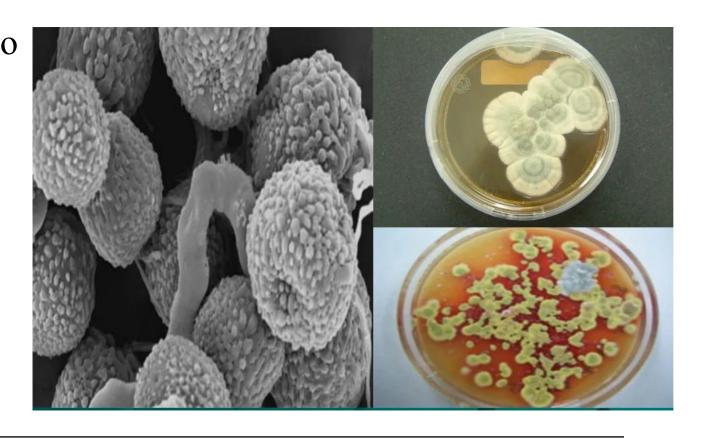


• Микотоксикозы — пищевые отравления, обусловленные попаданием в организм микотоксинов, образующихся процессе жизнедеятельности ряда мицелиальных грибов.



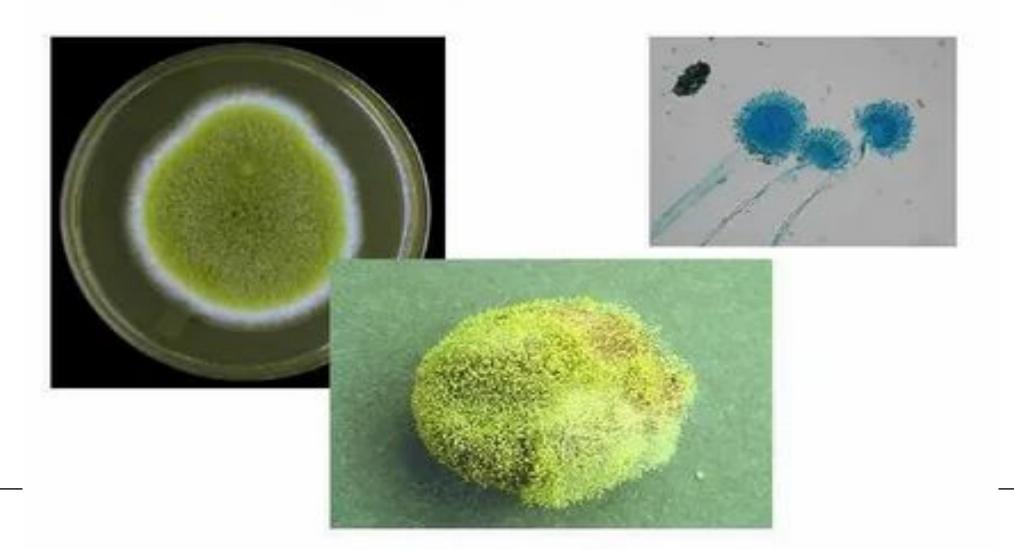
• Исследователи выделили около 300 микотоксинов, продуцируемых 350 видами мицелиальных грибов. Практическое значение как контаминанты пищевых продуктов имеют около 20 из них.



•Наиболее распространены и опасны для здоровья человека афлатоксины B1, B2, Gl, G2, Ml, продуцируемые грибом вида Aspergillusflavus.



Aspergillus flavus



•Так как грибами контаминированы в основном растения, микотоксины чаще обнаруживаются в растительных продуктах.



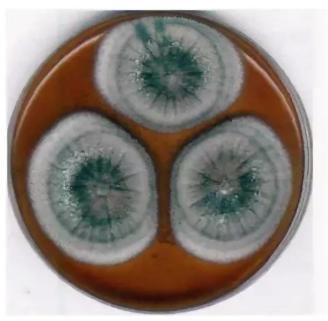
• Особое внимание следует обращать на обнаружение микотоксинов в продуктах животного происхождения, куда они могут попадать вследствие скармливания сельскохозяйственным животным и птице кормов, пораженных мицелиальными грибами. Такие продукты представляют наибольшую опасность для здоровья человека, так как микотоксины присутствуют в них без видимого роста плесени.



ПАТУЛИН

• Продуцируемый грибами
Penicillium patulum,
Penicillium expansum,

второй из наиболее часто
встречающихся микотоксинов.



