

## MİKOTOKSİNLERİN TOKSİK ETKİLERİ

15.05.2018

Doç. Dr. Sibel Özden  
Farmasötik Toksikoloji Anabilim Dalı

### Mikotoksinler

Küflerin salgıladığı sekonder metabolitlerdir.

Oluşturduğu zehirlenme belirtilerine **mikotoksikosiz** denir.

#### Başlıca endemik olaylar:

M.Ö.600 Çavdar mahmuzu - Ergotizm (Ergot alkaloidleri)

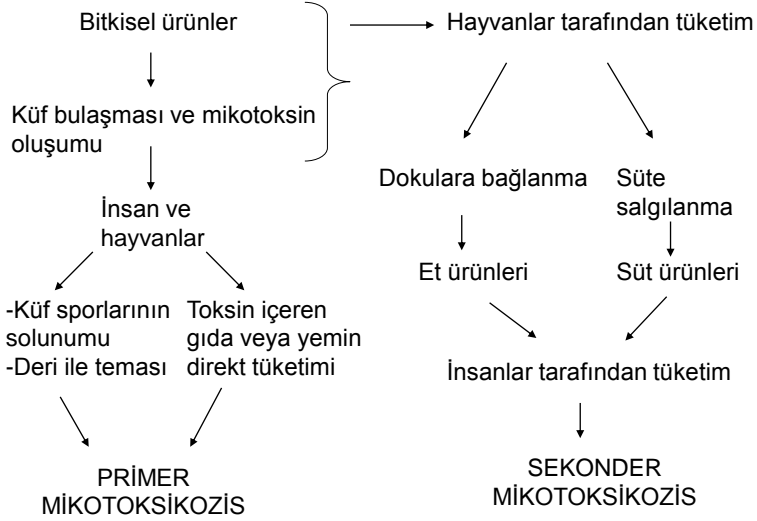
1942 Rusya - Alimenter Toksik Anemi (ATA) (Triketesener)

1950 Bulgaristan/Yugoslavya - Balkan Endemik Nefropatisi (BEN)  
(Okrotoksin A)

1960 İngiltere - 100.000 hindi - Turkey-X hastalığı (Aflatoksin B<sub>1</sub>)

1961 Amerika - 1.000.000 alabalık - Aflatoksin B<sub>1</sub>

### Mikotoksinlerin insan ve hayvanlara geçiş yolları



### Küflerin üremesi ve mikotoksin sentezi için gerekli faktörler

#### • Fiziksel faktörler

- Nem
- Sıcaklık
- Kurutma hızı
- Ürünün tekrar ıslatılması
- Mekanik hasar
- Süre
- Tahılların öğütülmesi

#### • Kimyasal faktörler

- Ortamdaki havanın içeriği (CO<sub>2</sub>, O<sub>2</sub>)
- Gıdanın çeşidi
- Gıdanın özellikleri
- Kimyasal bir işlem uygulanıp uygulanmaması

#### • Biyolojik faktörler

- Bitkisel hasar
- Böcekler
- Bitki türü
- Ortamdaki küfler

## Ülke ekonomisine etkileri açısından da önemlidirler.

Türkiye'de;

1967 Kanada'ya ihraç edilen fındıklarda aflatoksin

1971 ABD'ye ihraç edilen fıstıklarda okratoksin,

1994 Almanya ve İsviçre'ye ihraç edilen kırmızı pul biberlerde aflatoksin ...

**Türk Gıda Kodeksi;**

29 Aralık 2011 tarihli 28157 no'lu Resmi Gazete'de yayımlanan

"Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği"

### Türk Gıda Kodeksi Bulaşanlar Yönetmeliği-2011

#### Bölüm 2. Mikotoksinler

2.1.	Gıda (*)	Maksimum Limit (µg/kg)			2.2.	OKRATOKSİN A	
		B <sub>1</sub>	B <sub>2</sub> +B <sub>2a</sub> +G <sub>2</sub>	M <sub>1</sub>			
2.1.1.	AFLATOKSİN Yerli ve diğer yağlı tohumlar (*) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan) — Rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılan yerli ve diğer yağlı tohumlar hariç	8,0 (*)	15,0 (*)	—	2.2.1.	İşlenmemiş tahıllar	5,0
2.1.2.	Badem, Antepfıstığı ve kayısı çekirdeği (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	12,0 (*)	15,0 (*)	—	2.2.2.	İşlenmemiş tahıldan elde edilen tüm ürünler (doğrudan insan tüketimine sunulan tahıllar ve işlenmiş tahıl ürünleri dahil) (Bölüm 2.2.9 ve 2.2.10'da belirtilenler hariç)	3,0
2.1.3.	Fındık ve Brezilya fındığı (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan) — Rafine bitkisel yağ üretiminde kullanılan fındık hariç	8,0 (*)	15,0 (*)	—	2.2.3.	Kurutulmuş asma meyveleri (kuşüzümü, kuru üzüm ve çekirdeksiz üzüm)	10,0
2.1.4.	Sert kabuklu meyveler (Bölüm 2.1.2 ve 2.1.3'de belirtilenler hariç) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0 (*)	15,0 (*)	—	2.2.4.	Kavrulmuş kahve çekirdeği ve öğütülmüş kahve (Bölüm 2.2.5'de belirtilenler hariç)	5,0
2.1.5.	Yerli ve diğer yağlı tohumlar (*) ve bunların işlenmiş ürünleri (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan) — Rafine edilecek bitkisel ham yağ ve rafine bitkisel yağ hariç	5,0 (*)	10,0 (*)	—	2.2.5.	Kahve ekstraktı, çözünebilir kahve ekstraktı veya çözünebilir kahve	10,0
2.1.6.	Badem, Antepfıstığı ve kayısı çekirdeği (*) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0 (*)	10,0 (*)	—	2.2.6.	Şarap ve meyve şarapları (köpüklü şarap/şampanya dahil, likör şarapları ve hacmen alkol miktarı en az % 15 olan şaraplar hariç)	2,0 (13)
2.1.7.	Fındık ve Brezilya fındığı (*) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	5,0 (*)	10,0 (*)	—	2.2.7.	Aromatize şarap, aromatize şarap bazlı içki ve aromatisz şarap kokteyli (14)	2,0 (13)
2.1.8.	Sert kabuklu meyveler ve bunların işlenmiş ürünleri (Bölüm 2.1.6 ve 2.1.7'de belirtilenler hariç) (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	5,0 (*)	10,0 (*)	—	2.2.8.	Üzüm suyu, konsantreden üretilen üzüm suyu, üzüm nektarı, üzüm şırası ve konsantreden üretilen üzüm şırası (15) (doğrudan insan tüketimine sunulan)	2,0 (13)
2.1.9.	Kurutulmuş meyveler (doğrudan insan tüketimine sunulmadan veya gıda bileşeni olarak kullanılmadan önce ayıklama veya diğer fiziksel işlemlere tabi tutulacak olan)	8,0	10,0	—	2.2.9.	Bebek ve küçük çocuk ek gıdaları (16), (*)	0,5
2.1.10.	Tahıllar, bunlardan elde edilen ürünler ve bunların işlenmiş ürünleri (Bölüm 2.1.11, 2.1.14 ve 2.1.16'da belirtilenler hariç)	2,0	4,0	—			

