



Alumno: Emmanuel Rodas Ángel

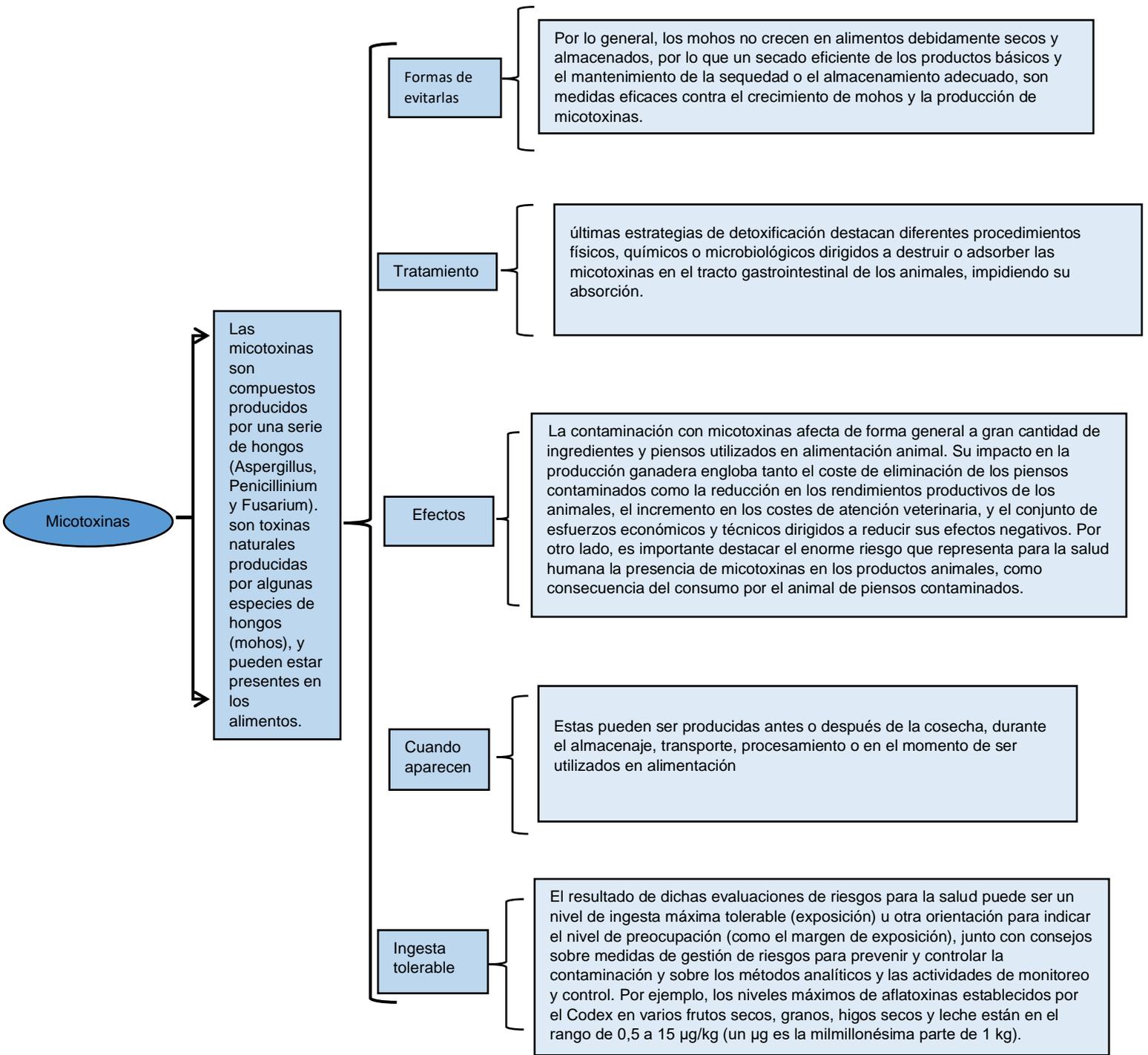
Docente: Roberto García Barreda Sedano

Cuatrimestre: Tercero

Materia: Bromatología I

Carrera: M. V. Z.

Cuadro sinoptico: Micotoxinas



Micotoxinas

Las micotoxinas son compuestos producidos por una serie de hongos (Aspergillus, Penicillium y Fusarium). son toxinas naturales producidas por algunas especies de hongos (mohos), y pueden estar presentes en los alimentos.

Formas de evitarlas

Por lo general, los mohos no crecen en alimentos debidamente secos y almacenados, por lo que un secado eficiente de los productos básicos y el mantenimiento de la sequedad o el almacenamiento adecuado, son medidas eficaces contra el crecimiento de mohos y la producción de micotoxinas.

Tratamiento

últimas estrategias de detoxificación destacan diferentes procedimientos físicos, químicos o microbiológicos dirigidos a destruir o adsorber las micotoxinas en el tracto gastrointestinal de los animales, impidiendo su absorción.

Efectos

La contaminación con micotoxinas afecta de forma general a gran cantidad de ingredientes y piensos utilizados en alimentación animal. Su impacto en la producción ganadera engloba tanto el coste de eliminación de los piensos contaminados como la reducción en los rendimientos productivos de los animales, el incremento en los costes de atención veterinaria, y el conjunto de esfuerzos económicos y técnicos dirigidos a reducir sus efectos negativos. Por otro lado, es importante destacar el enorme riesgo que representa para la salud humana la presencia de micotoxinas en los productos animales, como consecuencia del consumo por el animal de piensos contaminados.

Cuando aparecen

Estas pueden ser producidas antes o después de la cosecha, durante el almacenaje, transporte, procesamiento o en el momento de ser utilizados en alimentación

Ingesta tolerable

El resultado de dichas evaluaciones de riesgos para la salud puede ser un nivel de ingesta máxima tolerable (exposición) u otra orientación para indicar el nivel de preocupación (como el margen de exposición), junto con consejos sobre medidas de gestión de riesgos para prevenir y controlar la contaminación y sobre los métodos analíticos y las actividades de monitoreo y control. Por ejemplo, los niveles máximos de aflatoxinas establecidos por el Codex en varios frutos secos, granos, higos secos y leche están en el rango de 0,5 a 15 µg/kg (un µg es la millonésima parte de 1 kg).