگرم بوده است. بعلاوه مطابق جدول ۲، میانگین وزن ماهی‌ها $560/57 \pm 342/50$ گرم بود و بین وزن ماهی‌ها و مقادیر غلظت MG و LMG رابطه معنی‌داری مشاهده نشد ($P > 0/05$). در مقایسه مقادیر غلظت MG و LMG با حد استاندارد ۲ میکروگرم بر کیلوگرم، نتایج نشان داد غلظت MG تفاوت معنی‌داری با استاندارد نداشته ($P > 0/05$) در حالی که با LMG به‌طور معنی‌داری تفاوت مشاهده شد و مقادیر به‌دست آمده کمتر از حد استاندارد بود ($P < 0/001$).

جدول ۱. غلظت مالاویت گرین و لکومالاویت گرین در ۹۰ نمونه ماهی قزل آلابی رنگین کمان توزیع شده در شهر سنندج

نوع آلابنده	توزیع نمونه‌های مثبت (µg/kg)	تعداد نمونه‌ها	درصد	میانگین (µg/kg)	بیشترین غلظت (µg/kg)	کمترین غلظت (µg/kg)	%RSD
مالاویت گرین	<۱	۴	۴/۴	۰/۹۰۵	۰/۹۱	۰/۹	۳/۱۹
	۱-۲	۴۱	۴۵/۶	۱/۶۲	۲	۱	۳/۸۰۴
	۲<	۴۵	۵۰	۲/۳۷۵	۳/۴	۲/۰۵	۳/۶۴۲
لکومالاویت گرین	<۱	۱۰	۱۱/۱۱	۰/۸۵	۰/۹۷	۰/۷۲	۳/۴۳
	۱-۲	۶۷	۷۴/۴۴	۱/۵۸	۲	۱/۰۴	۳/۵۱
	۲<	۱۳	۱۴/۴۵	۲/۱۸	۲/۷	۲/۰۱	۳/۶



شکل ۲. غلظت مالاویت گرین و لکومالاویت گرین در ۹۰ نمونه ماهی قزل آلابی رنگین کمان توزیع شده در شهر سنندج

جدول ۲. مقایسه مقادیر غلظت مالاشیت گرین و لکومالاشیت گرین در ماهی قزل آلابی رنگین کمان با استاندارد

متغیر	میانگین ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	انحراف معیار	استاندارد ($\mu\text{g}/\text{kg}$)	تفاوت میانگین	t	p
مالاشیت گرین	۱/۹۷	۰/۵۱	۲	-۰/۰۲۷	۰/۵۱۴	۰/۶۰۸
لکومالاشیت گرین	۱/۵۸	۰/۴۱	۲	-۰/۴۱۵	۹/۶۲	۰/۰۰۰

بحث

ماهی ایران جمع آوری شدند، حاوی باقیمانده بیش از حد استاندارد MG بودند (۲۴). در مطالعه Motafeghi و همکاران (۲۰۱۸) هم از ماهی‌های با میانگین وزنی ۰/۵ کیلوگرمی استفاده شد که بین وزن ماهی‌ها و مقادیر غلظت MG و LMG رابطه معنی داری مشاهده نشد ($P > ۰/۰۵$) و این در مقایسه با مطالعاتی که از سایر وزن‌ها نیز استفاده کرده بودند (۲۵) باز دارای تفاوت معنی داری با غلظت MG نبود، بنابراین وزن نمی‌تواند عامل تعیین کننده‌ای از نظر غلظت MG در گوشت ماهی باشد. در نتایج بدست آمده از این مطالعه میانگین میزان MG بیشتر از LMG گزارش گردید که دلیل آن به فرآیند متابولیسمی حضور این آلاینده در بدن ماهی مربوط می‌شود، بطوریکه مشخص شده که تا ۹۰ درصد از MG جذب شده توسط بافت‌های عضلانی به صورت LMG انباشته می‌گردد (۸) البته عوامل مختلفی می‌تواند بر تجمع این ماده در بافت تبدیل آن به LMG تاثیر گذار باشد. از جمله این عوامل می‌توان به غلظت MG در آب، مدت زمان در معرض قرارگیری ماهی با آن، دما و pH آب، مواد آلی و یون‌های موجود در آب و یون‌ها اشاره کرد (۲۷-۲۵).

