

Küfler doğada yaygın şekilde bulunurlar. Günümüzde 200'den fazla küf türünün bulunduğu ve bunların bir kısmının belirli koşullar altında gıda ve yemlerde mikotoksin oluşturabildikleri bilinmektedir. Hava ve toprakta bulunan küf sporları gıda ve yem maddelerine bulaştıkları zaman uygun sıcaklık ve nemde mikotoksinleri oluştururlar. Mikotoksinler, küflerin ürettiği zehirli maddelerdir.

Birçok mikotoksin çeşidinden biri olan aflatoksinler de başlıca *Aspergillus flavus* ve *Aspergillus parasiticus* küflerinin oluşturduğu toksik maddelerdir. Gıda ve yemlerde en önemli bulaşanlardan biri olarak kabul edilen aflatoksinler, gıda güvenilirliği açısından önemli bir tehlike oluşturur.



Gıda ve yem üzerinde gözle görünür halde küf bulunmaması aflatoksinlerin bulunmadığı anlamına gelmez.

Aflatoksin hangi gıdalarda bulunur?

Yüksek sıcaklıklara (200-300°C) dayanıklı olan aflatoksinler gıdaların ısıtılması, pişirilmesi gibi işlemlerle kaybolmazlar.

Aflatoksin bulaşması, ürünün tarladaki gelişimi, hasat edilmesi, depolanması veya son ürün haline getirilmesi sırasında ortaya çıkabilir. Aflatoksinler özellikle Antep fıstığı, yerfıstığı, badem, fındık gibi sert kabuklu ile kuru incir gibi kurutulmuş meyvelerde, buğday, arpa, pirinç gibi tahıllarda, mısırdaki kırmızıbiber gibi baharatlarda bulunur. Aflatoksin bulaşmış yem tüketen hayvanların sütlerinde ve bu sütlerden üretilen ürünlerde de bulunabilir. Gıdalardan aflatoksin herhangi bir işlem ile arındırılamaz.

Aflatoksinli gıda tüketmek zararlı mıdır?

Aflatoksinli gıdalar sağlık için zararlıdır.

Aflatoksinler yüksek dozlarda tüketildiğinde zehir etkisi gösterir. Tüketicilerin korunması amacıyla ithalat, ihracat ve rutin kontroller esnasında numuneler alınarak Bakanlığa bağlı laboratuvarlarda analizleri yapılır. Zararlı olabilecek miktarda aflatoksin içeren gıda ve yemler tüketime sunulmaz.

Aflatoksin riski bulunan gıdaları nasıl saklamalıyız?

Küflerin üremesi için en ideal şartlar nemli ve sıcak ortamlardır. Bu sebeple aflatoksin riski bulunan gıdalar kuru ve soğuk ortamlarda uygun ambalajlarda saklanmalıdır. Gıdalarda aflatoksin üremesini engellemek için doğru ve hijyenik üretim, uygun muhafaza koşulları ve son tüketim tarihinden önce tüketmek gerekir.