



**PATULINA** MICOTOXINA PRODUCIDA POR DIVERSAS ESPECIES DE HONGOS DE LAS ESPECIES *PENICILLIUM*, *ASPERGILLUS* Y *BYSSOCHYLAMYS*, DE LAS QUE *PENICILLIUM EXPANSUM*, ES PROBABLEMENTE LA ESPECIE MÁS COMÚN.



## ALIMENTOS A CONSIDERAR

Productos derivados de la manzana, especialmente en zumos de manzana (si estos están sin clarificar), purés y compotas si han sido elaborados a partir de manzanas dañadas por el hongo. Los productos fermentados como la sidra no contienen patulina, puesto que la fermentación alcohólica destruye esta micotoxina. Sin embargo, puede estar presente en estos productos si se les ha añadido zumo de manzana después de la fermentación.



### SÍNTOMAS:

Esta micotoxina **no se acumula en el organismo**, pero su consumo en elevada cantidad puede producir **pérdida de peso y trastornos intestinales**

La exposición a dosis repetidas de patulina conduce a signos de **neurotoxicidad e inhibición de enzimas a nivel intestinal, cerebral y renal.**

### ÓRGANOS AFECTADOS:

- Sistema digestivo
- Sistema nervioso

## BUENAS PRÁCTICAS en el hogar

No se puede eliminar en el hogar la patulina presente en los alimentos mediante Buenas Prácticas de Higiene. De todas formas, es recomendable seguir las para evitar la contaminación por otros agentes biológicos (bacterias, virus, parásitos):

LIMPIARSE	DESINFECTAR	MANTENER	MANTENER	COCINAR	EVITAR	LAVAR
las manos antes de manipular cualquier alimento.	los utensilios, tablas, superficies, ...	la cadena de frío durante el transporte de los alimentos crudos.	refrigeradas los alimentos hasta su preparación y consumo.	bien los alimentos y mantenerlos calientes hasta su consumo.  Tras su consumo, refrigerarlos lo antes posible.	la contaminación cruzada de alimentos crudos con cocinados.	bien las frutas y hortalizas cuando vayan a ser consumidas en crudo.

### NO DESCONGELAR

los alimentos a temperatura ambiente, sino en la parte baja del frigorífico.