



محتوای آهن و اسید فولیک در آرد گندم: بررسی میزان قبل و بعد از غنی‌سازی در استان بوشهر، ایران

طاهره خلیفه^۱ ID، ناصر محبی^۱، غلامحسین محبی^{۱*} ID، امیرحسین دارابی^۲، محمد امامی^۱، الناز امیرعضدی^۱

^۱مرکز تحقیقات زیست فناوری دریایی خلیج فارس، پژوهشکده علوم زیست پزشکی خلیج فارس، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، بوشهر، ایران
^۲مرکز تحقیقات طب گرمسیری و عفونی خلیج فارس، پژوهشکده علوم زیست پزشکی خلیج فارس، دانشگاه علوم پزشکی بوشهر، بوشهر، ایران

چکیده

زمینه: آرد گندم به‌عنوان یکی از مهم‌ترین اجزای رژیم غذایی در ایران، بستری مناسب برای غنی‌سازی با ریزمغذی‌هایی مانند آهن و اسید فولیک است. این مطالعه توصیفی-تحلیلی با رویکرد مقایسه‌ای، با هدف بررسی میزان آهن و اسید فولیک در آرد گندم قبل و بعد از غنی‌سازی در استان بوشهر انجام شد تا اثربخشی برنامه ملی غنی‌سازی را ارزیابی کند.

مواد و روش‌ها: نمونه‌برداری از ۱۵ فروردین تا ۱۵ تیر ۱۴۰۲ از خط تولید یک کارخانه آرد در بوشهر انجام شد. ۱۴ نمونه آرد غنی‌نشده و ۱۴ نمونه غنی‌شده جمع‌آوری گردید. میزان آهن با روش‌های آزمون نقطه‌ای (AACC، ۱۹۹۹)، اسپکتروفتومتری (۲۰۰۱، ۵۶۸۸ ISIRI) و طیف‌سنجی جذب اتمی (۲۰۰۲، ۴۰-۷۰ AACC) و میزان اسید فولیک با کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)، (۱۹۹۹، ۵۳۳۳ ISIRI) اندازه‌گیری شدند.

یافته‌ها: آزمون نقطه‌ای نشان داد که آهن در نمونه‌های غنی‌نشده غیرقابل تشخیص و در نمونه‌های غنی‌شده در محدوده ۳۰-۶۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم بود. در روش اسپکتروفتومتری، میانگین آهن قبل و بعد از غنی‌سازی به ترتیب $26/135 \pm 2/37$ و $62/324 \pm 2/81$ میلی‌گرم بر کیلوگرم ($p < 0/0001$) و در روش جذب اتمی $7/309 \pm 8/43$ و $40/489 \pm 11/76$ میکروگرم بر گرم بود ($p < 0/0001$). کروماتوگرام‌های HPLC هیچ پیک قابل تشخیصی برای اسید فولیک نشان ندادند.

نتیجه‌گیری: غنی‌سازی آرد با آهن در بوشهر موفقیت‌آمیز بود و با استانداردهای ملی (۴۰-۸۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم) مطابقت داشت، اما عدم تشخیص اسید فولیک نشان‌دهنده مشکلات احتمالی در پایداری یا افزودن پرمیکس است. بهبود فرآیند غنی‌سازی و کنترل کیفیت توصیه می‌شود.

واژگان کلیدی

غنی‌سازی آرد آهن
اسید فولیک
اسپکتروسکوپی
کروماتوگرافی
بوشهر

*نویسنده مسئول

غلامحسین محبی

Mohebbihsn@yahoo.com



دریافت: ۱۴۰۳/۱۲/۲۸
پذیرش: ۱۴۰۴/۰۵/۱۸

پیام کلیدی: غنی‌سازی آرد با آهن در بوشهر با موفقیت انجام شد، اما اسید فولیک شناسایی نشد. توصیه می‌شود پایداری پرمیکس بهبود یافته و کنترل کیفیت تقویت گردد.



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی و درمانی بوشهر





CrossMark



10.61882/ismj.28.1.491

Original Article

Iron and Folic Acid Content in Wheat Flour: Analysis of Pre- and Post-Enrichment Levels in Bushehr Province, Iran

Tahereh Khalifeh¹ , Naser Mohebbi¹, Gholamhossein Mohebbi^{1*} , Amirhossein Darabi², Mohammad Emami¹, Elnaz Amirazodi¹

¹ The Persian Gulf Marine Biotechnology Research Center, The Persian Gulf Biomedical Research Institute, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, Iran

² The Persian Gulf Tropical Medicine Research Center, The Persian Gulf Biomedical Sciences Research Institute, Bushehr University of Medical Sciences, Bushehr, Iran

Abstract

Background: Wheat flour, a staple in the Iranian diet, serves as an ideal medium for fortification with micronutrients such as iron and folic acid. This study aimed to evaluate the effectiveness of the national fortification program by assessing iron and folic acid levels in wheat flour before and after fortification in Bushehr province.

Materials and Methods: Sampling was conducted from April 5 to July 6, 2023, at a flour factory in Bushehr. Fourteen unfortified and fourteen fortified flour samples were collected. Iron levels were measured using the spot test (AACC, 1999), spectrophotometry (ISIRI 5688, 2001), and atomic absorption spectroscopy (AACC 40-70, 2002). Folic acid levels were determined using high-performance liquid chromatography (HPLC) (ISIRI 5333, 1999).

Results: The spot test indicated undetectable iron in unfortified samples and 30-60 mg/kg in fortified samples. Spectrophotometry showed mean iron levels of 26.135 ± 2.37 mg/kg and 62.324 ± 2.81 mg/kg before and after fortification, respectively ($p < 0.0001$). Atomic absorption spectroscopy revealed mean iron levels of 7.309 ± 8.43 µg/g and 40.489 ± 11.76 µg/g before and after fortification, respectively ($p < 0.0001$). HPLC chromatograms showed no detectable peaks for folic acid.

Conclusion: Iron fortification of flour in Bushehr was successful and complied with national standards (40-85 mg/kg). However, the absence of detectable folic acid suggests potential issues with premix stability or addition. Improvements in the fortification process and quality control are recommended.

Keywords

Flour fortification
Iron
Folic acid
Spectroscopy
Chromatography
Bushehr

*Corresponding author

Gholamhossein Mohebbi
Mohebbihsn@yahoo.com

Received: 2025/03/18
Accepted: 2025/08/09



مقدمه

آرد گندم به‌عنوان یکی از مهم‌ترین اجزای رژیم غذایی در بسیاری از جوامع، نقش محوری دارد (۱). در مناطق جنوب ایران، نان و سایر محصولات تهیه‌شده از آرد گندم بخش قابل‌توجهی از کالری روزانه مردم تأمین می‌نمایند (۲). با توجه به مصرف گسترده این ماده غذایی، آرد گندم بستری ایده‌آل برای غنی‌سازی با ریزمغذی‌های ضروری مانند آهن و اسیدفولیک به شمار می‌رود (۳).

کمبود این ریزمغذی‌ها از چالش‌های عمده سلامت عمومی در جهان است (۴). بر اساس گزارش‌های اخیر، کمبود آهن، بیش از ۱/۹ میلیارد نفر را تحت تأثیر قرار داده است و یکی از علل اصلی کم‌خونی است که اثرات منفی بر رشد شناختی، بهره‌وری کاری، و سلامت مادران دارد (۵). به‌طور مشابه، کمبود اسیدفولیک با نقایص لوله عصبی در نوزادان و افزایش خطر بیماری‌های قلبی-عروقی در بزرگسالان مرتبط است (۶).

به منظور مقابله با این کمبودها، ایران از اوایل دهه ۲۰۰۰ برنامه غنی‌سازی اجباری آرد گندم با آهن و اسیدفولیک را اجرا کرده است تا وضعیت تغذیه‌ای جمعیت را بهبود بخشد و خطرات مرتبط با این کمبودها را کاهش دهد (۷).

غنی‌سازی مواد غذایی اصلی مانند آرد گندم به‌عنوان یک استراتژی مقرون‌به‌صرفه و پایدار برای رفع کمبودهای ریزمغذی شناخته شده است، به‌ویژه در کشورهای با درآمد کم و متوسط که تنوع غذایی ممکن است محدود باشد (۸).

آرد گندم به‌صورت طبیعی حاوی مقادیر محدودی آهن است، اما به‌دلیل وجود فیتات‌ها در سبوس گندم، جذب آهن کاهش می‌یابد. فیتات‌ها با تشکیل کمپلکس‌های غیرقابل جذب با آهن و سایر املاح دو ظرفیتی مانند روی و کلسیم، فراهمی

زیستی این عناصر را کم می‌کنند. مقدار آهن طبیعی در آرد گندم بسته به نوع گندم و فرآیند آسیاب (میزان حذف سبوس) متفاوت است، اما معمولاً کمتر از ۱۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم است (۹).

آرد گندم به‌صورت طبیعی تقریباً فاقد اسید فولیک است زیرا فولات (شکل طبیعی ویتامین B9)، در فرآیند آسیاب و تصفیه آرد تا حد زیادی از بین می‌رود. مقدار فولات طبیعی در گندم کامل (با سبوس) بیشتر است، اما در آرد سفید این مقدار ناچیز است (۱۰).

در ایران، با یکی از بالاترین سطوح مصرف نان در جهان، غنی‌سازی آرد گندم با آهن و اسیدفولیک راهکاری عملی برای دسترسی به گروه‌های آسیب‌پذیر، از جمله زنان در سنین باروری و کودکان، ارائه می‌دهد (۳). با این حال، موفقیت این برنامه‌ها به عوامل متعددی، از جمله تأمین سطح مناسب و یکنواخت ریزمغذی‌ها، رعایت استانداردهای غنی‌سازی، و پایداری این ریزمغذی‌ها در طی فرآیندهای تولید، ذخیره‌سازی، پخت، و مصرف وابسته است (۳ و ۱۱).

در برنامه غنی‌سازی آرد گندم در ایران، مخلوط مواد مغذی آهن و اسیدفولیک تحت عنوان پودر "پرمیکس"^۱ حاوی ۳۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم آهن (فروس سولفات) و ۱/۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم، فولیک اسید است که توسط دستگاه میکروفیدر در کارخانجات آرد به آن اضافه می‌گردد. این پودر توسط تولیدکننده‌های معتبری در داخل کشور تولید می‌شود و قبل از ارسال، توسط آزمایشگاه کنترل غذا و دارو تأیید می‌گردد (۱۲). تغییرات در روش‌های غنی‌سازی، کنترل کیفیت ناکافی، و از دست رفتن ریزمغذی‌ها به‌دلیل شرایط محیطی می‌تواند کارایی این مداخلات را کاهش دهد (۱۳ و ۱۴). یکی از چالش‌های کلیدی در غنی‌سازی آرد گندم با اسیدفولیک، تأثیر شرایط پخت نان بر پایداری این ریزمغذی است. اسیدفولیک به گرما و اکسیژن حساس است و فرآیند پخت نان، به‌ویژه در دماهای بالا و مدت‌زمان طولانی، می‌تواند منجر به تخریب قابل‌توجه

¹ Premix

بالا و نوسانات دمایی در مناطق ساحلی، می‌تواند پایداری اسیدفولیک و زیست‌فراهمی آهن را کاهش دهد (۲۱). این موضوع به‌ویژه در مناطقی مانند بوشهر، که شرایط محیطی مانند رطوبت و دما ممکن است بر پایداری ترکیبات آهن تأثیر گذارد، اهمیت بیشتری پیدا می‌کند. همچنین، روش‌های سنتی پخت در این منطقه، اهمیت غنی‌سازی مؤثر را دوچندان می‌کند. مطالعات پیشین در ایران تفاوت‌های منطقه‌ای در نتایج غنی‌سازی را نشان داده و نیاز به مطالعات محلی برای اطمینان از اثربخشی برنامه را برجسته کرده است (۲۲). بر همین اساس، استان بوشهر از آغاز به‌عنوان منطقه پایلوت طرح غنی‌سازی آرد در کشور مطرح گردید (۷). برخی گزارش‌ها نشان‌دهنده غنی‌سازی بیش از حد یا کمتر از حد بوده که می‌تواند به دریافت ناکافی یا خطرات احتمالی سلامت ناشی از مصرف بیش از حد منجر شود (۲۳). این مطالعه چالش‌های احتمالی در فرآیند غنی‌سازی، را مورد بحث قرار می‌دهد. نتایج این مطالعه می‌تواند به سیاست‌گذاری‌های تغذیه‌ای و بهبود برنامه‌های غنی‌سازی در سطح منطقه‌ای و ملی کمک کند.