در مطالعه حاضر نوسانات مقادیر MG و LMG پایین بوده و مهمترین علت آن می‌تواند برداشت نمونه‌ها از نقاط متمرکز باشد بطوریکه در مطالعاتی که تفاوت در نقاط نمونه‌برداری

نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که تمامی نمونه‌های آزمایش شده ماهی قزل آلابی رنگین کمان، دارای MG در محدوده ۰/۹ تا ۳/۴ میکروگرم بر کیلوگرم بوده و ۵۰ درصد از این نمونه‌ها دارای مقادیر بیشتر از حد مجاز تعیین شده (۲ میکروگرم بر کیلوگرم) بودند. نتایج حاصل از این مطالعه با نتایج اکثر مطالعاتی که در این زمینه در سایر نقاط ایران انجام شده همخوانی دارد و حاکی از آن است که پرورش دهندگان ماهی به دلایلی از جمله قیمت ارزان، مؤثر و در دسترس بودن، همچنان از MG در بحث کنترل بیماری‌های ماهی‌ها در مزارع پرورشی استفاده می‌نمایند (۱،۲۰). با این وجود میزان حداکثر MG در مطالعه حاضر (۳/۴ میکروگرم بر کیلوگرم) در مقایسه با بسیاری مطالعات انجام شده داخلی و خارجی (۱،۲۱،۲۲) و در بازه‌ی زمانی قبل از این پژوهش به مراتب کمتر می‌باشد که این امر نشان از ملزم کردن مراکز پرورش ماهی به رعایت استانداردها و پایش دوره‌ای سازمان-های ذی ربط می‌باشد، البته در مقایسه با نتایج این مطالعه و مطالعات مشابه در برخی مطالعات، سختگیری و الزامات قانونی بسیار بیشتر بوده و میانگین وجود MG بسیار کمتر از این مقادیر گزارش شده است (۲۳). در مطالعه Adel و همکاران (۲۰۱۷) مشخص شد که ۷۰ نمونه از ۱۲۰ نمونه (۵۸/۴ درصد) ماهی قزل آلابی رنگین کمان که از بازارهای

متأسفانه همچنان در مزارع پرورش ماهی ایران استفاده می‌گردد. MG و متابولیت‌های آن علاوه بر اثرات ژنوتوکسیک و سرطان‌زایی برای انسان، می‌توانند به‌عنوان خطر و تهدیدی برای محیط‌زیست مطرح باشند، لذا ضروری است برنامه‌های نظارتی سخت‌گیرانه‌تری بر مزارع پرورش ماهی صورت گیرد.

تشکر و قدردانی

پژوهش حاضر در قالب طرح پژوهشی مصوب در مرکز تحقیقات بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی کردستان در مورخ ۱۳۹۵/۱۲/۰۲ به شماره ۱۳۹۵/۳۱۵ و کد ۱۴/۷۲۷۹۳ انجام شده است. کلیه نویسندگان این مقاله از حمایت‌های مالی معاونت تحقیقات و فناوری دانشگاه علوم پزشکی کردستان کمال تشکر و قدردانی را دارند.

