

AKTUELNO: Aflatoksini i bezbednost mleka i mlečnih proizvoda

22.02.2013

Mleko i mlečni proizvodi predstavljaju važnu grupu namirnica zastupljenu u svakodnevnoj ishrani i moraju da budu zdravstveno ispravni. Jedan od mogućih uzroka zdravstvene neispravnosti je i prisustvo nedozvoljenih količina aflatoksina. Aflatoksini predstavljaju grupu prirodnih toksičnih metaboličkih produkata gljivica *Aspergillus Flavus*, koja stvara toksine pod povoljnim uslovima vlage i toplote, razmnožavaju se primarno u biljnim kulturama (pačjenici, kukuruzu, soji, kikirikiju, kafi, orasima i drugim). Gljivica zagađuje biljne kulture prilikom uzgoja ili skladištenja u nepovoljnim uslovima (vlažna sredina sa visokom temperaturom). Izvori aflatoksina u ishrani mogu biti pačjenica, proizvodi od pačjenice, ovas, kukuruz, ali i jezgrasto voće, kikiriki, susam, proizvodi od voća, kakaovac, začini. Samo prisustvo aflatoksina ne menja ukus i miris hrane.

Zabrinutost koju izaziva rasprostranjenost aflatoksina i mogućnost njihovog ulaska u lanac ishrane, prisutna je zbog mogućih zdravstvenih efekata. Uticaj aflatoksina na ljude, kao i na životinje, zavisi od doze i dužine trajanja izloženosti. Iako postoje primeri za akutna epidemijska trovanja visokim dozama aflatoksina, hronična izloženost je daleko značajnija. Izmerene niske koncentracije aflatoksina u mleku i procenjeno vreme izloženosti ne mogu predstavljati značajan uzrok poremećaja zdravlja stanovništva. Prema ovoj nacionalnoj regulativi, maksimalno dozvoljene količine aflatoksina M1 u sirovom mleku, termički obrađenom mleku i mleku za proizvodnju mlečnih proizvoda iznose 0,05 mikrograma po kilogramu. Postojanje zakonske regulative koja propisuje maksimalno dozvoljene količine aflatoksina u namirnicama, kao i praćenje prisustva aflatoksina u namirnicama putem redovnih kontrola zdravstvene ispravnosti, predstavljaju najbolje mere za zaštitu stanovništva.

Vranje