



## LA CONTAMINAZIONE DA MICOTOSSINE IN ZEA MAYS L.

Presentazione delle principali micotossine  
che si possono riscontrare  
sulla granella di mais

### SEMINARIO

3 maggio 2018

15.30

Aula Magna  
Università  
della Montagna  
Via Morino, 8  
Edolo (BS)

PER SEGUIRE  
L'INCONTRO IN  
STREAMING O  
RIVEDERE LA  
REGISTRAZIONE  
[CLICCA QUI](#)

PARTECIPAZIONE  
LIBERA E GRATUITA

#### RELATORE:

Dott. Alessandro Ferri - Marketing Assistant Pioneer Hi-Bred Italia S.R.L.

#### CONTENUTI:

Negli ultimi anni i **requisiti sanitari relativi alle risorse alimentari** sono diventati sempre più restrittivi, garantendo alla popolazione dei prodotti sempre più sicuri.

Parlando di **mais**, lungo tutta la filiera (dall'agricoltore al consumatore finale) l'attenzione si è focalizzata sui livelli di **micotossine rilevabili sulla granella**. Queste tossine sono particolari metaboliti secondari prodotti da alcune specie fungine in determinate condizioni ambientali e sono in grado di causare gravi danni alla salute umana ed animale.

Data l'attualità e l'importanza dell'argomento, si è pensato di proporre un seminario durante il quale verranno descritte le **principali specie fungine** (produttrici di micotossine) che parassitizzano il mais (*Fusarium* sp. e *Aspergillus* sp.), le vie di ingresso all'interno dell'ospite e le condizioni ambientali che inducono questi funghi a produrre le micotossine.

Successivamente verranno presentate le **principali tossine** di origine fungina che si possono riscontrare nei prodotti derivanti dal mais (food e feed) e si valuteranno gli impatti sulla **salute umana ed animale**. Si passerà poi a parlare delle tecniche disponibili di detection per quantificare i livelli delle differenti tossine presenti nei principali prodotti utilizzati per l'alimentazione sia umana sia animale.

Infine, il seminario terminerà con la trattazione delle **pratiche agronomiche utilizzabili per prevenire e/o ridurre la produzione di questi pericolosi metaboliti secondari**.

