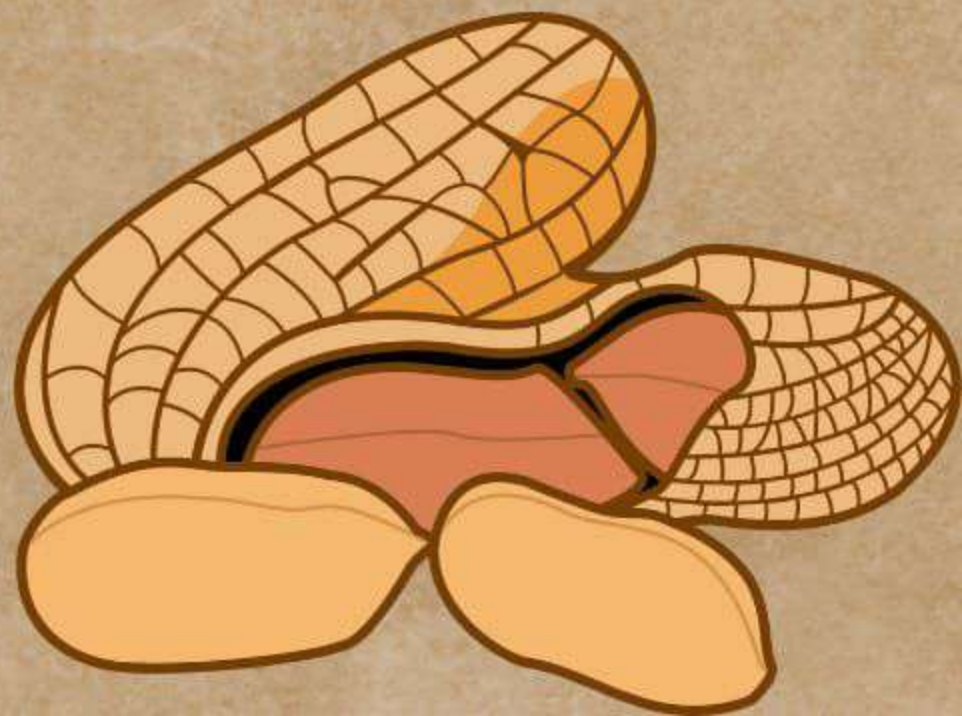


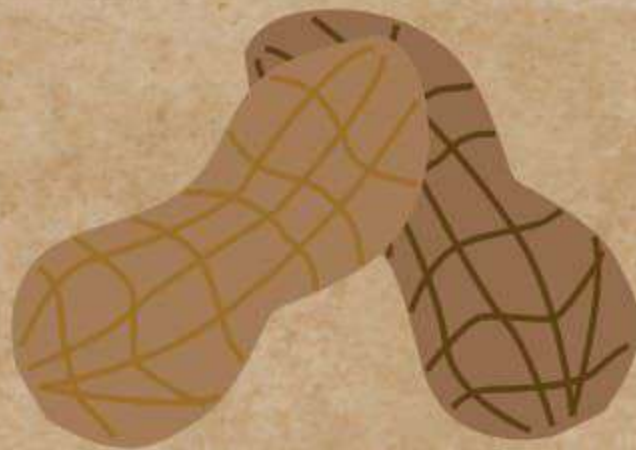
**Você sabia  
que o  
amendoim  
pode conter  
Toxinas?**

@ciatox\_jp



# Quais tipos de TOXINAS?

São as **AFLATOXINAS**. Elas são produzidas principalmente por duas linhagens de fungos, *Aspergillus flavus* e *Aspergillus parasiticus*, que estão presentes no ambiente e proliferam em regiões de temperatura e umidade elevadas, contaminando alguns alimentos.



@ciatox\_jp

# Por que ocorre no amendoim?

O amendoim é um alimento que apresenta condições favoráveis para contaminação por **aflatoxinas**, devido à composição ideal de nutrientes.

Além dele também, o arroz, o milho, o feijão, o cacau, entre outros podem conter a toxina.

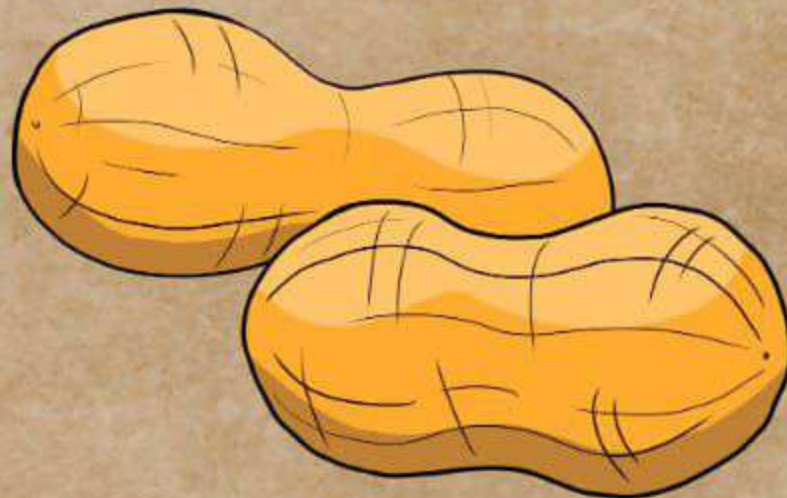
@ciatox\_jp



# Toxicidade das Aflatoxinas

Nas intoxicações aguda (aflatoxicoses), a concentração, das aflatoxinas encontra-se elevada nos alimentos, sendo hepatotóxicas.

Em humanos a aflatoxicose apresenta sintomas como vômitos, hipoglicemia e convulsões.



@ciatox\_jp

# Toxicidade das Aflatoxinas

As intoxicações crônicas ocorrem devido à frequente e prolongada ingestão de alimentos contaminados com aflatoxinas, principalmente do tipo B1, em concentrações baixas (ng/g), estimulando a produção de células cancerígenas.

@ciatox\_jp



# Como reduzir a contaminação?

A realização de análises em alimentos é fundamental para evitar a comercialização de produtos com altos teores de aflatoxinas, reduzindo assim a possibilidade de causar danos à saúde humana.

O ideal, porém, seria evitar a contaminação durante a colheita, secagem e armazenagem.

@ciatox\_jp



# Referências

**AFLATOXINAS EM AMENDOIM E TOXICIDADE NO ORGANISMO HUMANO. Revista Contexto em Saúde, [s. l.], v. 7, ed. 13, 2007.**

**PRODUÇÃO de Amendoim - contaminação por Aflatoxina pode intoxicar homens e animais. 13. ed. [S. l.], 2007. Disponível em: <https://www.cpt.com.br/cursosagricultura/artigos/producao-de-amendoim-contaminacao-por-aflatoxina-pode-intoxicar-homens-e-animais>. Acesso em: 11 dez. 2023.**

**@ciatox\_jp**

