

Lunedì 23 febbraio 2015 – ore 10:30

## **MICOTOSSINE, PERICOLOSI CONTAMINANTI DI MANGIMI ED ALIMENTI**

*Dott.ssa Marinella Rodolfi, PhD*

*Dipartimento di Scienze della Terra e dell'Ambiente*

*Laboratorio di Micologia, Università degli Studi di Pavia*

Le “micotossine” sono metaboliti secondari, prodotti naturalmente ed escreti da alcune specie fungine, parassite o saprotrofe, che crescono e si sviluppano sulle piante in campo o nelle derrate alimentari durante lo stoccaggio; esse sono in grado di ridurre la produttività e di danneggiare la salute umana ed animale.

Nell'ambito dell'ampio panorama delle problematiche relative alle contaminazioni di mangimi ed alimenti, le micotossine rivestono senza dubbio un ruolo fondamentale a causa delle diverse attività tossiche, (di tipo cancerogeno, mutageno, teratogeno, citotossico, dermatossico, immunosoppressivo, ecc..) che possono causare ogniqualvolta siano ingerite dall'uomo e/o dagli altri animali.

Sebbene nella nostra fascia climatica non vi siano segnalazioni di episodi di micotossicosi acute, la cronicità relazionabile alla loro costante introduzione nell'organismo è un aspetto assolutamente non trascurabile in termini sia di sicurezza alimentare che di salute degli organismi.

In aggiunta ad un generale inquadramento della problematica e ai sopracitati aspetti, nel corso del Seminario verranno presentate le principali micotossine individuabili nei cereali e, in generale, nelle piante coltivate; esse saranno discusse in termini di loro funghi produttori, condizioni predisponenti per la loro formazione e il loro rilascio, organi bersaglio, trasmissione nella filiera alimentare ed impatto sul prodotto destinato all'alimentazione.