

Da F.I.S. - Parliamo di vomitossina...

Parlare di micotossine oggi significa parlare soprattutto di vomitossina. L'andamento stagionale ha determinato una diffusa presenza di DON nei cereali. Per il comparto italiano, non è solo il mais ad essere interessato ma anche frumento ed orzo. Segnali in questo senso ci arrivano da tutte le regioni italiane. Situazione analoga si è venuta a creare anche per il comparto cerealicolo estero, spesso ritenuto più sicuro ed affidabile. I valori di contaminazione riscontrabili non sono elevati ma, trattandosi di contaminazione diffusa, il livello di attenzione permane alto. Nulla di nuovo, tuttavia. Da tempo, ormai, le micotossine sono diventate un "sorvegliato speciale". L'Unione Europea, che può vantare il pacchetto normativo più completo sull'argomento, ha posto in essere già da alcuni anni un assiduo monitoraggio da cui risulta che il DON è la tossina più diffusa nei mangimi, spesso in associazione con zearalenone e tossina T-2. Se alla diffusione si accompagna la stabilità al calore e a tutti i processi tecnologici impiegati nella produzione di mangime, l'utilizzo di

materie prime contaminate da vomitossina corrisponde a sicura presenza anche nel prodotto finito. Con queste premesse risulta chiaro che il rispetto delle disposizioni comunitarie rappresenta un obiettivo talora complesso (valore soglia raccomandato dal Reg. CE 576/2006 per il DON: 0.9 ppm nei mangimi per suini). Ma accanto a queste considerazioni di carattere essenzialmente normativo, esistono pesanti conseguenze sulla salute animale derivanti dalla presenza di vomitossina. Se nel bovino questa micotossina crea generalmente meno problemi, nel suino si evidenziano in breve tempo ricadute negative sulle performance di allevamento. Primo tra tutti i sintomi: la riduzione di ingestione alimentare. Taluni allevatori, per contrastare questo inconveniente, ricorrono all'impiego di aromatizzanti che certamente aiutano l'assunzione di cibo ma hanno, proprio in conseguenza della contaminazione della dieta, ricadute anche molto gravi in allevamento. Un caso per tutti. Se nell'alimento ingerito vi è presenza anche di zearalenone, ci potranno essere gravi inconve-

nienti alla sfera riproduttiva: infatti la vomitossina, anche a livelli molto bassi, potenzia l'azione dello zearalenone. Non dimentichiamoci, poi, degli effetti diretti prodotti dal DON: immunosoppressione, problemi di tossicità sugli embrioni, emesi. L'elenco potrebbe essere molto lungo, ma è inutile ripeterci su argomenti che tutti ormai conosciamo bene. Cosa fare?

La prima strategia da perseguire è certamente la prevenzione. Tuttavia quando l'alimento è contaminato, la prevenzione non è più attuabile. Servono, invece, strumenti di contrasto più immediati, efficaci da subito e persistenti nel tempo. Di tutte le vie percorribili, i risultati migliori si ottengono, ad oggi, con i leganti di micotossine. Lungo è stato il lavoro di ricerca per arrivare a soluzioni innovative. Il nostro gruppo di lavoro all'interno di **F.I.S.** ne sa qualcosa. Da molti anni il problema delle micotossine è diventato il nostro problema. Abbiamo testato l'efficacia captante di molte sostanze, studiandone i meccanismi di azione. Abbiamo verificato il loro comportamento nel tempo,

a concentrazioni diverse e in situazioni estreme. Abbiamo individuato le sostanze più attive nei confronti di ciascuna micotossina. Da qui a formulare leganti efficaci ad ampio spettro di azione (SAFE), il passo è stato breve. Ma abbiamo voluto andare oltre. L'andamento climatico determina contaminazioni diverse di anno in anno. Come ricordato all'inizio, i cereali raccolti nella campagna 2010 presentano una diffusa contaminazione da vomitossina. Come intervenire? La nostra soluzione a questo problema è **SAFE DON**, legante specifico per la vomitossina. Se siete interessati a saperne di più, potete consultare il nostro sito www.fisitalia.it. Per ogni ulteriore chiarimento, contattateci. Saremo felici di rispondere alle vostre richieste di informazioni.

F.I.S. srl
Feed Industry Service
 via dell'industria, 11
 26900 Lodi
 tel. 0371 413361
 fax 0371 413363
www.fisitalia.it