aflatoxigenic قبل وبعد الحصاد وكذلك أثناء معالجة. لذا أجريت هذه الدراسة لاستكشاف الفلورا الفطرية الموجودة في عينات الفول السوداني قبل وأثناء مختلف مراحل التجهيز من خلال مقارنة مستوى الأفلاتوكسين في هذه العينات. وقد درس أيضا تأثير متنوعة الفول السوداني ووقت التسليم على التوزيع في المئة من النباتات الفطرية. تم اختبار فلافس المعزولة من العينات التي تم جمعها الفول السوداني لقدرتها على إنتاج الأفلاتوكسين. وأشارت النتائج إلى أن التوزيع في المئة من النباتات الفطرية في وقت مبكر من تسليم العينات كانت أعلى من تلك من تلك التي تم تسليمها. أيضا ، تم العثور على التوزيع النسبي للأعلى فلافس في وقت متأخر من بذور الفول السوداني التسليم. وأشارت البيانات إلى أن نسبة العدوى الفطرية وعدد مجموع اتبعت نفس الاتجاه خلال عملية الفول السوداني ، حيث انخفض بعد التحميص من ٥٠ حتي ٥٥ في المائة وارتفعت مرة أخرى بعد الفرز ، مشيرا إلى أن إعادة التلوث عن الفطريات وقعت خلال مرحلة التجهيز النهائي الفول السوداني. وأظهرت النتائج أن جميع أصناف الفول السوداني إلا متنوعة نورث كارولاينا الواردة الأسبرجلس. وكانت كل ثقافة معزولة من الأسبرجلس المنتجين aflatoxinc على وسائل الاعلام المساعد الشخصي الرقمي.

Peanut was frequently exposed to aflatoxigenic fungi pre- and post- harvest as well as during processing. Therefore this study was conducted to explore the mycoflora present in peanut samples before and during the different processing stages by comparing the level of aflatoxin in these samples. The effect of peanut variety and delivery time on the percent distribution of the fungal flora was also studied. Aspergillus flavus isolated from the collected peanut samples were tested for their ability to aflatoxin production. The results indicated that the percent distribution of fungal flora of early delivered samples was higher than those of the delivered ones. Also, higher percent distribution of Aspergillus flavus was found in late delivery peanut seeds. The data indicated that the infection percentage and total fungal count followed the same trend during the peanut process, where it decreased after roasting by 50-55% and increased again after sorting, indicating that recontamination by fungi had occurred during the final peanut processing stage. The obtained results showed that all peanut varieties except NC variety contained A. flavus. All the isolated culture of A. flavus were aflatoxinc producers on PDA media.