مواد و روش‌ها

مواد شیمیایی

مواد شیمیایی و حلال‌های مورد استفاده در این مطالعه از شرکت مرک^۲ آلمان و استاندارد فولیک‌اسید از شرکت سیگما^۳، تهیه گردیدند.

نمونه‌برداری و آماده‌سازی اولیه

نمونه‌برداری جهت این مطالعه توصیفی-تحلیلی، از ۱۵ فروردین تا ۱۵ تیر ۱۴۰۲، به مدت سه ماه، در بازه‌های زمانی مشخص و به‌صورت حضوری از خط تولید یکی از کارخانجات آرد استان بوشهر انجام شد.

این ماده مغذی شود. مطالعات نشان داده‌اند که در روش‌های سنتی پخت نان، مانند استفاده از تنور یا کوره‌های با دمای بالا، تا ۵۰ درصد اسیدفولیک ممکن است از بین برود (۳ و ۱۵). این موضوع اهمیت انتخاب روش‌های پخت مناسب و استفاده از ترکیبات پایدارتر اسیدفولیک در فرآیند غنی‌سازی را برجسته می‌کند. در ایران که نان‌های سنتی مانند سنگک و بربری به‌طور گسترده مصرف می‌شوند؛ این عامل می‌تواند تأثیر قابل‌توجهی بر میزان اسید فولیک دریافتی توسط مصرف‌کنندگان داشته باشد.

به‌طور مشابه، پایداری و زیست‌فراهمی آهن مورد استفاده در غنی‌سازی نیز تحت تأثیر عوامل متعددی قرار دارد. ترکیبات آهن مورد استفاده در غنی‌سازی آرد، مانند سولفات آهن یا فومارات آهن، ممکن است در طول فرآیندهای آسیاب، ذخیره‌سازی، و پخت تحت تأثیر قرار گیرند. به‌عنوان مثال، اکسیداسیون یا تعامل با سایر اجزای آرد، مانند اسیدفیتیک، می‌تواند زیست‌فراهمی آهن را کاهش دهد و کارایی غنی‌سازی را محدود کند (۱۸-۱۶). علاوه بر این، شرایط پخت نان، به‌ویژه در دماهای بالا، می‌تواند موجب تغییر در ساختار شیمیایی ترکیبات آهن شود و جذب آن را در بدن کاهش دهد. انتخاب نوع ترکیب آهن و بهینه‌سازی فرآیندهای تولید و پخت برای حفظ زیست‌فراهمی این ماده مغذی حیاتی است (۱۹ و ۲۰). این مطالعه با هدف بررسی میزان آهن و اسیدفولیک در آرد گندم قبل و بعد از غنی‌سازی در استان بوشهر-ایران انجام شد تا اثربخشی برنامه ملی غنی‌سازی را ارزیابی کند و مشخص نماید که آیا آرد غنی‌شده با استانداردهای ملی و بین‌المللی مطابقت دارد یا خیر. استان بوشهر، به‌دلیل الگوهای غذایی خاص و وابستگی بالای مردم به نان به‌عنوان غذای اصلی، از اهمیت ویژه‌ای برای اجرای برنامه غنی‌سازی برخوردار است. شرایط محیطی منحصربه‌فرد، از جمله رطوبت

^۲ Merck

^۳ Sigma

مولار در یک بشر ریخته شد و سپس پتاسیم تیوسیانات ۱۰ درصد با حجم یکسان به آن افزوده شد (واکنش گر ۱). همچنین، محلول هیدروژن پراکسید ۳ درصد (واکنش گر ۲) به صورت تازه تهیه شد. برای هر نمونه، ۵۰ گرم آرد به صورت یکنواخت روی سطحی صاف به ابعاد ۴×۴ سانتی‌متر پخش شد. سپس، حدود ۱۰ قطره از واکنش گر ۱ با استفاده از قطره‌چکان به گونه‌ای که سطح کاملاً مرطوب شود، به آرد اضافه شد. پس از ۳۰ ثانیه، چهار قطره از واکنش گر ۲ به سطح مرطوب افزوده شد و ۱ تا ۲ دقیقه زمان برای تکمیل واکنش در نظر گرفته شد (۲۴).

تعیین میزان آهن به روش اسپکتروفتومتری

تعیین مقدار آهن به روش کمی با استفاده از اسپکتروفتومتری، بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵۶۸۸ (۱۳۸۰) انجام شد (۲۵). برای تهیه محلول‌های استاندارد ذخیره (SSS) و کاری (WSS) آهن با غلظت ۰/۰۱ میلی‌گرم بر میلی‌لیتر، مقدار ۳/۵۱۲ گرم سولفات آهن آمونیوم $(\text{Fe}(\text{NH}_4)_2(\text{SO}_4)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O})$ در آب مقطر حل شد. سپس، دو قطره اسید کلریدریک غلیظ به محلول اضافه و حجم آن تا ۵۰۰ میلی‌لیتر رقیق شد. در ادامه، ۱۰ میلی‌لیتر از این محلول برداشته و تا حجم ۱۰۰۰ میلی‌لیتر با آب مقطر رقیق گردید. محلول نهایی حاوی ۱۰ میکروگرم آهن در هر میلی‌لیتر بود، به طوری که هر میلی‌لیتر از آن معادل ۰/۰۱ میلی‌گرم آهن داشت. برای رسم منحنی کالیبراسیون، محلول‌های استاندارد آهن (II) با استفاده از محلول استاندارد کاری آهن، مطابق جدول (۱)، تهیه شدند (۲۵).

هر نمونه مجزا نیز مخلوطی از سه نمونه یک کیلویی با فاصله هر کدام سه ساعت در طی یک روز کاری در هر هفته بود. در این فرآیند، مجموعاً ۲۸ نمونه سه کیلویی، شامل ۱۴ نمونه آرد غنی‌نشده (بلانک) پیش از دستگاه میکروفلیدر و قبل از افزودن پودر پرمیکس، و ۱۴ نمونه آرد غنی‌شده با آهن و اسیدفولیک از محل کیسه‌گیری جمع‌آوری گردید. از نمونه‌های آرد غنی‌شده از همان بچ‌های آرد غنی‌نشده تهیه شدند تا قابلیت مقایسه دقیق فراهم شود و فرآیند با رعایت کامل استانداردهای نمونه‌برداری انجام گرفت (۲۴ و ۲۵).

روش‌ها

تعیین میزان آهن به روش نیمه کمی^۴

برای تعیین میزان آهن، از روش نیمه کمی انجمن شیمی‌دانان غلات آمریکا (AACC)^۵ استفاده شد. این روش بر این اصل استوار است که آهن فریک (Fe^{+3}) و آهن فروس (Fe^{+2}) افزوده شده به آرد، در حضور هیدروژن پراکسید (H_2O_2) و پتاسیم تیوسیانات (KSCN)، کمپلکسی قرمز رنگ تشکیل می‌دهند. تعداد نقاط قرمز رنگ و نحوه توزیع آن‌ها در آرد غنی‌شده در مقایسه با آرد شاهد، نشان‌دهنده میزان آهن و الگوی پراکنش آن در نمونه است (۲۴). برای تهیه نمونه‌های شاهد با غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم، به ترتیب ۰/۰۲، ۰/۰۴ و ۰/۰۶ گرم پودر پرمیکس با ۱۰۰ گرم آرد غنی‌نشده مخلوط شد. پیش از انجام آزمایش، محلول پتاسیم تیوسیانات ۱۰ درصد با حجم برابر از اسیدکلریدریک ۲ مولار ترکیب شد. برای این منظور، ابتدا هیدروکلریدریک اسید ۲

⁴ Semi-quantitative spot test

⁵ American Association of Cereal Chemists

ردیف	*حجم (میلی‌لیتر)	**غلظت نهایی (۱۰۰ میلی‌لیتر بر میلی‌گرم)
۱	۲	۰/۰۲
۲	۵	۰/۰۵
۳	۱۰	۰/۱
۴	۱۵	۰/۱۵
۵	۲۰	۰/۲۰
۶	۲۵	۰/۲۵
۷	۳۰	۰/۳۰
۸	۳۵	۰/۳۵
۹	۴۰	۰/۴۰
۱۰	۴۵	۰/۴۵

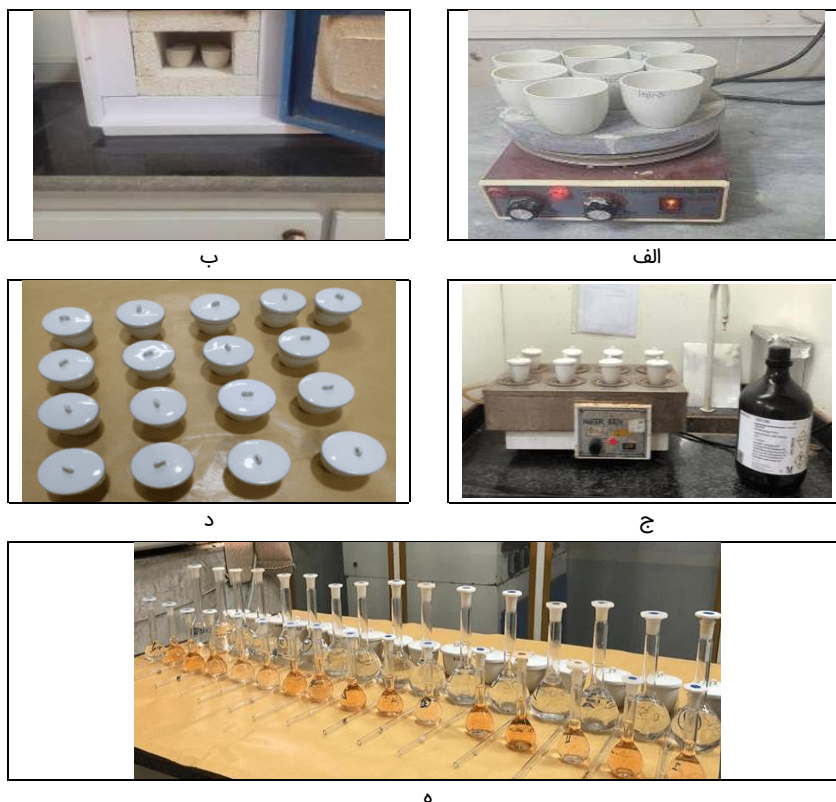
*حجم مورد نیاز از محلول استاندارد کاری برای تهیه ۱۰۰ میلی‌لیتر محلول استاندارد کالیبراسیون (میلی‌لیتر)
 **غلظت نهایی استاندارد کالیبراسیون (۱۰۰ میلی‌لیتر بر میلی‌گرم)

آماده‌سازی نمونه آرد و انجام آزمون

ابتدا ۲ گرم از نمونه‌های آرد کاملاً همگن شده در بوته‌های چینی روی اجاق و زیر هود سوزانده شدند. سپس، بوته‌ها به مدت ۲۴ ساعت در کوره با دمای ۶۰۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفتند. پس از خاکستر شدن، بوته‌ها به دمای اتاق خنک شدند. در ادامه، ۵ میلی‌لیتر محلول هیدروکلریدریک‌اسید غلیظ به آرامی به بوته‌ها اضافه شد و سپس روی بن‌ماری جوش زیر هود تا خشک شدن کامل حرارت داده شدند. باقیمانده با افزودن ۲ میلی‌لیتر محلول HCl غلیظ حل شد و به مدت ۵ دقیقه روی بن‌ماری جوش قرار گرفت. پس از آن، محتوای بوته‌ها از کاغذ صافی عبور داده شد و در بالن ژوژه ۱۰۰ میلی‌لیتری جمع‌آوری گردید. پس از خنک

شدن، محلول تا حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر با آب مقطر رقیق شد. همچنین، یک نمونه بلانک تهیه شد. سپس، ۱۰ میلی‌لیتر از محلول‌های استاندارد، نمونه‌ها و بلانک به بالن‌های ژوژه ۲۵ میلی‌لیتری منتقل شد و پس از افزودن ۱ میلی‌لیتر محلول هیدروکسیل‌آمین‌هیدروکلرید ۱۰ درصد، با دقت مخلوط گردید. پس از ۵ دقیقه، ۵ میلی‌لیتر محلول بافرسدیم‌استات و ۱ میلی‌لیتر ارتوفنانترولین اضافه شد و محلول‌ها با آب مقطر تا حجم ۲۵ میلی‌لیتر رقیق شدند. محلول‌های حاصل به مدت ۳۰ دقیقه در حالت سکون قرار گرفتند تا واکنش کامل شود. سپس، جذب نوری آن‌ها با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر جنوای^۶ (مدل ۶۳۰۰) در طول موج ۵۱۰ نانومتر اندازه‌گیری شد (شکل ۱) (۲۵).

