

PAÍSES DE INTERVENÇÃO



PARCEIROS



CONTACTOS

Paula Rodrigues
(Coordenadora)
Instituto Politécnico de
Bragança, Portugal
Email: prodrigues@ipb.pt

<http://mycotox-palop.esa.ipb.pt/>



MYCOTOX-PALOP

Parceria para a análise de risco de micotoxinas na cadeia alimentar em Países Africanos de Língua Portuguesa (PALOP)



Fundação
para a Ciência
e a Tecnologia



AKDN

Objetivos do projeto

- Avaliar o risco de micotoxinas em Angola e Moçambique
- Avaliar o impacto da contaminação por fungos e micotoxinas para as populações
- Estudar e propor estratégias de controlo de contaminação por fungos e micotoxinas
- Desenvolver ações de acesso a investigadores, formação de técnicos e extensão rural junto das populações

Culturas e micotoxinas

- **Milho** > Aflatoxinas, Fumonisinias, Zearalenona
- **Amendoim** > Aflatoxinas
- **Feijão** > Aflatoxinas
- **Mandioca** > Aflatoxinas
- **Arroz** > Aflatoxinas



MICOTOXINAS: o que são?

- As micotoxinas são compostos tóxicos produzidos por vários fungos
- O desenvolvimento de fungos toxigénicos nos produtos agrícolas e alimentos pode provocar perdas por podridão, mas também acumulação de micotoxinas
- Fungos e micotoxinas contribuem de forma significativa para a insegurança alimentar

Quais as consequências para a saúde?

- Quando ingeridas de forma continuada, as micotoxinas são responsáveis por várias doenças, por exemplo doenças imunitárias e carcinoma do fígado
- Se ingeridas em grandes quantidades, podem provocar toxicidade aguda e morte
- Nas crianças, podem provocar redução grave do crescimento

Que fatores influenciam a sua acumulação?

- Humidade e temperatura ambiente elevadas
- Armazenamento de grãos com elevada humidade
- Contacto dos produtos com insetos ou roedores

Como reduzir as contaminações?

Pré-colheita

- Recolher os resíduos da cultura anterior
- Regar as culturas
- Fazer rotação de culturas
- Usar sementes melhoradas
- Aplicar pesticidas ou outras técnicas tradicionais para reduzir pestes
- Colher cedo

Pós-colheita

- Manter os equipamentos, sacos e silos de armazenamento limpos e desinfestados
- Remover impurezas e grãos com aspeto alterado ou com podridão visível
- Secar bem os grãos antes de armazenar
- Sempre que possível, armazenar em local fresco e seco, com arejamento
- Secar e armazenar fora do alcance de insetos e roedores

