

Insilati: attenzione alle micotossine emergenti



Oltre alle **micotossine** normate che tutti conosciamo, ne esistono di «**nuove**», **dette emergenti** sono quelle micotossine per le quali non esistono normative che le regolano e che non hanno ancora ricevuto un'attenzione scientifica adeguata.

I dati di incidenza negli alimenti e gli effetti tossici associati alla loro ingestione sono scarsi e tali da non permettere delle valutazioni adeguate del rischio. L'Efsa, l'Ente

europeo per la sicurezza alimentare, sta raccogliendo informazioni sulla presenza nelle derrate alimentari di queste micotossine e i rischi per la salute pubblica.

Le **principali micotossine emergenti** su cui si stanno raccogliendo informazioni sono: **enniatine, moniliformina, fusaproliferina, beauvericina, bikaverina, acido fusarico, culmorina, aurofusarina, diverse tossine di Alternaria e alcaloidi Ergot.**

In particolare, l'attenzione delle autorità pubbliche nei confronti di queste micotossine emergenti riguarda le materie prime principalmente utilizzate nell'alimentazione umana e dei monogastrici.

Tratto dall'articolo pubblicato sul supplemento *Stalle da Latte a L'Informatore Agrario* n. 25/2020

Insilati: attenzione alle micotossine emergenti

di A. Gallo, F. Ghilardelli, F. Masoero, A. Stanislao Atzori, F. Fancello, J. Faas, A. Urbanella

L'articolo completo è disponibile per gli abbonati anche su Rivista Digitale