## Mikotoksinler vücutta farklı organ veya sistemleri etkilerler.

Aflatoksinler	karaciğer
Okratoksin A	böbrekler
Patulin	karaciğer
Fumonisinler	böbrek ve esofegal sistem
Zearalenon	ürogenital sistem
Deoksinivalenol	immün sistem
T2-toksin	mukoz membranlar
Sitreoviridin	kalp ve sinir sistemi
Sitrinin	sinir sistemi

### IARC'a göre;

Aflatoksin B <sub>1</sub>	Grup 1
Aflatoksin M <sub>1</sub> , Fumonisin B <sub>1</sub> , -B <sub>2</sub> ve -C, Okratoksin A	Grup 2B
Patulin, Zearalenon, T-2 Toksin, Deoksinivalenol, Nivalenol	Grup 3

## Önemli mikotoksinler, üretici küfleri, kontamine olan ürünler ve toksik etkileri

Mikotoksin	Kaynak	Etkiler	Kontamine olan Gıdalar
Aflatoksin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	<i>Aspergillus flavus</i> , <i>Aspergillus parasiticus</i>	Akut aflatoksinozis, karsinogenez	Mısır, yer fıstığı ve diğerleri
Aflatoksin M <sub>1</sub>	AFB <sub>1</sub> metaboliti	Hepatotoksiste	Süt
Fumonisin B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , B <sub>3</sub> , B <sub>4</sub> , A <sub>1</sub> , A <sub>2</sub>	<i>Fusarium verticillioides</i>	Böbrek ve karaciğer kanseri	Mısır
Trikotesenler (T2 toksin, Deoksinivalenol, Diasetoksisiprenol)	<i>Fusarium</i> , <i>Myrothecium</i>	Kan üzerine toksik etki, beyin kanaması, sinir sistemi bozukluğu, deri nekrozu, mide ve ince bağırsak kanaması, kusma, immün sistem baskılayıcı	Tahıl taneleri, mısır
Zearalenon	<i>Fusarium</i>	Ostrojenik etki	Mısır, tahıl
Siklopiazonik asit	<i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i>	Kas, karaciğer ve dalak toksisitesi	Peynir, tahıllar, fıstıklar
Kojik asit	<i>Aspergillus</i>	Hepatotoksik ?	Tahıllar, hayvan yemleri
3-Nitropropionik asit	<i>Arthrinium sacchari</i> , <i>Arthrinium saccharicola</i> , <i>Arthrinium phaespermum</i>	Merkezi sinir sistemi hasarı	Şeker kamışı
Sitreoviridin	<i>Penicillium citreoviride</i> , <i>Penicillium toxicarium</i>	Kalp ritmi bozuklukları	Pirinç
Sitokalin E, B, F, H	<i>Aspergillus</i> ve <i>Penicillium</i>	Sitotoksiste	Mısır, tahıl taneleri
Stenigmatosin	<i>Aspergillus versicolor</i>	Karsinogenez	Mısır
Penisilnik asit	<i>Penicillium cyclopium</i>	Nefrotoksiste, düşük yapma	Mısır, kuru fasulye, tahıllar
Rubratoksin A, B	<i>Penicillium rubrum</i>	Hepatotoksiste, teratojenik etki	Mısır
Patulin	<i>Penicillium patulum</i>	Karsinogenez, karaciğer hasarı	Elma ve elma ürünleri
Okratoksinler	<i>Aspergillus ochraceus</i> , <i>Aspergillus carbonarius</i> , <i>Penicillium verrucosum</i>	Endemik nefropati, karsinogenez	Mısır, fındık, üzüm, yeşil kahve
Sitrinin	<i>Aspergillus</i> ve <i>Penicillium</i>	Nefrotoksiste	Tahıl taneleri
Penitrem		Titreme, koordinasyon bozukluğu, kanlı ishal, ölüm	Kıflı krem peynir, İngiliz cevizi, hamburger ekmeği, bira
Ergot alkaloidleri	<i>Claviceps purpurea</i>	Ergotizm	Tahıl