



PATULINA

PENICILLIUM, ASPERGILLUS ETA BYSSOCHYLAMYS

ESPEZIEETAKO ZENBAIT ONDDOK SORTUTAKO **MIKOTOXINA**; HORITATIK **PENICILLIUM EXPANSUM** DA SEGURUENIK OHIKOENA.



KONTUAN HARTU BEHARREKO ELIKAGAIAK

Sagarretik eratorritako produktuak, bereziki sagar-zukuetan (iragazi gabe badaude), pureak eta konpotak (baldin eta onddoak kaltetutako sagarrekin egin badira). Hartzitutako produktuek (adibidez, sagardoa) ez dute patulinarik; izan ere, hartzidura alkoholikoak mikotoxina hori hiltzen du. Hala ere, patulina produktu horietan aurki daiteke, baldin eta hartziduraren ostean sagar-zukua gehitu bazaie.

SAGARRAREN ERATORRIAK
(pureak, konpotak, zukuak...)

BESTE FRUTA BATZUK (mertxika, abrikota, banana...)

SINTOMAK:

Mikotoxina hau ez da organismoan metatzen, baina kopuru handietan kontsumitzeak pisu galera eta hesteetako nahasmenduak eragin ahal ditu.

Patulina dosi errepikatuekiko esposizioak neurotoxikotasun-zeinuak eta hesteetako, burmuineko eta giltzurrunetako entzimak inhibitzea eragiten ditu.

KALTETUTAKO ORGANOKAK:

Digestio-sistema
Nerbio-sistema



JARDUNBIDE EGOKIAK etxean

Etxean higiene-jardunbide egokiak erabiliz ezin da elikagaietako patulina desagerrarazi. Nolanahi ere, gomendagarria da zenbait higiene-jardunbide jarraitzea, beste agente biologiko batzuekin (bakterioak, birusak, parasitoak) kutsatzea saihesteko:

GARBITU	DESINFEKTATU	MANTENDU	MANTENDU	KOZINATU	EKIDIN	GARBITU
eskuak edozein elikagai manipulatu aurretik.	tresnak, taulak, gainazalak ...	hotz-katea elikagai gordinak garraiatzean.	elikagaiak hoztuta, prestatu eta kontsumitu arte.	ondo elikagaiak eta mantendu bero kontsumitu arte. Kontsumitu ondoren, hoztu ahalik eta arinen.	elikagai gordin eta kozinatuen kutsatze gurutzatua.	ondo fruta eta barazkiak, gordin kontsumituko direnean.

EZ DESIZOTZU

elikagaiak giro-temperaturan, baizik eta hozkailuko beheko partean.