⁶ Jenway



شکل ۱. مراحل آماده‌سازی نمونه آرد جهت تعیین مقدار آهن به روش اسپکتروفوتومتر. سوزاندن آرد (الف)؛ خاکستری (ب)؛ هضم اسیدی (ج)؛ بوته حاوی نمونه و اسید (د)؛ رقیق‌سازی و افزودن واکنشگرها (ه).

Fig 1. Preparation steps of flour sample to determine iron content by spectrophotometric method. Flour burning (a); ashing (b); acid digestion (c); crucible containing sample and acid (d); dilution and reagent addition (e).

وزن نمونه (g): W

اندازه‌گیری آهن به روش طیف‌سنجی جذب اتمی^۷

میزان آهن موجود در نمونه‌ها به روش طیف‌سنجی جذب اتمی، بر اساس روش‌های ۱۹۹۹، ۷۰-۴۰ AACC و استاندارد ملی ایران شماره ۵۳۳۹، غلات و فرآورده آن اندازه‌گیری آهن به روش اسپکتروسکوپی جذب اتمی تعیین گردید (۲۷ و ۲۸).

محلول‌های استاندارد

جهت تهیه محلول استاندارد ذخیره یا استوک^۸ (SSS) آهن (۱۰۰۰ میکروگرم در میلی‌لیتر)، میزان

غلظت استاندارد آهن (میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر) روی محور افقی و تغییرات جذب روی محور عمودی ترسیم شد. سپس، با استفاده از منحنی کالیبراسیون و اعمال ضریب رقت، مقدار آهن نمونه مجهول بر حسب میلی‌گرم بر کیلوگرم از طریق رابطه (i) محاسبه گردید (۲۶).

رابطه (i):

$$c = \frac{(C_1 - c_2) \cdot 1000}{W}$$

که در آن:

C: غلظت آهن در نمونه مورد نظر (میلی‌گرم بر کیلوگرم)
 C1: غلظت آهن در محلول تهی (میلی‌گرم بر کیلوگرم)
 C2: غلظت آهن در محلول نهایی (میلی‌گرم بر کیلوگرم)

⁷ Atomic Absorption Spectrophotometry

⁸ Stock Standard Solution

هیدروکلریدریک اسید غلیظ به بوتها اضافه شد و روی حمام بخار، خشک گردید. به باقی مانده، ۲۰ میلی لیتر هیدروکلریدریک اسید ۲ نرمال افزوده شد و محلول به آرامی جوشانده شد. محلول حاصل در بالن حجمی ۱۰۰ میلی لیتری فیلتر شد و کاغذ صافی به طور کامل با آب مقطر شسته و به بالن اضافه گردید. پس از تنظیم حجم محلول به ۱۰۰ میلی لیتر با آب مقطر، محلول به خوبی مخلوط و همگن شد. برای آنالیز کمی آهن در نمونه آرد، از دستگاه طیف سنج جذب اتمی کوره ای واریان (Varian SpectrAA-10 Plus) استفاده شد. طول موج اندازه گیری آهن با لامپ هالوکاتد، ۵۱۰ نانومتر بود. پس از تنظیم دستگاه و رقیق سازی نمونه با اسیدکلریدریک ۰/۵ نرمال، جذب محلول اندازه گیری شد. منحنی کالیبراسیون از استانداردها تهیه شد. غلظت آهن نمونه از روی منحنی کالیبراسیون تعیین و مقدار آهن نمونه مجهول با در نظر گرفتن ضریب دقت، بر حسب میلی گرم بر کیلوگرم، با استفاده از رابطه (ii) محاسبه گردید (۲۸).

رابطه (ii):

$$C = \frac{(C1 - C2) \cdot 100}{W}$$

: غلظت آهن در نمونه مورد نظر (میلی گرم بر کیلوگرم)
 C1: غلظت آهن در محلول تهی (میلی گرم بر کیلوگرم)
 C2: غلظت آهن در محلول نهایی (میلی گرم بر کیلوگرم)
 W: وزن نمونه (g)

$$\left(\frac{\mu\text{g}}{\text{g}}\right) \text{ آهن} = \frac{\text{حجم نهایی نمونه (ml)} \times \text{غلظت حاصل از دستگاه (}\mu\text{g/ml)}}{\text{وزن اولیه نمونه (g)}}$$

پیریدوکسین، نیاسین و اسید فولیک در مکمل های ویتامینی خشک به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا، انجام شد (۲۹).

۳/۵۱۲ گرم فروآمونیم سولفات $\text{Fe}(\text{NH}_4)_2(\text{SO}_4)_2 \cdot 6\text{H}_2\text{O}$ در یک بالن حجمی ۵۰۰ میلی لیتری ریخته شد. سپس، دو قطره اسیدکلریدریک و مقداری آب به آن افزوده شد. پس از انحلال کامل، محلول با آب مقطر تا حجم ۵۰۰ میلی لیتر رقیق گردید. هر میلی لیتر از این محلول حاوی یک میلی گرم در میلی لیتر آهن است. برای تهیه محلول استاندارد کاری^۹ (WSS) آهن با غلظت ۲۰ میکروگرم بر میلی لیتر، ۴ میلی لیتر از محلول استاندارد ذخیره برداشته و با آب مقطر تا حجم ۲۰۰ میلی لیتر رقیق شد. سپس، با استفاده از محلول استاندارد کاری، محلول های کالیبراسیون با غلظت های ۲، ۴، ۶، ۸، ۱۲، ۱۶ و ۲۰ میکروگرم بر میلی لیتر تهیه شدند (۲۸).

آماده سازی نمونه

بوت های چینی در کوره با دمای حدود ۵۰۰ درجه سانتی گراد به مدت یک ساعت حرارت داده شدند. پس از کاهش دمای بوتها به حدود ۱۰۰ درجه سانتی گراد، در خشک کن قرار گرفتند تا به دمای محیط آزمایشگاه برسند. سپس، بوتها از خشک کن خارج و بلافاصله با دقت ۰/۰۰۱ گرم وزن شدند. در ادامه، ۵ گرم نمونه آرد در بوتها وزن شد و بوتها به آرامی روی اجاق الکتریکی حرارت داده شدند. پس از آن، برای خاکستر شدن، به مدت ۱۰ ساعت در کوره با دمای ۵۰۰ درجه سانتی گراد قرار گرفتند. سپس، ۱۰ میلی لیتر

تعیین میزان فولیک اسید

تشخیص و اندازه گیری مقادیر فولیک اسید در نمونه های آرد، بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵۳۳۳ (اندازه گیری تیامین ربیوفلاوین،

^۹ Working Standard Solution

بر میلی‌لیتر با استفاده از معادله کالیبراسیون (رابطه iii) محاسبه شد (۲۹).

رابطه (iii):

$$conc. = \frac{fs \times c}{fst \times ws \times 10}$$

Fs: سطح پیک محلول نمونه

Fst: سطح پیک محلول استاندارد

Ws: وزن نمونه گرم

C: غلظت فولیک‌اسید در محلول استاندارد (میکروگرم بر میلی‌لیتر).

حدود تشخیص، تعیین مقدار و بازیافت (ریکاوری)

حدود تشخیص و تعیین مقدار روش‌ها از رابطه (iv)، محاسبه گردیدند:

رابطه (iv)

$$LOD = (3.3 \times Sb)/a \quad \text{و} \quad LOQ = (10 \times Sb)/a$$

که در آن: Sb انحراف استاندارد عرض از مبدا و a شیب منحنی کالیبراسیون است.

به منظور بررسی کارایی روش آماده‌سازی نمونه و قدرت آن در حذف بافت نمونه بدون حذف آنالیت مدنظر، بازیابی روش به صورت رابطه (v)، محاسبه گردید (۳۰).

رابطه (v)

$$x100R = \frac{(\text{سطح زیر پیک نمونه غنی شده})}{(\text{سطح زیر پیک نمونه همسان سازی شده})}$$

بدین منظور، سه غلظت در محدوده (LOQ، LOQ، ۰/۵ و LOQ ۱/۵)، از نمونه شاهد تهیه و مقادیر آن‌ها پس از سه بار تکرار با استفاده از رابطه v محاسبه گردید.

تجزیه و تحلیل آماری

نتایج آماری با استفاده از آزمون تجزیه واریانس مورد بررسی قرار گرفت. در تجزیه و تحلیل داده‌ها

آماده‌سازی استانداردها و رسم منحنی کالیبراسیون

برای تهیه محلول استاندارد ذخیره، با غلظت ۵۰۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر، ۱۰۰ میلی‌گرم استاندارد فولیک‌اسید در بالن حجمی ۲۰۰ میلی‌لیتری توزین شد. سپس، ۲ میلی‌لیتر محلول سدیم‌هیدروکسید ۱ درصد (w/v)، ۲۵ میلی‌لیتر آب مقطر و ۵۰ میلی‌لیتر متانول به آن اضافه شد و با آب دیونیزه به حجم رسید. برای تهیه محلول استاندارد کاری، با غلظت ۱۰ میکروگرم بر میلی‌لیتر، ۱ میلی‌لیتر از محلول استاندارد ذخیره به بالن حجمی ۵۰ میلی‌لیتری منتقل و با آب دیونیزه به حجم نهایی رسانده شد. به منظور رسم منحنی کالیبراسیون فولیک‌اسید، محلول‌هایی با غلظت‌های ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ نانوگرم بر میلی‌لیتر از محلول استاندارد کاری تهیه شدند. برای آنالیز نمونه، ۵ گرم نمونه (Ws) در بالن حجمی ۱۰۰ میلی‌لیتری توزین شد و ۶۰ میلی‌لیتر استیک‌اسید ۲ درصد (v/v) به آن افزوده شد. مخلوط به مدت ۲۰ دقیقه تحت حرارت غیرمستقیم قرار گرفت، سپس به مدت ۵ دقیقه در حمام اولتراسونیک پردازش و پس از آن خنک شد. بالن با افزودن ۲۵ میلی‌لیتر متانول و استیک‌اسید ۲ درصد (v/v) به حجم رسانیده شد. محلول حاصل سانتریفیوژ شد و فاز رویی آن برای آنالیز به دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC) تزریق گردید. آزمون فولیک‌اسید با استفاده از دستگاه HPLC واترز (مدل ۱۵۲۵، آمریکا)، مجهز به دتکتور UV (طول موج ماکزیمم ۲۵۴ نانومتر)، ستون MZ-ODS3 (۴/۶×۲۵۰ میلی‌متر، اندازه ذرات ۵ میکرومتر)، فاز متحرک بافر فسفات: آب (۲۵:۷۵، v/v، pH=۲)، سرعت جریان ۱ میلی‌لیتر بر دقیقه، دمای ستون ۳۵ درجه سانتی‌گراد و حجم تزریق ۱۰۰ میکرولیتر انجام شد. غلظت فولیک‌اسید بر حسب میکروگرم

یافته‌ها

میزان آهن به روش آزمون نقطه‌ای

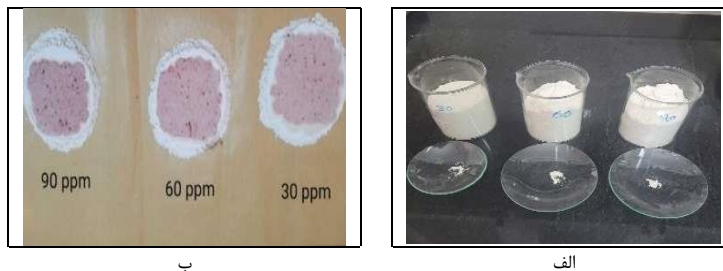
مقادیر آهن موجود در آرد، قبل و پس از غنی‌سازی، به روش نیمه کمی در جدول (۲)، آورده شده است.

