

Гриби роду *Fusarium* Link

F. graminearum
F. avenaceum
F. culmorum
F. poae
F. equiseti
F. acuminatum
F. sambucinum
F. sporotrichioides
F. verticillioides (syn. *F. moniliforme*)
F. proliferatum

Є найбільш небезпечними забруднювачами зерна мікотоксинами як під час вегетації, так і під час його зберігання. Фузаріуми відомі своєю здатністю продукувати: вомітоксин (дезоксиніваленол – ДОН), 3-АДОН, 15-АДОН, Т-2 токсин, НТ-2 токсин, зеареленон, неозоланіол, фумонізини.

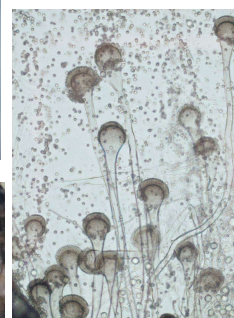


Гриби роду *Aspergillus* P. Micheli ex Haller

A. flavus
A. fumigatus
A. niger
A. ochraceus
A. parasiticus
A. terreus

Забруднюють мікотоксинами кукурудзу, зернові, бобові, горіхи та сухофрукти під час зберігання. А також напої.

Є продуцентами афлотоксинів, охратоксину А, коєвої кислоти, цитриніну, стеригматоцистини.



Гриби роду *Penicillium* Link

P. brevicompactum

P. chrysogenum

P. claviforme

P. citrinum

P. commune

P. cyclopium

P. expansum

P. roquefortii

P. rugulosum

P. verrucosum

P. viridicatum

P. urticae

Продукують патулін, пенітрем, охратоксин А, PR-токсин, цитринін, стеригматоцистин, циклопіазонова та мікофенолова кислоти.

Забруднюють мікотоксинами зерно пшениці, кукурудзи, овочі, фрукти, соки, напої



- ✓ 30-40% всіх пліснявоутворюючих грибів здатні продукувати мікотоксини в небезпечній кількості
- ✓ найбільш поширені сапротрофи на рослинних рештках
- ✓ інші зустрічаються на зернових культурах і продуктах їхньої переробки
- ✓ мікотоксини продукуються у відповідь на будь-який стрес



Фактори, що сприяють утворенню мікотоксинів

Вологість зерна	> 12 %
Відносна вологість	> 70 %
Температура (перепади)	> 13 °C
Пошкоджене, бите зерно, наявність комах	

- Харчова безпека продукції АПК формується впродовж всього ланцюга її отримання!
- Дієвим способом попередження забруднення зерна токсичними видами грибів на всьому шляху від поля до споживача є застосування поліпшеної технології вирощування, використання стійких до хвороб сортів, своєчасні захисні заходи, своєчасне збирання та правильне зберігання зернових культур, проводити часткове знезаражування зернопродуктів під час переробки.

Безпечність та якість продукції АПК не можна розпізнати безпосередньо, для їх вимірювання потрібні лабораторні дослідження!