وجود داشت اختلافات مقادیر اندازه‌گیری بیشتر بود (۲۵). این نتیجه مرتبط با کیفیت متفاوت آب مراکز پرورش ماهی می‌باشد، زیرا اگر شرایط برای رشد قارچ‌ها بخصوص قارچ ساپروولگنیا زیاد باشد استفاده از MG نیز بیشتر خواهد شد. یعنی بطور کلی در نمونه‌هایی که میزان MG بیشتر بوده بیانگر وجود آلودگی قارچی بیشتر می‌باشد. در نتایج این پژوهش نشان داده شد در بیش از ۵۰ درصد نمونه‌های مورد بررسی غلظت MG اندازه‌گیری شده بیش از مقادیر استاندارد (۲ میکروگرم بر کیلوگرم) می‌باشد یعنی با وجود ممنوعیت استفاده از آن توسط سازمان‌های مربوطه، بعلت ارزان بودن و خواص قارچ‌کشی هنوز استفاده زیادی دارد که با ارائه جایگزینی مناسب این روند قابل حل می‌باشد؛ تاکنون تلاش‌های زیادی هم در این زمینه انجام شده بطوریکه Keykha و همکاران (۲۰۱۵) از سماق (۲۸) Sari و همکاران (۲۰۱۰) از آب اکسیژنه و آویشن (۲۹) بعنوان جایگزین MG استفاده کرده‌اند، هرچند که در این مطالعه نیز مقایسه مطالعات انجام شده حاکی از آن است که در سال‌های اخیر استفاده از MG در مزارع پرورشی ماهی کاهش یافته است، اما باید حذف کامل و جایگزینی این ماده با مواد کم‌خطرتر مورد توجه باشد و برای این منظور پایش‌های منظم و برنامه‌های نظارتی بیشتری بر مزارع پرورشی آبزیان انجام شود.

نتیجه‌گیری

نتایج حاصل از این مطالعه، باقیمانده MG و LMG را در ماهی‌های قزل‌آلای رنگین‌کمان توزیع شده در شهر سنندج نشان داد و اثبات نمود که علی‌رغم ممنوعیت این ماده،

1. Fallah AA, Barani A. Determination of malachite green residues in farmed rainbow trout in Iran. J. Food Cont. 2014;40:100-5.
2. Jennings S, Stentiford G, Leocadio A, Jeffery KR, Metcalfe JD, Katsiadaki I, et al. Aquatic food security: insights into challenges and solutions from an analysis of interactions between fisheries, aquaculture, food safety, human health, fish and human welfare, economy and environment. FISH FISH. 2016; 17(1): 893–938
3. Rohani Sh KM, Shokri A, Ebrahimzadeh Mousavi H, Soltani A, Rostamibeshman M. A study of the effect of some Iranian herbal essences against *saprolegin* Spp. Mycopathologia. 2009;25(3):62-9.
4. Salehi M, Soltani M, Hosseini SP. Effects of antifungal activity of Daenensis thyme (*Thymus daenensis*) and Mentha (*Mentha longifolia*) essential oils on rainbow trout) eggs hatchability. IJAAH. 2016; 2(2) 97-107
5. Shin S, Kulatunga D, Dananjaya SH, Nikapitiya C, Lee J, Zoysa M. Saprolegnia parasitica Isolated from Rainbow Trout in Korea: Characterization, Anti-Saprolegnia Activity and Host Pathogen Interaction in Zebrafish Disease Model. Mycobiology. 2017 ; 45(4): 297-311
6. Srivastava S, Ranjana S, Roy D. Toxicological effects of malachite green. AQUAT TOXICOL. 2004; 66(3): 319-329.
7. Andersen WC, Turnipseed SB, Roybal JE. Quantitative and confirmatory analyses of malachite green and leucomalachite green residues in fish and shrimp. J. Agric. Food Chem. 2006;54(13):4517-23.
8. Srivastava Sh SR, Roy D,. Toxicological effects of malachite green. AQUAT TOXICOL. 2004;66(3):319–29.
9. Šafařík, I, Šafaříková, M. Detection of low concentrations of malachite green and crystal violet. Water Res. 2002;36(1):196-200.
10. VRC. Veterinary Residues Committee's annual report on surveillance for veterinary residues in food in UK for 2001 to 2011. Available from <http://www.vmd.defra.gov.uk/VRC/reports/annual.html>
11. Singha G, Koerner T, Gelinasa J, Abbotta M, Brady B, Huetb A and etal. Design and characterization of a direct ELISA for the detection and quantification of leucomalachite green. J Food Addit Contam. 2011; 28(6): 731–739
12. EPA. Rules and Regulations Hydrogen Peroxide; Exemption from the Requirement of a Tolerance, 2000, 65(23).
13. Shykhi mqdm L EM, Hosseini E,. Aluyta substitute malachite green in hatcheries and cold water fish .Environ Sci. 2004;53(2):30-44.
14. Nebot C, Iglesias A, Barreiro R, Miranda JM, Vázquez B, Franco CM, et al. A simple and rapid method for the identification and quantification of malachite green and its metabolite in hake by HPLC–MS/MS. Food Cont. 2013;(1)31:102-7.
15. Van de Riet JM, Murphy CJ, Pearce JN, Potter RA, Burns BGJJoAI. Determination of malachite green and leucomalachite green in a variety of aquacultured products by liquid chromatography with tandem mass spectrometry detection. J. AOAC Int. 2005;88(3):744-9.
16. Mitrowska K, Posyniak A, Zmudzki JJJJoCA. Determination of malachite green and leucomalachite green in carp muscle by liquid chromatography with visible and fluorescence detection. n. J. Chromatogr. A. 2005;1089(1-2):187-92.
17. Xing W, He L, Yang H, Sun C, Li D, Yang X, et al. Development of a sensitive and group-specific polyclonal antibody-based enzyme-linked immunosorbent assay (ELISA) for detection of malachite green and leucomalachite green in water and fish samples. J. Sci. Food Agric. 2009;89(13):2165-73.
18. Singh G, Koerner T, Gelinasa J-M, Abbott M, Brady B, Huet A-C, et al. Design and characterization of a direct ELISA for the detection and quantification of leucomalachite green. J Food Addit Contam. 2011;28(6):731-9.