از نرم‌افزار SPSS، ویرایش ۲۰ و جهت رسم نمودار از نرم‌افزار Excel استفاده گردید. سرانجام، مقایسه میانگین‌ها مربوط به مقادیر آهن و فولیک اسید با آزمون‌های تی تست و مقایسه هر کدام از نمونه‌ها قبل و بعد از غنی‌سازی با یکدیگر، با آزمون Paired- T Test انجام گرفت. سطح معناداری ($P < 0/05$) در نظر گرفته شد.

جدول ۲. تعیین مقادیر آهن در آرد قبل و پس از غنی‌سازی به روش آزمون نقطه‌ای					
نمونه	پس از غنی‌سازی (میلی‌گرم بر کیلوگرم)			قبل از غنی‌سازی (میلی‌گرم بر کیلوگرم)	
	>۹۰	۶۰-۹۰	۶۰-۳۰		
۱			*	-	[§] ND
۲	-	-	*	-	ND
۳	-	-	*	-	ND
۴	-	-	*	-	ND
۵	-	-	*	-	ND
۶	-	-	*	-	ND
۷	-	-	*	-	ND
۸	-	-	*	-	ND
۹	-	-	*	-	ND
۱۰	-	-	*	-	ND
۱۱	-	-	*	-	ND
۱۲	-	-	*	-	ND
۱۳	-	-	*	-	ND
۱۴	-	-	*	-	ND

[§]ND: Not detected
 علامت (*) در جدول نشان دهنده میزان آهن در ستون مشخص شده در عنوان جدول و (-) نشان‌دهنده عدم وجود میزان آهن در ستون مرتبط می‌باشد.

نمونه‌های شاهد آماده‌سازی شده در غلظت‌های ۳۰، ۶۰ و ۹۰ میلی‌گرم در کیلوگرم و نیز نمونه‌های مورد آزمون آن‌ها در شکل (۲)، نشان داده شده است.



شکل ۲. آرد و پودر پرمیکس جهت تهیه نمونه‌های شاهد (الف)؛ نمونه‌های شاهد ۳۰، ۶۰ و ۹۰ (میلی‌گرم بر کیلوگرم) (ب).
Fig 2. Flour and premix powder for preparing control samples (A); 30, 60 and 90 (mg/kg) control samples (B).

۳۰، ۳۰-۶۰، ۶۰-۹۰ و ۹۰ میلی‌گرم در کیلوگرم، تخمین زده شدند. در شکل (۳)، نمونه‌ای از آزمون نقطه‌ای نمونه‌های آرد قبل و پس از غنی‌سازی با آهن نشان داده شده است.

ظهور نقاط قرمز رنگ، بیان‌گر حضور آهن و تعدد نقاط و وضعیت پراکندگی آن‌ها بیان‌گر اختلاط مناسب پرمیکس در آرد (آهن در نمونه) بود. از مقایسه نمونه با شاهد، میزان آهن آرد در دامنه

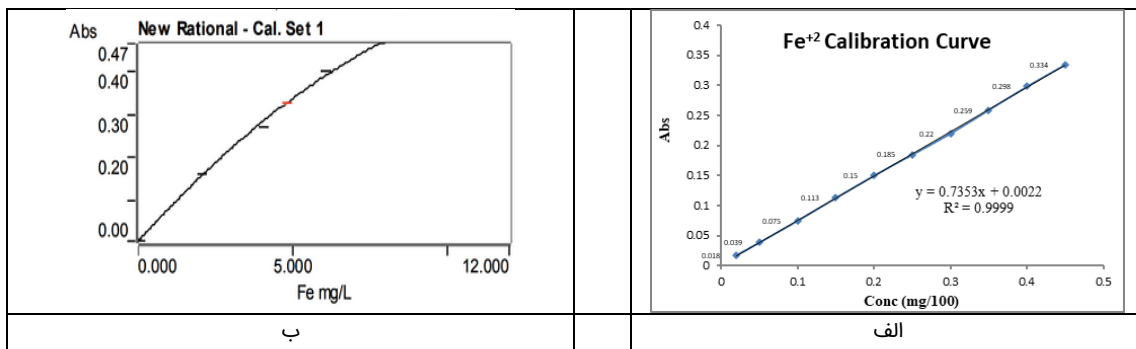


شکل ۳. آزمون نقطه‌ای نمونه آرد جهت تعیین میزان آهن قبل از غنی‌سازی (الف)؛ و پس از غنی‌سازی با آهن (ب).
Fig 3. Spot test of flour sample to determine iron content before enrichment (a); and after enrichment with iron (b).

منحنی کالیبراسیون آهن در روش جذب اتمی کوره‌ای با استفاده از محلول‌های استاندارد با غلظت‌های ۲/۰۰، ۴/۰۰، ۶/۰۰ و ۸/۰۰ میلی‌گرم بر لیتر (شکل ۴-ب) ارائه شده است. بر اساس منحنی کالیبراسیون آهن در روش جذب اتمی کوره‌ای، معادله کالیبراسیون $(-0.05425 \times A + 0.01483 \times A + 0.07100)$ و ضریب رگرسیون ($R^2 = 0.999$) به دست آمد:

میزان آهن به روش‌های اسپکتروفتومتری و جذب اتمی

منحنی کالیبراسیون آهن با استفاده از محلول‌های استاندارد با غلظت‌های ۰/۰۲، ۰/۰۵، ۰/۱، ۰/۱۵، ۰/۲، ۰/۲۵، ۰/۳، ۰/۳۵، ۰/۴، ۰/۴۵ میلی‌گرم در ۱۰۰ میلی‌لیتر در روش اسپکتروفتومتری (شکل ۴-الف) و



شکل ۴. منحنی کالیبراسیون آهن با استفاده از محلول‌های استاندارد ۰/۰۲ تا ۰/۴۵ (۱۰۰ میلی‌لیتر در میلی‌گرم) توسط دستگاه اسپکتروفتومتر (الف)؛ منحنی کالیبراسیون آهن با استفاده از محلول‌های استاندارد ۲، ۴، ۶ و ۸ (میلی‌گرم بر لیتر) توسط دستگاه جذب اتمی کوره‌ای واریان، مدل SpectrAA-10 Plus (ب).

Fig 4. Iron calibration curve using standard solutions 0.02 to 0.45 (100 ml/mg) by spectrophotometer (A); Iron calibration curve using standard solutions of 2, 4, 6 and 8 (mg/L) using a Varian furnace atomic absorption spectrometer, model SpectrAA-10 Plus (B).

شده است. حد مجاز آهن در آرد بر اساس ضوابط سازمان غذا و دارو (۱۴۰۰)، به میزان ۴۰-۸۵ میلی‌گرم بر

مقادیر LOD، LOQ و حدود مجاز آهن در آرد گندم غنی‌شده با استفاده از هر دو روش در جدول (۳) آورده

کیلوگرم می‌باشد (۳۱). مقادیر آهن موجود در آرد قبل و پس از غنی‌سازی بر اساس روش‌های اسپکتروفتومتری و جذب اتمی کوره‌ای، در جدول (۳) آورده شده است.

جدول ۳. مقادیر آهن موجود در آرد قبل و پس از غنی‌سازی و نتایج LOD و LOQ مربوط به آن‌ها (میلی‌گرم بر کیلوگرم) بر اساس روش‌های اسپکتروفتومتری و جذب اتمی کوره‌ای

میانگین مقادیر آهن (±SD) میلی‌گرم بر کیلوگرم

نمونه	اسپکتروفتومتری		جذب اتمی کوره‌ای	
	قبل	بعد	p-value (<)	بعد
۱	۲۷/۸۶±۰/۴۸۶	۶۵/۳۱±۲/۶۹	۰/۰۰۰۱	۴۰/۵۸۲±۰/۰۰۳
۲	۲۷/۱۱±۰/۸۴۱	۶۳/۸۸±۲/۵۳	۰/۰۰۰۱	۳۳/۴۱±۰/۰۰۳
۳	۲۹/۱۴±۰/۵	۶۳/۹۱±۲/۵۴	۰/۰۰۰۱	۳۷/۱۴۷±۰/۰۰۲
۴	۲۵/۴۵±۰/۳۱۸	۶۵/۳۲±۲/۶۹	۰/۰۰۰۱	۴۰/۲۲±۰/۰۰۲
۵	۲۰/۸۵±۰/۰۷۹	۶۵/۹۱±۲/۶۹	۰/۰۰۰۱	۳۳/۳۴۳±۰/۰۰۳
۶	۲۷/۱۰±۰/۸۲۶	۶۳/۵۱±۲/۶۹	۰/۰۰۰۱	۴۰/۵۸۱±۰/۰۰۵
۷	۲۷/۰۸±۰/۷۹۰	۶۲/۴۴±۲/۳۹	۰/۰۰۰۱	۳۳/۴۱۳±۰/۰۰۴
۸	۲۴/۱۱±۰/۲۳۵	۵۹/۸۹±۲/۲۷	۰/۰۰۰۱	۳۷/۱۴۷±۰/۰۰۱
۹	۲۵/۴۳±۰/۳۱۱	۶۶/۶۸±۲/۸۱	۰/۰۰۰۱	۴۰/۲۱۸±۰/۰۰۶
۱۰	۲۶/۰۳±۰/۳۴۰	۶۳/۹۱±۲/۵۴	۰/۰۰۰۱	۳۳/۳۴۰±۰/۰۰۲
۱۱	۲۵/۹۴±۰/۳۸۲	۶۳/۴۲±۲/۴۰۰	۰/۰۰۰۱	۳۶/۶۷۲±۴/۹۵۲
۱۲	۲۷/۲±۰/۴۶۸	۶۱/۰۱±۱/۸۱۱	۰/۰۰۰۱	۴۱/۹۰۲±۰/۰۰۲
۱۳	۲۳/۴۷±۰/۲۰۱	۵۷/۹۸±۱/۷۷۶	۰/۰۰۰۱	۴۳/۴۲۶±۲/۱۲
۱۴	۲۹/۱۲±۰/۵۷۴	۵۸/۳۶±۱/۸۲۱	۰/۰۰۰۱	۷۵/۳۶۴±۸/۰۰۱
	حد تشخیص	<۰/۰۶		۰/۰۱۵
	حد تعیین مقدار	<۰/۲		۰/۰۵
	حد مجاز			۴۰-۸۵

ND: Not Detected

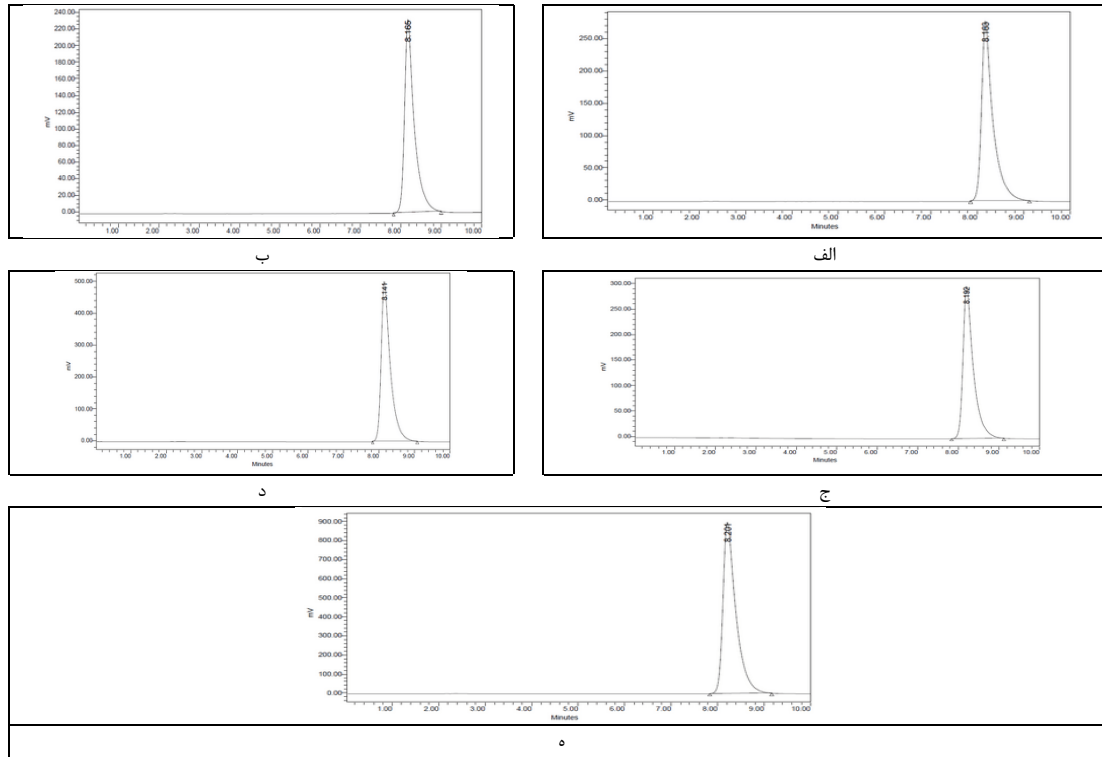
بود. آزمون t جفت شده نشان داد که مقادیر آهن پس از غنی‌سازی در هر نمونه (۱ تا ۱۴) به طور معنی‌داری بیشتر از قبل از غنی‌سازی است (P<۰/۰۰۰۱).

