

МІКОТОКСИНИ — НЕВИДИМА ЗАГРОЗА ЗДОРОВ'Ю ТВАРИН І ЛЮДЕЙ

Що таке мікотоксини?

Мікотоксини — це токсичні вторинні метаболіти грибів-плісняв, що можуть потрапляти в корми та харчові продукти. Вони невидимі неозброєним оком, не мають смаку та запаху, але здатні завдавати значної шкоди організму.



Інститут ветеринарної медицини НААН
м. Київ вул. Донецька,30
ivm_naam@ukr.net

ДЖЕРЕЛА ТА ШЛЯХИ ПОТРАПЛЯННЯ

- Зернові культури (кукурудза, пшениця, ячмінь)
- Комбікорми та силос
- Готові продукти з ураженої сировини
- Неправильне зберігання кормів і продуктів

Плісняві гриби активно розвиваються за високої вологості та температури.

ОСНОВНІ ВИДИ НЕБЕЗПЕЧНИХ МІКОТОКСИНІВ

- Афлатоксини — вражають печінку, мають канцерогенну дію.
- Охратоксин А — токсичний для нирок.
- Фумонізени — пов'язані з порушеннями нервової системи.
- Зеараленон — спричиняє гормональні розлади, репродуктивні проблеми.
- Трихотецени (в т.ч. DON) — пригнічують роботу імунної системи.

НЕБЕЗПЕКА ДЛЯ ТВАРИН

- **Зниження продуктивності та приростів**
- **Погіршення імунітету**
- **Захворювання печінки та нирок**
- **Проблеми з репродукцією**
- **Підвищена смертність молодняку**

НЕБЕЗПЕКА ДЛЯ ЛЮДЕЙ

Людина може отримати мікотоксини:

- **через уражені продукти харчування;**
- **через споживання молока, м'яса чи яєць від тварин, що отримували забруднені корми.**

Наслідки:

- **ураження печінки і нирок;**
- **канцерогенна дія;**
- **алергічні реакції;**
- **вплив на гормональну та нервову системи.**

ЯК ЗАПОБІГТИ ЗАБРУДНЕННЮ?

Для фермерів і власників тварин

- **Контроль якості зерна та кормів**
- **Моніторинг вологості під час зберігання**
- **Використання сорбентів мікотоксинів у раціоні**
- **Регулярне лабораторне тестування**

Для споживачів

- **Уникати продуктів з ознаками псування**
- **Зберігати харчі у сухих прохолодних умовах**
- **Обирати продукцію перевірених**