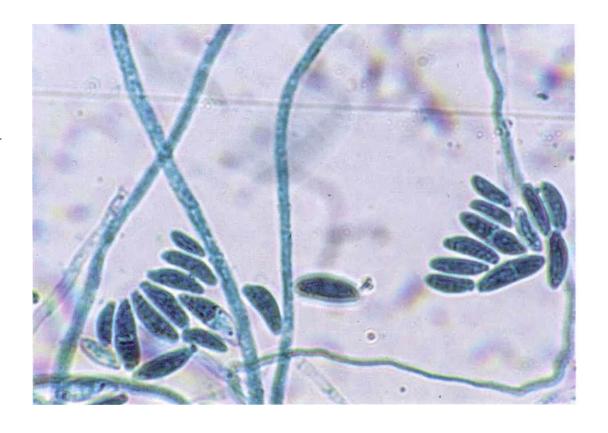


• Он часто обнаруживается в заплесневелых яблоках, облепихе, фруктах, ягодах, овощах. Патулин обладает высокими мутагенными и канцерогенными свойствами. Он подавляет биосинтез важных для организма веществ, которые содержат группу SH.



ТРИХОТЕЦЕНЫ

• продуцируемые грибами родов Trichothecium, Stachibotris, Trichoderma, Fusarium (Fusarium sporotrichiella, Fusarium solani, Fusarium graminearum). В этой группе насчитывается около 80 микотоксинов.



- Их делят на четыре типа: A, B, C и D. Представителем микотоксинов
- типа А является токсин Т-2;
- типа В дезоксинива- ленон (ДОН);
- типа С роридин;
- типа D кротоцин.



ТОКСИН Т-2

•Один из наиболее токсичных трихотеценовых микотоксинов.



• Он ингибирует синтез белков в эукариотической клетке и таким образом оказывает патогенное воздействие на организмы животных и людей, которое проявляется в виде анемии и H₃C иммунодепрессии, кровотечения, рвоты, некрозов слизистых оболочек и дерматитов.

$$CH_3$$
 CH_3 CH_3 CH_3 CH_3 CH_3 CH_3

• . Токсин Т-2 действует на кроветворные органы, центральную нервную систему, вызывает лейкопению, геморрагический синдром.



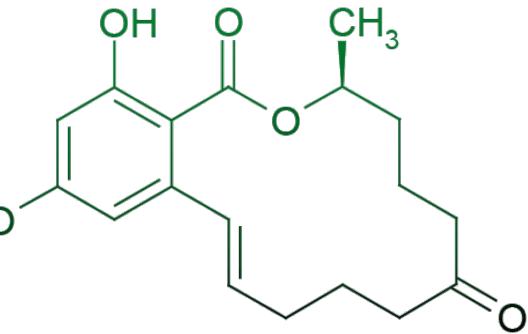
ГРУППА ЗЕАРАЛЕНОНА И ЕГО ПРОИЗВОДНЫЕ

•Включает 15 микотоксинов.

Продуцентом зеараленона является гриб Fusarium graminearum.

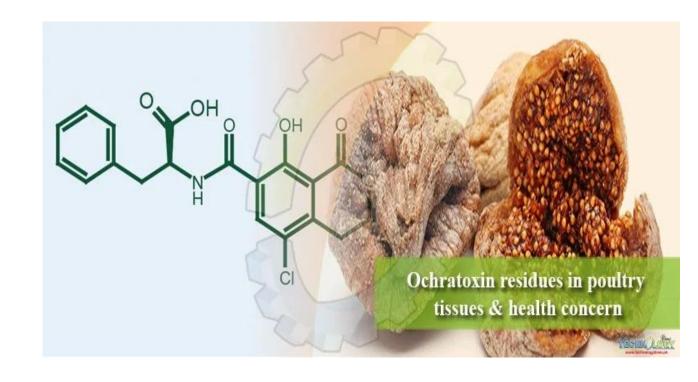


• Fusarium graminearum часто обнаруживается в кукурузе, иногда в пшенице, ячмене, овсе, сорго, а также в масле и крахмале, полученном из кукурузы, содержащей зеараленон, который НО вызывает общее отравление организма.

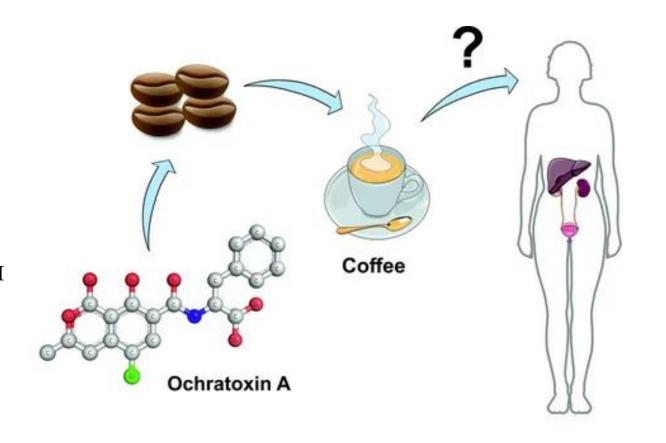


ОХРАТОКСИН

• Продуцируется грибом Aspergillus ochraceus и содержит три химически родственных токсических метаболита — ох- ратоксины A, B и C.

