

Gli impatti del cambiamento climatico portano a una maggiore esposizione alle micotossine



Secondo un documento pubblicato in questi giorni dall'**Agenzia Europea dell'Ambiente (AEA)**, l'innalzamento delle temperature dovuto ai cambiamenti climatici sta aumentando il rischio di esposizione umana alle micotossine, tossine naturali

prodotte da funghi presenti in alcuni alimenti, mangimi e colture.

Il clima più caldo e umido riscontrato in tutte le regioni europee sta infatti favorendo una **maggiore prevalenza di queste micotossine di origine fungina** che possono danneggiare la salute.

Il rapporto dell'EEA "[Esposizione alle micotossine in un clima europeo in evoluzione](#)" esamina le problematiche sanitarie associate alle micotossine, in particolare il loro impatto sulle colture alimentari e come un approccio europeo più coordinato possa contribuire a contrastarne la diffusione e a prevenirne la contaminazione.

Rischi per la salute

Le micotossine, composti nocivi prodotti naturalmente dai funghi, **rappresentano rischi significativi per la salute**. Le tossine fungine possono alterare gli ormoni, indebolire il sistema immunitario, danneggiare fegato e reni, aumentare il

rischio di aborto spontaneo, danneggiare il feto e agire come cancerogeni.

Le prove suggeriscono che **alcuni gruppi potrebbero essere maggiormente a rischio** di esposizione alle micotossine. I bambini piccoli (1-3 anni) e i neonati (sotto i 12 mesi) sono particolarmente vulnerabili a causa del loro maggiore apporto alimentare rispetto al peso corporeo, così come le donne in gravidanza e i lavoratori del settore agricolo, alimentare e mangimistico.

Secondo il progetto europeo di biomonitoraggio chimico umano [HBM4EU](#), **il 14% della popolazione adulta** europea è esposta alla micotossina deossinivalenolo (DON) a livelli considerati dannosi per la salute umana. Questa particolare micotossina, il DON, si trova spesso naturalmente nel grano, nel mais e nell'orzo nelle regioni temperate.

Le persone sono esposte a queste tossine **mangiando alimenti contaminati** (in particolare cereali e prodotti che li contengono, come pane o pasta). Lavare e cuocere questi alimenti non rimuove necessariamente le micotossine. Questo è particolarmente problematico perché alcuni dei funghi che producono micotossine non sono visibili né rilevabili tramite odore o sapore. Altre vie di esposizione sono **l'acqua potabile contaminata** da scarichi agricoli, e l'inalazione e l'assorbimento **cutaneo** per le persone che lavorano con le colture o gli alimenti contaminati.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: Ruminantia.it