تعیین میزان فولیک اسید به روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

در ابتدا، پنج غلظت استاندارد فولیک اسید (۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم) با استفاده از محلول پایه ۱ میلی‌گرم بر کیلوگرم تهیه شد و با فلوی ۱ میلی‌لیتر بر دقیقه به دستگاه HPLC تزریق گردید. ظهور پیک‌های مربوط به این استانداردها در کروماتوگرام‌ها و تکرارپذیری مناسب نتایج، تأییدکننده شرایط بهینه

در روش اسپکتروفتومتری، آزمون t دو نمونه‌ای نشان داد که میانگین ستون دوم (پس از غنی‌سازی)، با مقدار ۶۲/۳۲۴±۲/۸۱ میلی‌گرم بر کیلوگرم، به طور معنی‌داری بیشتر از میانگین ستون اول (قبل از غنی‌سازی) با مقدار ۲۶/۲±۱۳۵/۳۷ میلی‌گرم بر کیلوگرم است (P<۰/۰۰۰۱). همچنین، آزمون t جفتی تأیید کرد که مقادیر پس از غنی‌سازی در هر نمونه، با تفاوت‌های بزرگ و انحراف معیار کوچک، به طور معنی‌داری بیش از قبل از غنی‌سازی است (P<۰/۰۰۰۱). در روش جذب اتمی کوره‌ای، میانگین آهن قبل از غنی‌سازی ۷/۳۰۹±۸/۴۳ میکروگرم بر گرم و پس از غنی‌سازی ۴۰/۱۱±۴۸۹/۷۶ میکروگرم بر گرم

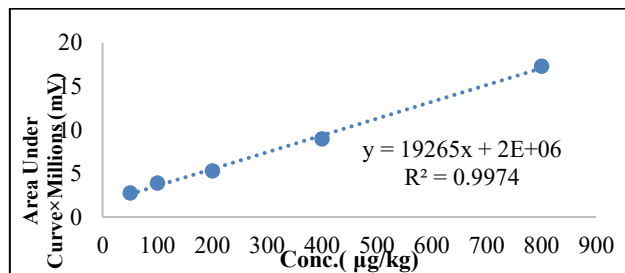
سیستم HPLC برای آنالیز فولیک اسید بود. در شکل ۵، کروماتوگرام‌های استاندارد فولیک اسید در غلظت‌های مذکور ارائه شده است.



شکل ۵. کروماتوگرام‌های استاندارد فولیک اسید در غلظت‌های ۵۰ میکروگرم بر کیلوگرم (الف)؛ ۱۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم (ب)؛ ۲۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم (ج)؛ ۴۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم (د) و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم (ه).

Fig 5. Standard chromatograms of folic acid at concentrations of 50 µg/kg (a); 100 µg/kg (b); 200 µg/kg (c); 400 µg/kg (d) and 800 µg/kg (e).

منحنی کالیبراسیون فولیک اسید، بر اساس سطح زیر منحنی برای غلظت‌های استاندارد ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم، در شکل (۶) نشان داده شده است.



شکل ۶. منحنی کالیبراسیون مربوط غلظت‌های ۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ (میکروگرم بر کیلوگرم) فولیک اسید جهت آنالیز HPLC

Fig 6. Calibration curve for concentrations of 50, 100, 200, 400, and 800 (micrograms/kg) of folic acid for HPLC analysis

حد تشخیص و حد تعیین مقدار فولیک اسید به ترتیب برابر با ۰/۱۱ و ۰/۰۳ میکروگرم بر کیلوگرم بودند. درصد بازیافت فولیک اسید در

غلظت های ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم در جدول (۴) آورده شده است.

جدول ۴. مقادیر ریکاوری (%) مربوط به فولیک اسید در غلظت های ۲۰۰، ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم

غلظت (میکروگرم بر کیلوگرم)	زمان (روز)	غلظت نهایی (میکروگرم بر کیلوگرم)	بازیافت (%)
۲۰۰	اول	۱۶۶/۳۳۳۳	۸۳/۱۶۶۶۷
	دوم	۱۵۳/۳۳۳۳	۷۶/۶۶۶۶۷
	سوم	۱۸۵/۳۳۳۳	۹۲/۶۶۶۶۷
	میانگین (SD) (±)	۱۶۸/۳۳۳۳ ± ۱۶/۰۹۳۴۸	۸۴/۱۶۶۶۷ ± ۸/۰۴۶۷۳۸
۴۰۰	اول	۳۴۵/۳۳۳۳	۸۶/۳۳۳۳
	دوم	۳۲۰/۶۶۶۶	۸۰/۱۶۶۶
	سوم	۳۱۳/۶۶۶۶	۷۸/۴۱۶۶
	میانگین (SD) (±)	۳۲۶/۵۵۵۵ ± ۱۶/۶۳۴۴۳	۸۱/۶۳۸۸۳ ± ۴/۱۵۸۶۲۲
۸۰۰	اول	۶۸۲	۸۵/۲۵
	دوم	۶۵۶	۸۲
	سوم	۷۱۱	۸۸/۸۷۵
	میانگین (SD) (±)	۶۸۳/۰۰ ± ۲۷/۵۱۳۶۳	۸۵/۳۷۵ ± ۳/۴۳۹۲۰۴

همان گونه که در جدول (۴) مشاهده می گردد درصد بازیافت فولیک اسید از SD ۷۶/۷۶ تا SD ۹۲/۷۶ درصد، محاسبه گردید که در محدوده قابل قبول قرار دارد.

کیلوگرم)، به ترتیب ۸/۱۲۹، ۸/۱۷۳ و ۸/۱۷۷ دقیقه، زمان بازداری غلظت ۴۰۰ (میکروگرم بر کیلوگرم)، به ترتیب ۸/۲۱۸، ۸/۱۳۱ و ۸/۲ دقیقه و در غلظت ۸۰۰ (میکروگرم بر کیلوگرم)، به ترتیب ۸/۱۶۹، ۸/۱۸ و ۸/۱۳۷ دقیقه در سه تکرار، در زمان های مختلف مربوط به یک روز بود. میزان تکرارپذیری روش تعیین فولیک اسید (در سه غلظت) مربوط به یک روز و در سه تکرار در جدول (۵) آورده شده است.

دقت روش

زمان بازداری در کروماتوگرام مربوط به تعیین تکرارپذیری فولیک اسید در غلظت ۲۰۰ (میکروگرم بر

جدول ۵. تعیین تکرارپذیری روش تعیین فولیک اسید (هر کدام در سه غلظت ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم) مربوط به یک روز

غلظت (میلی گرم / کیلوگرم)					
۸۰۰		۴۰۰		۲۰۰	
شماره تکرار	سطح زیر منحنی	شماره تکرار	سطح زیر منحنی	شماره تکرار	سطح زیر منحنی
۱	۱۵۶۸۶۴۶۱	۱	۹۳۹۶۱۴۱	۱	۶۵۲۰۸۸۳
۲	۱۷۹۲۳۳۶۹	۲	۸۷۷۳۸۱۵	۲	۵۳۰۴۳۲۰
۳	۱۸۸۷۷۳۳۰	۳	۷۸۸۱۲۵۱	۳	۴۹۴۲۸۱۵
میانگین	۱۷۴۹۵۷۲۰	میانگین	۸۶۸۳۷۳۶	میانگین	۵۵۸۹۳۳۹
RSD	۰/۰۹۳۶۱۵	RSD	۰/۰۸۷۶۸۷	RSD	۰/۱۴۷۹۱۴

۸/۲۵۴، ۸/۲۲۲ و ۸/۲۵ و ۸/۲۴۵ دقیقه، در روز دوم ۸/۲۴۵، ۸/۲۳۵ و ۸/۲۴ دقیقه و در روز سوم ۸/۱۷۵، ۸/۱۹۵ و ۸/۱۸۴ دقیقه و در غلظت ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم، به ترتیب در روز اول ۸/۲۵۷، ۸/۲۵۸ و ۸/۲۵۸ دقیقه، در روز دوم ۸/۲۲۱، ۸/۲۰۹ و ۸/۲۱۱ دقیقه و در روز سوم ۸/۱۷۲، ۸/۱۹۹ و ۸/۱۸۵ دقیقه بود. روند بررسی تجدیدپذیری روش در سه روز متوالی در فولیک اسید (هر کدام در سه غلظت) در جدول (۶) آورده شده است.

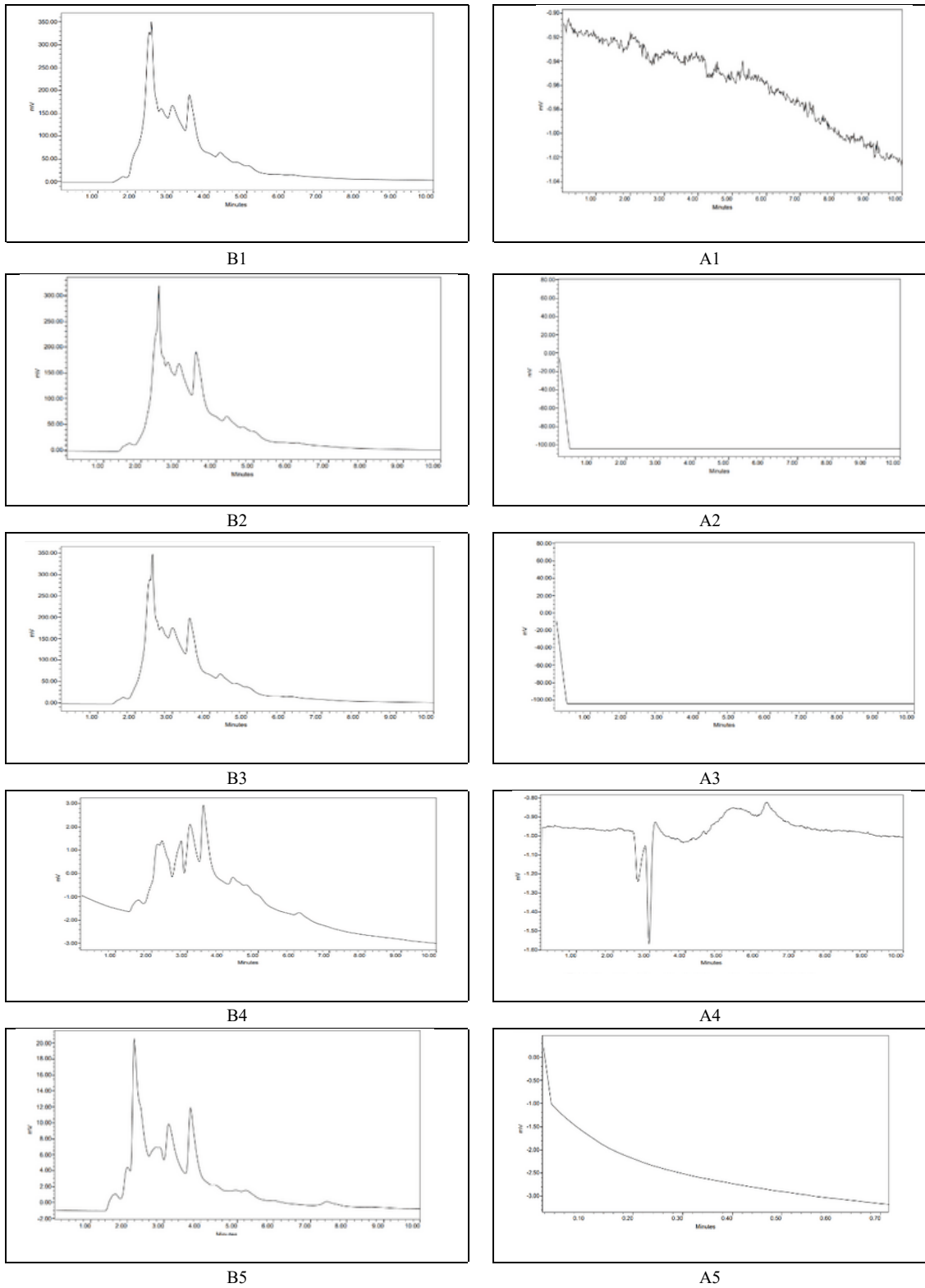
کروماتوگرام‌های مربوط به روند تجدیدپذیری روش در سه روز متوالی در فولیک اسید (هر کدام در سه غلظت) به دست آمدند که براساس این نتایج، نمونه‌های فولیک اسید، زمان‌های بازداری در غلظت ۲۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم، در روز اول به ترتیب ۸/۲۰۳، ۸/۲۱۱ و ۸/۲۱۶ دقیقه؛ در روز دوم ۸/۲۲۶، ۸/۲۱۷ و ۸/۲۱۶ دقیقه و در روز سوم ۸/۲۰۷، ۸/۲۳ و ۸/۲۰۱ دقیقه بود. همچنین در غلظت ۴۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم، به ترتیب در روز اول