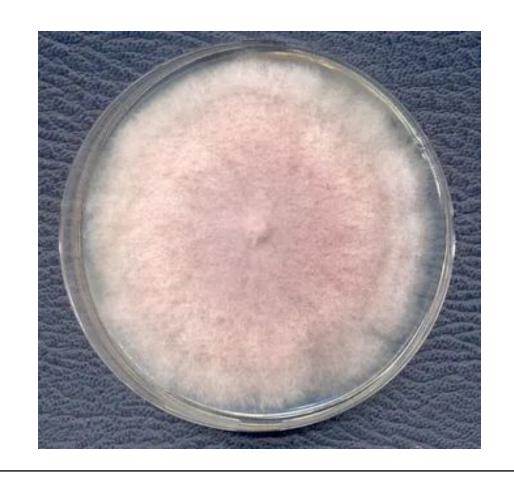


• Охратоксин А продуцируется преимущественно грибом А. ochraceus, а также грибами рода Penicillium: P. viridicatum, P. variabile, P. cyclopium. Охратоксины подавляют метаболизм у животных в части синтеза белковых веществ, нарушают обмен гликогена.



ФУМОНИЗИНЫ

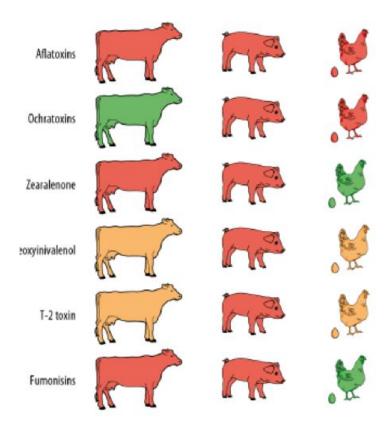
• Продуцируются грибами
Fusarium moniliform и
Fusarium proliferatum,
обладающими канцерогенным
действием и вызывающими
цирроз печени.



• Содержание микотоксинов: афлатоксина В, дезоксиниваленона, зеараленона, токсина Т-2, патулина, фумонизина регламентируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения; афлатоксина М — в молоке и молочных продуктах.

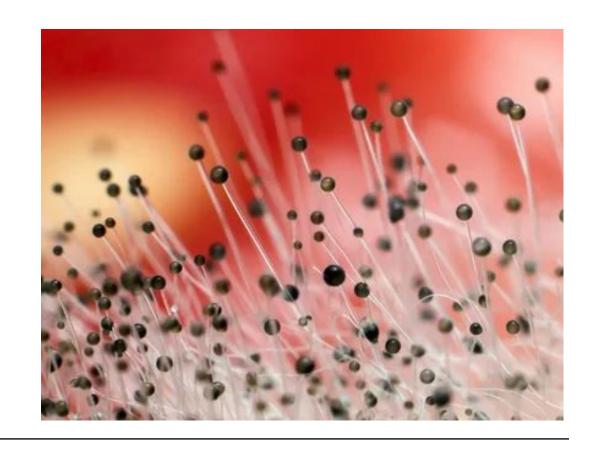


Разная реакция на микотоксины



Микото ксин	Предельное содержание ppb	Негативное действие на КРС
ZEN	100	Бесплодие, снижение фертильностиУвеличение сосков и вымениИнфекции репродуктивной системы
DON	300	 Нарушениями функции рубца * Понос • Метаболические нарушения, мастит, метеоризм • Хромота (болезни копыт)
T-2	100	 Потеря аппетита Гастроэнтерит Снижение молочной продуктивности * Снижение общего и специфического иммунитета
FUM	1000	 Снижение молочной продуктивности Избыточная ферментативная активность печени
AFL	2	 Потеря веса (привесов) нарушенные функции рубца Здоровье вымени: рост количество соматических клеток повышение восприимчивости к болезням
ОТА	80	• жвачные животные менее чувствительны к охратоксину

• В пищевых продуктах предельная допустимая доза афлатоксина В составляет 0,005; патулина — 0,05; токсина Т-2 — 0,1; дезоксиниваленона — от 0,5 до 1,0 — в зависимости от сырья и пищевого продукта; зеараленона — 1,0; фумонизина — 0,2 мг/кг.



ЭРГОТИЗМ

• Заболевание человека и животных под названием эрготизм возникает в результате скармливания и употребления в пищу злаков, пораженных спорыньей (Claviceps purpurea).



• Токсичной является покоящаяся стадия гриба — «рожки спорыньи» фиолетового цвета. В рожках содержатся алкалоиды лизергиновой кислоты и клавиновые производные. Эти токсические вещества устойчивы к нагреванию и сохраняют токсичность после термической обработки. Длительное хранение зерна не инактивирует токсины спорыньи.



• Отравление проявляется в виде судорог, конвульсий, поражения центральной нервной системы, острого гастроэнтерита, некрозов периферических частей тела. В тяжелых случаях наблюдаются галлюцинации, расстройство сознания, эпилептические судороги (отсюда название «злая корча»)..



• Отравление может закончиться летальным исходом. При выздоровлении наблюдаются парезы, атрофия мускулатуры



•СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!