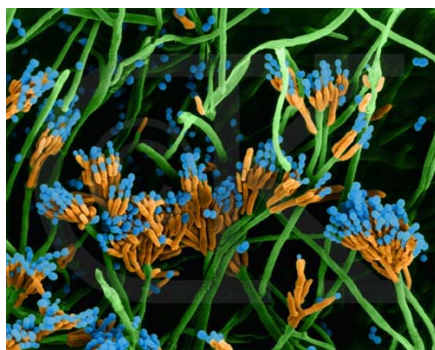
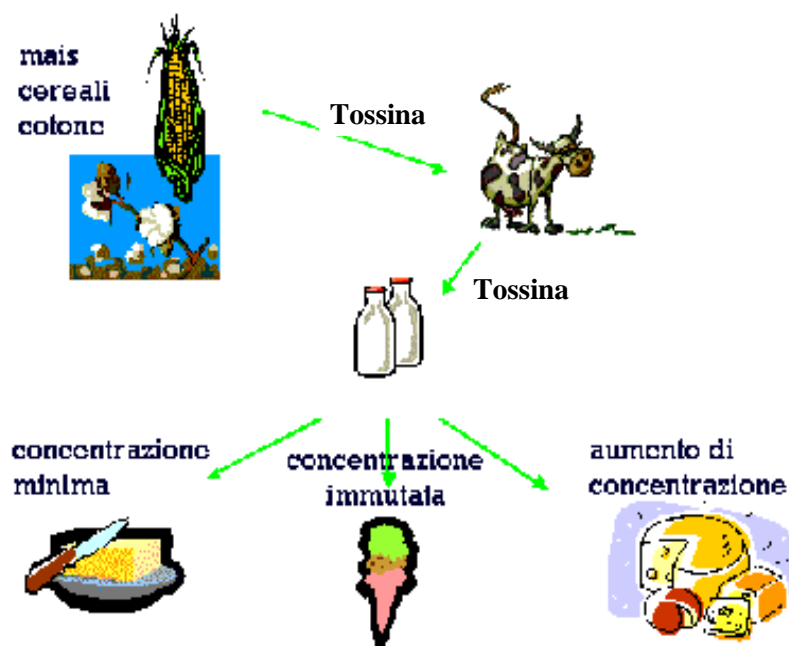


Metodi per la determinazione di tossine negli alimenti

Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte da diverse specie di funghi (muffe) che possono contaminare diversi tipi di alimenti: cereali (grano, mais, segale, ecc.), frutta secca (fichi, datteri, uva, ecc.), frutta con guscio (pistacchi, arachidi, noci, ecc.), caffè, cacao, spezie, semi oleosi, e anche frutta fresca (in particolare, mele).



Data la loro elevata stabilità chimica queste sostanze non vengono degradate dai normali trattamenti tecnologici (pastorizzazione, cottura, ecc.) e possono quindi ritrovarsi facilmente nei prodotti derivati come il vino, la birra, i succhi di frutta, i biscotti, il pane, ecc. Inoltre, queste sostanze possono contaminare anche la carne, il latte e derivati, le uova come risultato del consumo di mangimi contaminati da parte degli animali.



Le micotossine sono sostanze particolarmente tossiche per l'uomo e gli animali perché sopprimono le difese immunitarie, provocano danni a fegato e reni e, in particolare, alcune tra le più comuni sono cancerogene.

La maggior parte delle micotossine manifestano la loro tossicità a dosi molto basse (alcune sono state addirittura utilizzate per la guerra batteriologica) ed è quindi particolarmente importante la messa a punto di metodi di analisi particolarmente sensibili per valutarne la presenza a bassissima concentrazione, così come stabilito dalla legislazione di diversi paesi e, in particolare, della Comunità Europea. Nell'esperienza di laboratorio potrete imparare come si valuta la presenza di queste sostanze in alimenti come pop corn, latte, cereali per prima colazione, cacao.

