

Mikotoksini i bezbednost hrane

dr Sandra Jakšić, naučni saradnik Naučnog instituta za veterinarstvo "Novi Sad"

Kratak izvod

Prisustvo mikotoksina u hrani je važan faktor koji određuje njenu bezbednost. Danas je poznato nekoliko stotina mikotoksina, međutim samo za neke je dokazano i potvrđeno toksično, teratogeno, mutageno i karcinogeno delovanje. Većinu mikotoksina od interesa po zdravlje ljudi i životinja produkuju plesni iz rođova *Aspergillus*, *Penicillium* i *Fusarium* i to su mikotoksini iz grupe aflatoksina, ohratoksina, trihotecena, fumonizina, zearalenon, citrinin i patulin. Mikotoksini najčešće kontaminiraju žitarice, ali se putem lanca ishrane prenose i do ljudi. U cilju zaštite zdravlja ljudi i životinja, veoma je važna kontrola mikotoksina u hrani i hrani za životinje. U izlaganju će biti predstavljen rad laboratorije Naučnog instituta za veterinarstvo „Novi Sad“ na polju ispitivanja bezbednosti hrane u smislu mikotoksikološke ispravnosti. Mikotoksini su u veoma različitim uzorcima hrane i hrane za životinje prisutni u veoma niskim koncentracijama. Različite nivoe koncentracije mikotoksina je potrebno dokazati i izmeriti u veoma kompleksnim matriksima. Stoga je neophodno imati pouzdane i precizne analitičke metode za određivanje mikotoksina. Originalni naučni rezultati dobijeni u okviru više naučnih projekata, a u cilju poboljšanja ovih metoda i primene novih tehnika će takođe biti izloženi.