جدول ۶. تعیین تجدیدپذیری روش در سه روز متوالی در فولیک اسید (هر کدام در سه غلظت ۴۰۰ و ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم) غلظت (میلی‌گرم/ کیلوگرم)

۸۰۰		۴۰۰		۲۰۰	
تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک
۱	۱۲۲۷۵۰۲۹	۱	۶۴۴۸۱۹۶	۱	۷۶۱۴۸۷۷
۲	۱۳۱۱۲۴۴۰	۲	۶۷۲۲۷۴۰	۲	۵۰۲۶۸۰۲
۳	۱۳۱۱۲۴۴۰	۳	۶۸۸۵۶۹۰	۳	۴۲۶۶۹۲۲
میانگین	۱۲۸۳۳۳۰۳	میانگین	۶۶۸۵۵۴۲	میانگین	۵۶۳۶۲۰۰
RSD	۰/۰۳۷۶۷۴	RSD	۰/۰۳۳۰۷۲	RSD	۰/۳۱۱۴۱۵
*روز اول					
تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک
۱	۱۷۲۰۰۰۴۲	۱	۹۴۸۶۷۵۹	۱	۱۰۶۶۸۶۲۵
۲	۱۹۵۲۸۵۴۱	۲	۱۰۱۹۹۸۲۸	۲	۷۲۰۶۱۴۶
۳	۲۰۶۵۵۴۹۴	۳	۱۰۳۱۱۷۱۲	۳	۵۷۹۸۳۹۱
میانگین	۱۹۱۲۸۰۲۶	میانگین	۹۹۹۹۴۳۳	میانگین	۷۸۹۱۰۵۴
RSD	۰/۰۹۲۱۲۷	RSD	۰/۰۴۴۷۵۲	RSD	۰/۳۱۷۶۱۵
*روز دوم					
تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک	تکرار	سطح زیر پیک
۱	۱۶۹۱۹۷۵۷	۱	۸۴۲۹۸۰۱	۱	۱۰۶۶۸۶۲۵
۲	۱۸۳۱۸۶۰۴	۲	۹۹۵۵۱۴۵	۲	۷۲۰۶۱۴۶
۳	۱۹۶۰۲۱۳۵	۳	۱۰۰۱۵۷۵۰	۳	۵۷۹۸۳۹۱
میانگین	۱۸۲۸۰۱۶۵	میانگین	۹۴۶۶۸۹۹	میانگین	۷۸۹۱۰۵۴
RSD	۰/۰۷۳۳۹۱	RSD	۰/۰۹۴۹۲۷	RSD	۰/۱۳۷۶۱۵
*روز سوم					

تعیین میزان فولیک اسید در نمونه آرد قبل و پس از غنی‌سازی

برخی کروماتوگرام‌های مربوط به فولیک اسید در پنج نمونه آرد در شکل (۷)، آورده شده است.



شکل ۷. کروماتوگرام‌های HPLC مربوط به فولیک اسید در پنج نمونه آرد قبل و پس از غنی‌سازی
Fig 7. HPLC chromatograms of folic acid in five flour samples before and after enrichment

همان‌گونه که ملاحظه می‌گردد کروماتوگرام‌ها، فاقد هرگونه پیک در زمان بازداری مربوط به فولیک‌اسید در نمونه‌های آرد قبل و پس از غنی‌سازی می‌باشند.

بحث

این مطالعه به بررسی میزان آهن در آرد قبل و بعد از غنی‌سازی با استفاده از روش‌های کیفی و کمی، شامل آزمون نقطه‌ای، اسپکتروفتومتری، طیف‌سنجی جذب اتمی (AAS) و فولیک‌اسید با روش کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا (HPLC)، پرداخته است. نتایج ارائه شده، بینش‌های ارزشمندی در مورد اثربخشی فرآیند غنی‌سازی و قابلیت اطمینان روش‌های تحلیلی برای ارزیابی سطح مواد مغذی در ماتریس‌های غذایی فراهم می‌کند.

آزمون نقطه‌ای به‌عنوان یک روش نیمه‌کمی برای تخمین میزان آهن در نمونه‌های آرد قبل و بعد از غنی‌سازی استفاده شد. بر اساس نتایج، آهن در تمامی نمونه‌ها قبل از غنی‌سازی غیرقابل شناسایی (ND) بود، در حالی‌که نمونه‌های پس از غنی‌سازی به‌طور مداوم سطوح آهن در دامنه ۳۰ تا ۶۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم را نشان دادند. ظهور نقاط قرمز رنگ، نشان‌دهنده حضور آهن، و پراکندگی آن‌ها، بیانگر یکنواختی اختلاط پرمیکس در آرد بود که با پروتکل‌های استاندارد آزمون نقطه‌ای در غنی‌سازی مواد غذایی هم‌خوانی دارد (۳۲). سادگی و هزینه پایین، این روش را برای ارزیابی سریع در محل مناسب می‌سازد. با این‌حال، ماهیت نیمه‌کمی آن، دقت را محدود می‌کند، زیرا تنها دامنه‌ای از غلظت (مانند ۳۰-۶۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم) و نه مقادیر دقیق را ارائه می‌دهد. این موضوع لزوم استفاده از روش‌های کمی مکمل برای تعیین دقیق‌تر میزان آهن را، همان‌طور که در این مطالعه انجام شد، تأیید می‌کند.

یافته‌های این مطالعه با نتایج مطالعه علیزاده و همکاران، در ارزیابی کیفی غنی‌سازی آهن در آرد تافتون، لوآش و بربری با پرمیکس (آهن و فولیک‌اسید) در پنج کارخانه تولید آرد در زنجان

هم‌خوانی دارد. در مطالعه آن‌ها، از نمونه‌های آرد تافتون و لوآش، ۱۸۸ نمونه در محدوده ۳۰-۶۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم و ۵۰ نمونه در محدوده ۶۰-۹۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم قرار داشتند. همچنین، از نمونه‌های آرد بربری، ۱۹۴ نمونه در محدوده ۳۰-۶۰ و ۴۶ نمونه در محدوده ۶۰-۹۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم بودند. تنها یک نمونه آرد بربری (۰/۰۲ درصد) دارای آهن بیش از حد مجاز (>۹۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم) بود و سایر نمونه‌ها در محدوده مجاز سازمان غذا و دارو قرار داشتند (۳۳). مطالعه دهقان و همکاران، نیز در بررسی میزان آهن آرد غنی‌شده در کارخانجات آذربایجان غربی با روش آزمون نقطه‌ای نشان داد که از ۳۴۱ نمونه، ۱۴/۳۶ درصد کمتر از حد مجاز و ۸۵/۶۴ درصد، در محدوده مجاز بودند (۳۴).

آنالیز کمی آهن با استفاده از روش‌های اسپکتروفتومتری و جذب اتمی کوره‌ای انجام شد (جدول ۳). اسپکتروفتومتری، افزایش قابل‌توجهی در محتوای آهن پس از غنی‌سازی نشان داد ($P < 0/0001$). این یافته‌ها اثربخشی فرآیند غنی‌سازی در افزایش سطح آهن به حد استانداردهای نظارتی (۸۵-۴۰ میلی‌گرم بر کیلوگرم)، طبق سازمان غذا و داروی ایران (۱۴۰۰) را تأیید می‌کند (۳۱). منحنی‌های کالیبراسیون برای هر دو روش (شکل ۴)، خطی بودن بالایی را نشان دادند، با ضریب رگرسیون $R^2 = 0/999$ برای AAS، که نشان‌دهنده قابلیت اطمینان بالای روش است. حد تشخیص و حد تعیین مقدار در اسپکتروفتومتری (به ترتیب ۰/۰۶ میلی‌گرم بر کیلوگرم و ۰/۲ میلی‌گرم بر کیلوگرم) نسبت به AAS (۰/۱۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم و ۰/۰۵ میلی‌گرم بر کیلوگرم) بالاتر بود که نشان‌دهنده حساسیت بیشتر AAS است. با این‌حال، تنوع بالاتر در نتایج AAS (مانند نمونه ۱۴، برابر $8/75 \pm 0/364$ میلی‌گرم بر کیلوگرم پس از غنی‌سازی) ممکن است نشان‌دهنده تداخل‌های ماتریس یا محدودیت‌های دستگاه

باشد، زیرا AAS به آماده سازی نمونه و اثرات ماتریس حساس است (۳۵).

بر اساس نتایج، روش اسپکتروفوتومتری به طور معنی داری مقادیر آهن بالاتری را چه قبل و چه پس از غنی سازی، نسبت به روش جذب اتمی نشان داد؛ با توجه به حساسیت و اختصاصیت بیشتر روش جذب اتمی، این تفاوت ممکن است ناشی از جذب مزاحمت ها در روش اسپکتروفوتومتری باشد، به ویژه در نمونه های ۱۲ و ۱۳ که مقادیر غیر قابل آشکار سازی در روش جذب اتمی و مقادیر غیر صفر در اسپکتروفوتومتری گزارش شده اند. این مشاهدات می توانند به دلیل واکنش های غیر اختصاصی با یون های مزاحم یا پراکندگی نور ناشی از ذرات معلق باشند. انحراف معیار کمتر در اسپکتروفوتومتری (۲/۳۷ و ۲/۸۱) نسبت به جذب اتمی (۸/۴۳ و ۱۱/۷۶)، ممکن است نشان دهنده اثر ثابت مزاحمت ها باشد که به طور یکنواخت جذب را افزایش می دهد. انحراف معیار بالاتر در روش جذب اتمی (۸/۴۳ و ۱۱/۷۶ در مقابل ۲/۳۷ و ۲/۸۱ برای اسپکتروفوتومتری)، نشان از پراکندگی بیشتر داده ها است که می تواند به ناپایداری روش یا تفاوت در آماده سازی نمونه ها نسبت داده شود.

با این وجود، هر دو روش کارایی فرآیند غنی سازی را نشان می دهد. سادگی و هزینه کمتر اسپکتروفوتومتری آن را برای آنالیزهای روزمره مناسب می سازد، در حالی که حساسیت بالاتر AAS برای تشخیص مقادیر ناچیز مناسب تر است. انتخاب بین این روش ها به منابع آزمایشگاهی و دقت مورد نیاز بستگی دارد، به طوری که AAS برای تنظیمات پژوهشی و اسپکتروفوتومتری برای کاربردهای صنعتی مناسب تر است (۳۶).

