



Was sind Schimmelpilzgifte?

Schimmelpilzgifte, in der Fachsprache Mykotoxine genannt, sind natürliche, sekundäre Stoffwechselprodukte verschiedener, überall vorkommender Schimmelpilze, die gegenüber Mensch, Tier und Pflanze bereits in sehr niedrigen Konzentrationen stark toxische Eigenschaften besitzen können. Sie werden nur gebildet unter bestimmten Temperatur- und Feuchtigkeitsbedingungen, bei reichlichem Nährstoffangebot oder in bestimmten Entwicklungsphasen der Schimmelpilze. Die Verunreinigung von Lebens- und Futtermitteln durch Mykotoxine ist ein weltweites Problem. Entwicklungsgeschichtlich betrachtet sind Schimmelpilze und damit auch ihre Toxine uralt. So wurden sie in altägyptischen Gräbern aus der Zeit 2000-3000 v. Chr. nachgewiesen und werden sogar mit dem "Fluch der Pharaonen" in Verbindung gebracht.

Wie kommen Mykotoxine in Lebensmittel?

Es gibt drei Hauptwege, über die Mykotoxine in Lebensmittel und Futtermittel gelangen können:

Primärkontamination: Unter bestimmten Bedingungen können Lebensmittelrohstoffe wie Getreide, Obst, Gewürze vor oder nach der Ernte von Schimmelpilzen befallen werden. Der Befall der grünen Pflanzen auf dem Feld wird durch sogenannte Feldpilze (Fusarien) verursacht und führt zu Pflanzenkrankheiten und Ernteverlusten. Andere Schimmelpilze befallen Nahrungs- und Futtermittel erst nach der Ernte bei ungünstiger Lagerung (sogenannte Lagerpilze).

Sekundärkontamination: Das fertiggestellte Lebensmittel ist verschimmelt, erkennbar an den deutlich sichtbaren charakteristisch gefärbten Schimmelrasen. Dieser Schimmelbefall kann bei Lebensmitteln durch falsche oder zu lange Lagerung auftreten.

Übertragung (Carry-over): Nutztiere, die durch Mykotoxine verunreinigtes Futtermittel aufgenommen haben, können bestimmte Toxine in ihren Organen einlagern oder auch ausscheiden. Auf diese Weise können vom Tier stammende Lebensmittel wie Fleisch, Eier, Milch und Milchprodukte Mykotoxine aufweisen.

Welche Mykotoxine stehen im Fokus der Überwachung?

- Aflatoxine in Nüssen, Trockenfrüchten und Gewürzen
- Ochratoxine in Trockenfrüchten, Kaffee, Kakao und Gewürzen
- Fusariantoxine (Deoxynivalenol, Zearalenon und Fumonisine) in Getreide
- Mutterkornalkaloide in Getreide
- Alternaria-Toxine in Getreide
- Patulin in Apfelsaft

Schimmelpilzgifte - altbekannt, aber immer aktuell

Geschrieben von: Landesverband Baden-Württemberg (LBW)

Freitag, den 29. Juli 2016 um 08:35 Uhr



[DLF Baden - Fachzeitschrift für Akute Toxikologie durch Schimmelpilzgifte \(Merkblatt\) 2015](#)
/fordownloadjherunterladen.