19. European Communities. Commission Decision 2004/25/EC, Official. Amending Decision 2002/657/EC as Regards the Setting of Minimum Required Performance Limits (MRPLs) for Certain Residues in Food of Animal Origin. J. EC. 2004, L6, 38–39.
20. Barani A, Tajik H. IJfop. Malachite green residue in farmed fish in north-west part of Iran. Int. J. Food Prop. 2017; 20(1): 580-585.
21. Tripathi M, Khanna SK, Das MJFC. Surveillance on use of synthetic colours in eatables vis a vis Prevention of Food Adulteration Act of India. J. Food Cont. 2007;18(3):211-19.
22. Fu WS, Zheng KC, Qiu WQ, Wang QL, Fang QM. Investigation and traceability of residual malachite green and its metabolite in freshwater fish. J. Food Saf Food Qual. 2013;11(4):176-182.
23. Bilandzic N, Varenina IK, Kollanovic BS, Oraic D, Zrncic S. Malachite green residues in farmed fish in Croatia. J. Food Cont. 2012; 26:393–396.
24. Adel M, Dadar M, Oliveri Conti G. Antibiotics and malachite green residues in farmed rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) from the Iranian markets: a risk assessment. Int. J. Food Prop. 2017;20(2):402-408.
25. Motafeghi F, Javadi I, Allameh S K. Investigation of Malachite green existence in Rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) and common Carp (*Cyprinus carpio*) flesh in the area of North and South of Iran, Haraz and Shahr e Kord. isfj. 2018; 27 (1) :131-137.
26. Sudova E, Machova J, Svobodova Z, Vesely T. Negative effects of malachite green and possibilities of its replacement in the treatment of fish eggs and fish: a review. J. Vet. Med 2007;52:527–53.
27. Safari S, Hashemian F, Rastegar H, Qomi M. Exploring malachite green residues in farmed rainbow trout muscle tissue using high performance liquid chromatography. J. Med. Sci. 2018; 28 (4) :290-296.
28. Keykha S, Gharaei A, Mirdar Harijani j, Ghaffari M, Rahdari A. Antifungal effects of metalonic sumac (*rhus coriaria* l.) essential oil on schizothorax zarudnyi eggs. s. Vet. J. 2015; 70 (2): 131-7
29. Sari A, Akhondzadeh Basti A, Rokni N, Ebrahimzadeh Mousavi H, Soltani M, Gandomi H, et al . Effect of Zataria multiflora Boiss. Essential oil on the Behavior of *Vibrio parahaemolyticus* in Salted Fish. J. Med. Plants. 2010; 4 (36) :136-144