یافته های این مطالعه با مطالعه لشکر بلوکی و همکاران، در گلستان همخوانی دارد که میانگین آهن آرد نانوایی را ۵۲/۶۳ میلی گرم بر کیلوگرم و آرد غنی نشده را ۲۳ میلی گرم بر کیلوگرم گزارش کردند

(۳۷). در مطالعه سیلوا (Silva) و همکاران، میزان آهن در آرد غنی شده گندم و ذرت با روش اسپکتروفوتومتری بین ۴/۳۵ تا ۳۶/۲ میلی گرم بر کیلوگرم بود که کمتر از استاندارد ۴۲ میلی گرم بر کیلوگرم برزیل و میانگین این مطالعه است، هر چند استاندارد ایران ۳۰ میلی گرم بر کیلوگرم تعیین شده است (۳۸).

نمونه های آرد غنی شده با الزامات نظارتی ایران برای آهن (۸۵-۴۰ میلی گرم بر کیلوگرم) مطابقت داشتند، که با استانداردهای جهانی مانند توصیه های WHO برای غنی سازی آرد گندم همخوانی دارد (۳۹). افزایش قابل توجه محتوای آهن پس از غنی سازی، موفقیت افزودن پرمیکس را نشان می دهد، همان طور که توزیع یکنواخت نقاط قرمز در آزمون نقطه ای، یکنواختی اختلاط را تأیید می کند.

در مطالعه حاضر، تعیین آهن با استفاده از طیف سنجی جذب اتمی، دو نمونه آرد پیش از غنی سازی کمتر از حد تشخیص و میانگین غلظت آهن در هفت نمونه آرد غنی شده با استاندارد وزارت بهداشت ایران (۸۵-۴۰ میلی گرم بر کیلوگرم) مطابقت نداشت. در مطالعه مشابه، ریواس (Rivas) و همکاران، غلظت آهن آرد گندم با روش اسپکتروفوتومتری جذب اتمی، بین ۴۸/۹۵ تا ۸۹/۹۴ میلی گرم بر کیلوگرم گزارش شد (۴۰). همچنین، محمدی و همکاران با بررسی ۱۲۱ نمونه آرد گندم (قنادی، تافتون، ستاره، بربری، سنگک)، در تهران به روش طیف سنجی جذب اتمی شعله ای، میانگین آهن را در آرد تافتون، بربری و سنگک به ترتیب ۲۸/۳۲±۱/۷۴، ۳۲/۸۱±۳/۹۸ و ۱۴/۰۲±۴/۹۹ میلی گرم بر کیلوگرم محاسبه کردند. میانگین آهن تمام آردهای مورد بررسی، به طور معنی داری ($P < 0/05$)، کمتر از حداقل استاندارد وزارت بهداشت (۴۰ میلی گرم بر کیلوگرم) بود که نشان دهنده ناکارآمدی برنامه غنی سازی آهن در تهران در زمان مورد مطالعه بود (۴۱). عوامل مؤثر بر غنی سازی

کاهش فولیک اسید در نان‌های غنی‌شده می‌تواند ناشی از عواملی چون دمای بالای پخت، نوع و کیفیت گندم و فرآیند، توزیع ناهمگن پرمیکس، شرایط نامناسب ذخیره‌سازی، pH خمیر و تخمیر و نوع پرمیکس (۵۱-۴۷) باشد. این عوامل با ناکارآمدی غنی‌سازی در ایران، مشابه یافته‌های پوراحمدی و همکاران، همخوانی دارد (۵۲). بهبود پرمیکس، کنترل تولید و آموزش نانوایان توصیه می‌شود.

عدم تشخیص فولیک اسید در نمونه‌های غنی‌شده، نگرانی‌هایی را در مورد کارایی فرآیند غنی‌سازی برای این ماده مغذی ایجاد می‌کند. در حالی‌که غنی‌سازی آهن موفقیت‌آمیز بود، فولیک اسید نیاز به بهبود پایداری پرمیکس یا بازنگری پروتکل‌های غنی‌سازی را نشان می‌دهد. تحقیقات بیشتری در مورد شرایط ذخیره‌سازی، فرمولاسیون پرمیکس و تکنیک‌های آماده‌سازی نمونه مورد نیاز است. حساسیت و دقت بالای روش HPLC نقاط قوت آن هستند، اما ناتوانی آن در تشخیص فولیک اسید در این مطالعه، لزوم استفاده از تکنیک‌های مکمل مانند آزمون‌های میکروبیولوژیکی را برای تأیید نتایج برجسته می‌کند (۵۳).

نتیجه‌گیری

مطالعه حاضر نشان داد برنامه غنی‌سازی آرد گندم با آهن در بوشهر با موفقیت نسبی اجرا شده و میزان آهن در نمونه‌های غنی‌شده با استانداردهای ملی مطابقت دارد. روش‌های آزمون نقطه‌ای، اسپکتروفتومتری و طیف‌سنجی جذب اتمی، افزایش یکنواخت آهن را پس از غنی‌سازی تأیید کردند. با این‌حال، اسپکتروفتومتری مقادیر آهن بالاتری نسبت به جذب اتمی گزارش کرد که ممکن است به دلیل حساسیت بالاتر جذب اتمی به مقادیر ناچیز و اختصاصیت بیشتر آن، یا تداخل‌های ماتریس و واکنش‌های غیراختصاصی در اسپکتروفتومتری باشد. انحراف معیار بالاتر در جذب اتمی، پراکندگی

شامل نوع گندم (داخلی یا وارداتی)، کود مصرفی و روش افزودن پرمیکس (مخلوط آهن و فولیک اسید)، گزارش شده است.

سطح فولیک اسید با استفاده از HPLC و با ایجاد منحنی‌های کالیبراسیون برای غلظت‌های ۵۰ تا ۸۰۰ میکروگرم بر کیلوگرم (شکل ۷) تعیین گردید. این روش حساسیت بالایی را با LOD برابر ۰/۰۳ میکروگرم بر کیلوگرم و LOQ برابر ۰/۱۱ میکروگرم بر کیلوگرم نشان داد که با مقادیر گزارش شده در مطالعات مشابه قابل مقایسه است (۴۲). بر اساس جدول (۵)، نرخ بازیافت، از $76/76 \pm SD$ تا $92/76 \pm SD$ متغیر بود که در محدوده قابل قبول (۷۰-۱۲۰ درصد) برای آنالیز HPLC در ماتریس‌های غذایی قرار دارد (۴۳). تکرارپذیری (جدول ۵) و تجدیدپذیری (جدول ۶) روش بسیار قابل قبول بود، با انحراف استاندارد نسبی (RSD) کمتر از ۰/۳۱ که نشان‌دهنده دقت بالای روش است.

با این‌حال، کروماتوگرام‌ها، هیچ پیک قابل تشخیصی برای فولیک اسید در نمونه‌های آرد قبل و بعد از غنی‌سازی نشان ندادند. این نتیجه غیرمنتظره می‌تواند دلایل مختلفی چون تخریب فولیک اسید طی ذخیره‌سازی یا فرآوری، غنی‌سازی ناکافی، یا تداخل‌های آنالیزی که تشخیص را مختل کرده‌اند داشته باشد. فولیک اسید به گرما، نور و pH حساس است، که ممکن است طی فرآیند آسیاب یا ذخیره‌سازی آرد تخریب شده باشد (۴۴). همچنین، عدم وجود پیک‌ها می‌تواند نشان‌دهنده افزودن ناکافی پرمیکس یا اثرات ماتریس باشد که سیگنال را سرکوب کرده‌اند که چالشی شناخته‌شده در آنالیز HPLC ماتریس‌های غذایی پیچیده می‌باشد (۴۵).

مطالعه‌ای توسط کاریلوتو (Kariluoto) و همکاران نشان داد که پخت نان در دماهای بالا می‌تواند تا ۲۰-۳۰ درصد از فولیک اسید موجود در نان‌های چاودار و گندم را تخریب نماید (۴۶). بر اساس منابع،

مکمل مانند آزمون‌های میکروبیولوژیکی برای تأیید نتایج HPLC و بررسی عوامل محیطی منطقه‌ای، به‌ویژه در شرایط اقلیمی بوشهر، ضروری است. انتخاب روش آنالیز مناسب (اسپکتروفتومتری برای کاربردهای صنعتی و جذب اتمی برای مطالعات دقیق‌تر) نیز می‌تواند به بهبود ارزیابی برنامه‌های غنی‌سازی کمک کند. این اقدامات می‌توانند به بهبود سیاست‌گذاری‌های تغذیه‌ای و ارتقای سلامت عمومی در سطح منطقه‌ای و ملی کمک کنند.

حمایت مالی

این مطالعه تحت حمایت مالی هیچ سازمان یا مؤسسه‌ای نبوده است.

تضاد منافع

هیچ‌گونه تعارض منافع توسط نویسندگان بیان نشده است.

بیشتر داده‌ها و احتمال ناپایداری روش یا تأثیر آماده‌سازی نمونه را نشان می‌دهد، اما اسپکتروفتومتری به دلیل سادگی و هزینه کمتر برای تحلیل‌های معمول مناسب‌تر است.

عدم تشخیص اسیدفولیک در نمونه‌های غنی‌شده با روش HPLC، نگرانی‌هایی را در مورد پایداری این ریزمغذی یا کارایی فرآیند افزودن پرمیکس ایجاد می‌کند. عوامل احتمالی مانند تخریب اسیدفولیک در اثر گرما، نور یا شرایط نامناسب ذخیره‌سازی، و همچنین توزیع ناهمگن پرمیکس، می‌توانند دلایل این مشکل باشند. برای بهبود اثربخشی برنامه غنی‌سازی، پیشنهاد می‌شود که فرمولاسیون پرمیکس بهینه‌سازی شود، کنترل کیفیت در فرآیند تولید تقویت گردد و آموزش‌های لازم به نانوایان برای حفظ پایداری ریزمغذی‌ها ارائه شود. همچنین، انجام مطالعات تکمیلی با استفاده از روش‌های

References:

- Pirhadi M, Alikord M, Tajdar-Oranj B, et al. Potential toxic elements (PTEs) concentration in wheat and flour products in Iran: a probabilistic risk assessment. *Heliyon* 2022; 8(11): e11230. [10.1016/j.heliyon.2022.e11803](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2022.e11803)
- Ghaziani S, Ghodsi D, Schweikert K, et al. Household food waste quantification and cross-examining the official figures: a study on household wheat bread waste in Shiraz, Iran. *Foods* 2022; 11(9): 1188. [10.3390/foods11091188](https://doi.org/10.3390/foods11091188)
- Abdul Majeed S, Said S, Hassan DA, et al. Evaluating the effectiveness and risks of bread fortification programs in the middle eastern region: a comprehensive review. *Front Public Health* 2025; 13: 1530380. [10.3389/fpubh.2025.1530380](https://doi.org/10.3389/fpubh.2025.1530380)
- Upadhyay RP, Chowdhury R, Mundra S, et al. Comparative effectiveness of daily therapeutic supplementation with multiple micronutrients and iron-folic acid versus iron-folic acid alone in children with mild-to-moderate anaemia in rural India: an open-label, randomised controlled trial. *Lancet Glob Health* 2025; 13(3): e497-e507. [10.1016/S2214-109X\(24\)00559-X](https://doi.org/10.1016/S2214-109X(24)00559-X)
- Eltayeb R, Binsaleh N, Barnawi H, et al. A persistent burden: global prevalence of and changes in anaemia by country income in children aged 6–59 months (2000–2019). *Arch Med Sci* 2025. [10.5114/aoms/197062](https://doi.org/10.5114/aoms/197062)
- Pacotta A, Nalepka M, Pograniczny M, et al. Analysis of selected nutritional and environmental factors leading to the development of neural tube defects. *Quality in Sport* 2025; 41: 60332. [10.12775/QS.2025.41.60332](https://doi.org/10.12775/QS.2025.41.60332)
- Pouraram H. Fortification of wheat flour with iron: a national fortification program in Iran. *Nutr Food Health Dis* 2017; 4(3): 1-2. <http://nfsr.sbmu.ac.ir/article-1-249-en.html>
- Kancherla V, Chadha M, Rowe L, et al. Reducing the burden of anemia and neural tube defects in low-and middle-income countries: an analysis to identify countries with an immediate potential to benefit from large-scale mandatory fortification of wheat flour and rice. *Nutrients* 2021; 13(1): 244. [10.3390/nu13010244](https://doi.org/10.3390/nu13010244)
- Mehrzardi MM, Dehghani A, Khaniki GJ, et al. Determination of phytic acid content in different types of bread and dough consumed in Yazd, Iran. *J Food Qual Hazards Control* 2014; 1(1): 29-31. <http://jfqhc.ssu.ac.ir/article-1-50-en.html>
- Zheng J, Wang X, Wu B, et al. Folate (vitamin B9) content analysis in bread wheat (*Triticum aestivum* L.). *Front Nutr* 2022; 9: 933358. [10.3389/fnut.2022.933358](https://doi.org/10.3389/fnut.2022.933358)
- Karki R, Ojha P, Dongol DM, et al. Food fortification: global experience, importance, challenges and potential

