

## ПРИРОДНІ ТОКСИКАНТИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**Менжулова О.Ю., гр. ТКМ-16**

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **Бєляєва Л.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мікотоксини – найбільш небезпечні для здоров'я людини і тварин природні екотоксиканти. Вони повсюдно поширені, можуть забруднювати продукти харчування на всіх стадіях виробництва, зберігання, транспортування і реалізації. На сьогоднішній день відомо більше 250 видів грибів, що продукують декілька сотень мікотоксинів, з них велика кількість викликає аліментарний токсикоз тварин і людини. Значна кількість мікотоксинів володіє імунодепресивними, мутагенними, алергенними, тератогенними властивостями, сприяє зниженню загальної резистентності організму, розвитку інфекційних і незаразних хвороб.

Розмножуючись на харчових продуктах, багато пліснявих грибів не лише забруднюють їх токсинами, але і погіршують органолептичні властивості, знижують харчову цінність, призводять до псування цих продуктів і непридатності для технологічної переробки. Мікотоксини можуть бути присутніми в продуктах харчування, що не мають зовнішньо сформованої цвілі і дати негативний результат при дослідженнях, але при вживанні такого продукту відбувається отруєння.

На сьогоднішній день для контролю мікотоксинів пропонується використовувати різні способи. Найбільш відомі і поширені з них – тонкошарова та високоефективна рідинна хроматографія, методи імунохімії, біосенсорики та біології.

Мікотоксини дуже стійкі до дії хімічних і фізичних факторів. Загальноприйняті засоби технологічної та кулінарної обробки лише частково зменшують їх вміст у продуктах. Малоєфективні такі фізичні способи зниження забруднення, як підвищення температури вище 200°C, заморожування, висушування, опромінення радіоактивними й УФ-променями, через що для зниження контамінації мікотоксинами найчастіше використовують біохімічні та біологічні методи.

Тяжкість токсичних ефектів мікотоксинів для людини, широке поширення в різних видах харчових продуктів і малі дози, необхідні для розвитку токсикозу, дозволяють фахівцям вважати мікотоксини одним з найважливіших показників продовольчої безпеки. Головна небезпека мікотоксинів – це низькі концентрації, необхідні для розвитку токсичного ефекту.