

Micotossine negli alimenti



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

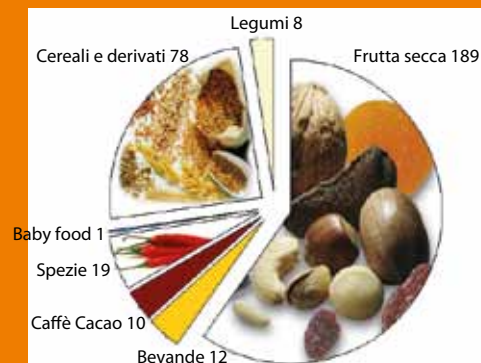
✓ Qual è la situazione?

Gli alimenti sono esposti a diversi tipi di contaminazione chimica o biologica che ne compromettono la qualità e la sicurezza. **Poco conosciute sono le micotossine** - sostanze prodotte da funghi e lieviti che colonizzano le coltivazioni potenzialmente tossiche per uomo e animali e con un rischio superiore a quello rappresentato dai pesticidi.

✓ Perché sta accadendo?

Lo sviluppo delle muffe e dei loro metaboliti tossici sugli alimenti può verificarsi sia in campo, per condizioni ambientali sfavorevoli o per pratiche colturali inadeguate, sia dopo il raccolto, a causa di scorrette pratiche di conservazione. **Le micotossine rimangono negli alimenti anche se la muffa non è più presente.**

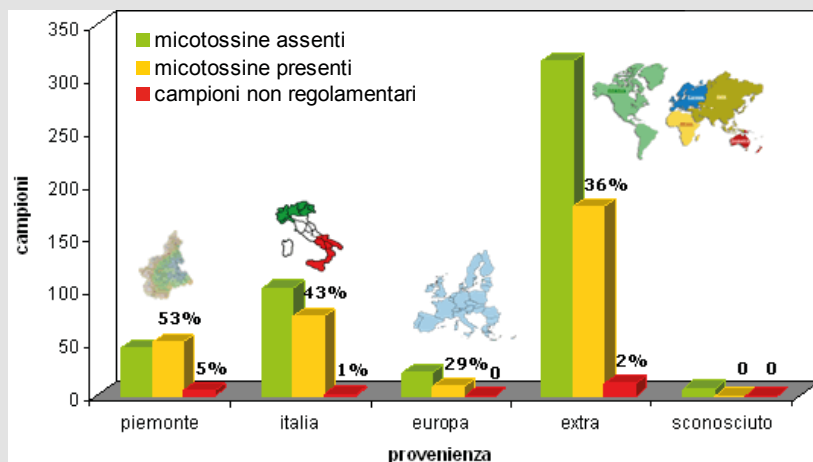
Alimenti positivi alla determinazione di micotossine anno 2010



✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Il problema delle micotossine è vecchio quanto l'agricoltura e forse ha condizionato la storia e la salute dei popoli più di quanto si pensi. Il laboratorio del Polo Alimenti di Arpa ha analizzato nel 2010 più di 800 campioni di alimenti per la ricerca di micotossine. Le irregolarità rilevate (concentrazioni superiori al limite di legge) sono state solo il 2% dei campioni analizzati. **Gli alimenti più contaminati sono la frutta secca, il mais e le spezie** di provenienza regionale o extraeuropea. Il rischio il più grave non deriva da intossicazioni acute ma dall'effetto cronico, cioè l'accumulo nel tempo di piccole quantità. E' necessario quindi valutare l'esposizione complessiva all'interno della dieta.

Provenienza campioni micotossine 2010 (l'assenza è intesa come concentrazione inferiore al limite di rilevabilità)



✓ Lo sapevi che?

La normativa europea stabilisce fin dal 1995 l'urgenza di un monitoraggio permanente per identificare le produzioni più a rischio e verificare la conformità degli alimenti. Il sistema di allerta rapido dell'Unione Europea permette di conoscere in tempo reale i risultati dei controlli effettuati in tutti i Paesi Membri attivando, quando necessario, il ritiro dei prodotti pericolosi per la salute umana o animale.

✓ Cosa puoi fare tu?

- **Una dieta variata è la migliore difesa** per questa tipologia di sostanze tossiche alimentari in quanto la contaminazione è distribuita in maniera eterogenea



Fusarium



Penicillium



Aspergillus