- in Nepal. *J Food Sci Technol Nepal* 2024; 18: 69-88. [10.3126/jfstn.v14i14.71713](https://doi.org/10.3126/jfstn.v14i14.71713)
12. Mahdavi-Roshan M, Ramezani A. Overview of flour fortification program with iron and folic acid in Iran. *J Health Res Commun* 2017; 3(1): 57-68. (persian) https://jhc.mazums.ac.ir/browse.php?a_code=A-10-4317-4&sid=1&slc_lang=en
13. Sadighi J, Nedjat S, Rostami R. Systematic review and meta-analysis of the effect of iron-fortified flour on iron status of populations worldwide. *Public Health Nutr* 2019; 22(18): 3465-3484. [10.1017/S1368980019002179](https://doi.org/10.1017/S1368980019002179)
14. Osendarp SJ, Martinez H, Garrett GS, et al. Large-scale food fortification and biofortification in low-and middle-income countries: a review of programs, trends, challenges, and evidence gaps. *Food Nutr Bull* 2018; 39(2): 315-331. [10.1177/0379572118774229](https://doi.org/10.1177/0379572118774229)
15. Gujska E, Majewska K. Effect of baking process on added folic acid and endogenous folates stability in wheat and rye breads. *Plant Foods Hum Nutr* 2005; 60(2): 37-42. [10.1007/s11130-005-2538-0](https://doi.org/10.1007/s11130-005-2538-0)
16. Podder R, Glahn RP, Vandenberg A. Dual-Fortified Lentil Products—A Sustainable New Approach to Provide Additional Bioavailable Iron and Zinc in Humans. *Curr Dev Nutr* 2021; 5(2): nzab004. [10.1093/cdn/nzab004](https://doi.org/10.1093/cdn/nzab004)
17. Hurrell R, Bothwell T, Cook JD, et al. The usefulness of elemental iron for cereal flour fortification: a SUSTAIN Task Force report. Sharing United States Technology to Aid in the Improvement of Nutrition. *Nutr Rev* 2002; 60(12): 391-406. [10.1301/002966402320964061](https://doi.org/10.1301/002966402320964061)
18. Rebellato AP, Klein B, Wagner R, et al. Fortification effects of different iron compounds on refined wheat flour stability. *J Cereal Sci.* 2018; 82: 1-7. [10.1016/j.jcs.2018.05.006](https://doi.org/10.1016/j.jcs.2018.05.006)
19. Maekawa AA, Glahn RP, Lei XG, et al. Effect of bread baking on the bioavailability of hydrogen-reduced iron powder added to unenriched refined wheat flour. *J Agric Food Chem* 2006; 54(21): 8362-8368. [10.1021/jf0615395](https://doi.org/10.1021/jf0615395)
20. Song P, Huang Y, Li J, et al. The influence of processing technologies on the biological activity of carbohydrates in food. *Food Chem: X.* 2024;23:101590. [10.1016/j.fochx.2024.101590](https://doi.org/10.1016/j.fochx.2024.101590)
21. Khamila S, Sila DN, Makokha A. Compliance status and stability of vitamins and minerals in fortified maize flour in Kenya. *Sci Afr.* 2020; 8: e00384. [10.1016/j.sciaf.2020.e00384](https://doi.org/10.1016/j.sciaf.2020.e00384)
22. Abdollahi Z, Elmadfa I, Djazayeri A, et al. Efficacy of flour fortification with folic acid in women of childbearing age in Iran. *Ann Nutr Metab* 2011; 58(3): 188-196. [10.1159/000329726](https://doi.org/10.1159/000329726)
23. Hurrell R, Ranum P, de Pee S, et al. Revised recommendations for iron fortification of wheat flour and an evaluation of the expected impact of current national wheat flour fortification programs. *Food Nutr Bull* 2010; 31(1): S7-S21. [10.1177/15648265100311S102](https://doi.org/10.1177/15648265100311S102)
24. AACC International. AACC Method 44-40.01: moisture modified vacuum-oven method. Approved methods of analysis. St Paul: AACC International; 1999. <https://www.scirp.org/reference/referencespapers?referenceid=1860991>
25. ISIRI 5688. Cereal and cereal products - determination of iron by spectrophotometry; 1st ed. Tehran: ISIRI; 2001. <https://standard.inso.gov.ir/StandardFiles/5688.htm>
26. AACC International. Approved methods of analysis, method 40-40: iron-qualitative method. St Paul: AACC; 2002.
27. AACC International. Approved methods of analysis, method 40-70: elements by atomic absorption spectrophotometry. St Paul: AACC International; 2002.
28. ISIRI 104. Cereal and cereal products -Wheat -Specification & Test methods. 5th.Revision. Nov.2012. <https://standard.inso.gov.ir/StandardView.aspx?id=36452>
29. ISIRI 5333. Determination of thiamin, riboflavin, pyridoxin, niacin, and folic acid in dry vitamin supplements by high performance liquid chromatography (HPLC); 1st ed. Tehran: ISIRI; 1999. <https://standard.inso.gov.ir/StandardView.aspx?id=89>
30. ISIRI 6872. Food and feed stuffs – determination of aflatoxins B&G by HPLC method using immunoaffinity column clean up-test method. Tehran: ISIRI; 2013. 1st. revision. <https://standard.inso.gov.ir/StandardView.aspx?id=34869>
31. Iran's Food and Drug Organization. Guidelines for the fortification of wheat flour with iron and folic acid. Tehran: General Directorate for Food and Beverages, 2022. https://fdo.iums.ac.ir/uploads/25/2022/Jun/14/dastor-olamal_ghanisazi_arde_gandom.pdf
32. Lindsay A, de Benoist B, Dary O, et al. WHO/FAO Guidelines on Food Fortification With Micronutrients World Health Organization. Food and Agricultural Organization of the United Nations, Geneva, 2006. <https://www.who.int/publications/i/item/9241594012>
33. Alizadeh AM, Heidary RH, Tajkey J, et al. Assessment of wheat flour fortification by premix (iron and folic acid) in flour factories of Zanjan province, Iran, 2016. *J Nutr Sci Diet* 2017; 3(1): 3. <https://www.magiran.com/p1742883>
34. Dehghan K, Ghazanfarirad N, Asadzadeh J, et al. Investigating the iron level in produced enriched flour of west Azerbaijan province, northwest of Iran. *J Novel Appl Sci* 2014; 3(6): 562-565. <https://blue->

- [ap.com/J/List/8/iss/volume%2003%20\(2014\)/issue%2006/1.pdf](http://ap.com/J/List/8/iss/volume%2003%20(2014)/issue%2006/1.pdf)
35. Welz B, Sperling M. Atomic absorption spectrometry, spectrometry. Weinheim: Wiley-VCH; 1999. <https://download.e-bookshelf.de/download/0000/6030/76/L-G-0000603076-0002364813.pdf>
36. Allen L, de Benoist B, Dary O, et al. Guidelines on food fortification with micronutrients. Geneva: World Health Organization; 2006. <https://www.who.int/publications/i/item/9241594012>
37. Lashkarboloki F, Maghsoudlou Y, Alami M, et al. Phytic acid content in Barbari bread fortified with iron. In: 18th International Congress on Food Technology; Mashhad: 2008, Research Institute of Food Science and Technology. <https://www.en.symposia.ir/NCFOODI18>
38. de Silva AF, Castro WV, de Andrade FP. Development of spectrophotometric method for iron determination in fortified wheat and maize flours. Food Chem 2018; 242: 205-210. [10.1016/j.foodchem.2017.08.110](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2017.08.110)
39. WHO, FAO, UNICEF, GAIN, MI, & FFI. Recommendations on wheat and maize flour fortification. Meeting Report: Interim Consensus Statement. Geneva, World Health Organization, 2009. <https://www.who.int/publications/i/item/WHO-NMH-NHD-MNM-09.1>
40. Rivas GB, Almada RA, Siqueiros LE, et al. The fortification of flours fortification of flour and their contribution to the intake of vitamins (B1, B2, B3, folic acid), iron, B1, and zinc in preschool population. Curr Dev Nutr Dev. 2020; 4: nzaa043-012. [10.1093/cdn/nzaa043_012](https://doi.org/10.1093/cdn/nzaa043_012)
41. Mohamadi S, Yazdanfar N, Ebrahiminejad B, et al. Evaluation of iron content in bakery flour samples of flour in Tehran, Iran. Heliyon 2023; 9(1): e12937. [10.1016/j.heliyon.2023.e12937](https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e12937)
42. Breithaupt DE. Determination of folic acid by ion-pair RP-HPLC in vitamin-fortified fruit juices after solid-phase extraction. Food Chem 2001; 74(4): 521-525. [10.1016/S0308-8146\(01\)00219-9](https://doi.org/10.1016/S0308-8146(01)00219-9)
43. AOAC International. Official methods of analysis. 21st ed. Gaithersburg: AOAC International, 2019. <https://www.aoc.org/official-methods-of-analysis/>
44. Arcot J, Shrestha A. Folate: methods of analysis. Trends Food Sci Technol 2005; 16(6-7): 253-266. [10.1016/j.tifs.2005.03.013](https://doi.org/10.1016/j.tifs.2005.03.013)
45. Gebrehiwot NT, He MN, Li J, et al. Challenges of folate species analysis in food and biological matrices by liquid chromatography-tandem mass spectrometry. Bioanalysis 2025; 17(10): 681-700. [10.1080/17576180.2025.2515009](https://doi.org/10.1080/17576180.2025.2515009)
46. Kariluoto S, Vahteristo L, Salovaara H, et al. Effect of baking method and fermentation on folate content of rye and wheat breads. Cereal Chem 2004; 81(1): 134-139. [10.1094/CCHEM.2004.81.1.134](https://doi.org/10.1094/CCHEM.2004.81.1.134)
47. Anderson WA, Slaughter DJ, Laffey C, et al. Reduction of folic acid during baking and implications for mandatory fortification of bread. Int J Food Sci Technol 2010; 45(6): 1104-1110. [10.1111/j.1365-2621.2010.02226.x](https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2010.02226.x)
48. Liang Q, Wang K, Shariful I, et al. Folate content and retention in wheat grains and wheat-based foods: Effects of storage, processing, and cooking methods. Food Chem 2020; 333: 127459. [10.1016/j.foodchem.2020.127459](https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127459)
49. Nguyen MT. Study on folate stability during thermal processing. CTU J of Inn & Sus Dev 2016; 30(04): 87-94. [10.22144/ctu.jen.2016.047](https://doi.org/10.22144/ctu.jen.2016.047)
50. Moyo HN. The Impact of Food Processing Techniques on Nutrient Retention and Bioavailability. International Research Journal of Engineering and Technology. 2024 Aug. Retrieved from <https://www.irejournals.com/for-matedpaper/1706163.pdf>
51. Olson R, Gavin-Smith B, Ferraboschi C, et al. Food fortification: The advantages, disadvantages and lessons from sight and life programs. Nutrients 2021; 13(4): 1118. [10.3390/nu13041118](https://doi.org/10.3390/nu13041118)
52. Poorahmadi Z, Nahidi M, Hosseini H, et al. The effect of baking process on stability of fortified folic acid in the breads. J Nutr Sci & Diet 2022; 6(1): 19-26. <https://jnsd.tums.ac.ir/index.php/jnsd/article/view/311>
53. Pfeiffer CM, Rogers LM, Gregory JF. Determination of folate in cereal-grain food products using trienzyme extraction and combined affinity and reversed-phase liquid chromatography. J Agric Food Chem. 1997;45(2):407-13. <https://doi.org/10.1021/jf960633q>