



ISS : Alimenti : Tematiche di Alimenti : Qualità e rischio chimico degli alimenti : Micotossine : Ocratossina A

## Ocratossina A



L'Ocratossina A è prodotta principalmente da funghi del genere *Aspergillus* (principalmente *A. ochraceus*) e *Penicillium* (principalmente *P. verrucosum*). Da un'indagine svolta a livello europeo, la SCOOP Task 3.2.7., è risultato che i cereali rappresentano la fonte primaria di contaminazione (50%) in cui l'OTA è prodotta dai *Penicillium* più frequentemente che dagli *Aspergillus*, trattandosi in genere di una contaminazione da stoccaggio in cui si verificano più frequentemente le condizioni chimico-fisiche per la crescita dei funghi del genere *Penicillium*. Altre matrici interessate dalla contaminazione da Ocratossina sono risultate il vino (13%), il caffè (10%), le spezie (8%), la birra (5%), il cacao (4%), la frutta essiccata (3%), la carne (1%) ed altri alimenti vari con particolare riguardo per i succhi di frutta (6%). Per la vite e i prodotti derivati, incluso il vino, la contaminazione da ocratossina A è riferibile prevalentemente all'attacco dell' *A. carbonarius*. I valori di  $A_w$  (attività dell'acqua libera) ottimali per la produzione di tossina sono compresi nell'intervallo 0.95 - 0.99 a seconda dell'organismo produttore, mentre, gli intervalli ottimali di temperatura in cui si ha formazione di tossina sono compresi nell'intervallo 12 - 37°C per l'*A. ochraceus* e 4 - 31°C per il *P. verrucosum*. Gli effetti tossici dell'OTA includono una marcata nefrotossicità con necrosi tubulare dei reni, danni al fegato, enteriti, teratogenesi e cancerogenicità a carico dei reni. Il Comitato Scientifico per l'Alimentazione (SCF) ha concluso che la esposizione giornaliera alla ocratossina deve essere mantenuta a valori inferiori a 5 ng/kg di peso corporeo. Nel 1993, l'Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro, ha classificato la Ocratossina A nel Gruppo 2B, cioè come "possibile agente cancerogeno per l'uomo".

## Documenti relativi



CANALE [ [\[a\]](#) Chi siamo :: [\[b\]](#) Attività di controllo :: [\[c\]](#) Attività di ricerca  
[\[d\]](#) Appuntamenti :: [\[e\]](#) Gestione delle emergenze :: [\[f\]](#) Informazioni al consumatore :: [\[g\]](#) In rilievo :: [\[h\]](#) Documenti ]  
STRUMENTI [ [\[I\]](#) Informazioni :: [\[R\]](#) icerca nel sito :: [\[K\]](#) Contattaci :: [\[W\]](#) Link di interesse ]  
NAVIGAZIONE [ [\[S\]](#) ISS Home :: [A\[R\]](#)ea scientifica :: [\[V\]](#) Accessibilità ]

© - Istituto superiore di sanità - [Informazioni \[L\]egali](#)