

A magyar fogyasztók aflatoxin terhelését vizsgálták a Nébih szakemberei

A Debreceni Egyetem és a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal (Nébih) közös projektben vett részt: „A magyar fogyasztók rövid és hosszú távú aflatoxin-terhelésének meghatározása a tejtermékláncban és a kockázatkezelő intézkedések megalapozása”-címmel. A szakemberek megállapították, hogy a hazai lakosságot jelenleg nem fenyegeti jelentős aflatoxin egészségügyi kockázat. Bár azonnali ellenintézkedések nem szükségesek, a takarmányok és élelmiszerek folyamatos ellenőrzése a lehetséges aflatoxin szennyeződésekre mégis indokolt és javasolt.

A napjainkban zajló éghajlatváltozás egyik következménye, hogy az aflatoxinokat termelő penészgombák észak felé történő terjedése figyelhető meg Európában. Ez veszélyeztetheti a mérsékelt éghajlatú országok, köztük hazánk lakosságát is. Az aflatoxinok rákkeltő, immunrendszert gyengítő hatású mikotoxinok, amelyek különösen veszélyesek a fiatal korosztály számára. E mikotoxinok közül az aflatoxin B1 (AFB1) a májban aflatoxin M1-é (AFM1) alakul át, amely szintén rákkeltő hatású, és megjelenik a tehéntejben, valamint a tejtermékekben.

Az aflatoxin terhelést vizsgáló, nemzeti kiválósági program (azonosítószám: NKFIH 2018-1.2.1-NKP-2018-00002) eredménye alapján a magyar lakosságnak egyelőre nem kell jelentős mértékű aflatoxin-kockázattól tartania. Továbbra is elengedhetetlen azonban a takarmányok és élelmiszerek ellenőrzése a lehetséges szennyeződések kiszűrése miatt. A Nébih az Integrált Többéves Nemzeti Ellenőrzési Terve során, a lánc több pontján 130 tejminta és 200 takarmányminta vizsgálatát végzi el.

A projekt során a Nébih és a Debreceni Egyetem szakemberei a tej AFM1 tartalmára vonatkozóan ($>0,02 \mu\text{g}/\text{kg}$) cselekvési küszöbértéket határoztak meg. A 2023/915 uniós rendelet alapján a tejre vonatkozó AFM1 határérték $0,050 \mu\text{g}/\text{kg}$. A cselekvési küszöbérték elérésekor a projekt résztvevői olyan cselekvési tervet léptettek életbe, amelynek segítségével sikerült visszaszorítani a tej toxintartalmát a küszöbérték alá. A küszöbérték feletti eredmény azt jelezte, hogy a napi elegytejbe olyan tejtermelő gazdaságok napi tejtermelése keveredett, amelyek esetén a normál szintnél magasabb toxintartalom jelent meg.

Ez alapján a következő időszakban minden telepnél egyedi mintavétel és az önellenőrzési rendszer felülvizsgálata történt meg. Amelyik telep esetében bebizonyosodott, hogy a takarmány szennyezett volt, ott toxinkötővel vagy a takarmány cseréjével biztosították, hogy a magas toxinszint újra a normál szintre csökkenjen. Emellett a projekteredmények alapján javaslatot tettek a hatósági aflatoxin monitoring terv módosítására is.

A mikroparcellás *Aspergillus flavus* (az egyik legelterjedtebb aflatoxint termelő penészgomba) fertőzési kísérletei és mikrometeorológiai mérései nyomán kiderült, hogy a penészgomba elterjedését jelentősen befolyásolta a hőmérséklet és a légköri szárazság. Az aflatoxin termelést pedig a rendkívül magas napi maximum hőmérsékletek határozták meg (különösen 35°C felett). A projekt szakértői szerint a mikroparcellás kísérleti eredményeik hozzájárulhatnak egy, a Kárpát-medence sajátosságait figyelembe vevő, *Aspergillus flavus* fejlődési és toxintermelési kockázatbecslő modell létrehozásához.

A projektben jelentős analitikai fejlesztést is végrehajtottak a silótakarmányok, valamint a keveréktakarmányok AFB1 tartalmának gyors és kellő pontosságú meghatározása érdekében. Továbbá metagenomikai és mikrobiológiai tenyésztéses módszereket alkalmazva, először nyertek átfogó képet a hazai takarmányok baktérium és élesztő összetételével kapcsolatban.

Sajtókapcsolat:

- +36 70 436 0384
- nebih@nebih.gov.hu

Eredeti tartalom: Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal

Továbbította: Helló Sajtó! Üzleti Sajtószolgálat

Ez a sajtóközlemény a következő linken érhető el:

<https://hellosajto.hu/12977/a-magyar-fogyasztok-aflatoxin-terheleset-vizsgaltak-a-nebih-szakemberei/>