nieuws

Onderzoekscentra wijzen op gevaren van mycotoxines

nieuws

Vochtige weersomstandigheden doen de hoeveelheid schadelijke mycotoxines in graangewassen toenemen. Dat blijkt uit onderzoek van de Universiteit Gent, de Université Catholique de Louvain en het Centrum voor Onderzoek voor Diergeneeskunde en Agrochemie (CODA). Zij pleiten dan ook voor een specifiek voorspelmodel voor de landbouw. Mycotoxines zijn afkomstig van natuurlijke schimmels en bevinden zich in heel de voedselketen.

6 DECEMBER 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:31

Vochtige weersomstandigheden doen de hoeveelheid schadelijke mycotoxines in graangewassen toenemen. Dat blijkt uit onderzoek van de Universiteit Gent, de Université Catholique de Louvain en het CODA (Centrum voor Onderzoek voor Diergeneeskunde en Agrochemie). Zij pleiten dan ook voor een specifiek voorspelmodel voor de landbouw.

Mycotoxines zijn afkomstig van natuurlijke schimmels en bevinden zich in heel de voedselketen. Kleine hoeveelheden worden afgebroken door het lichaam, maar te veel mycotoxines kunnen op lange termijn wel schadelijk zijn voor de gezondheid en bijvoorbeeld kanker veroorzaken. De onderzoekers namen in de periode 2002-2004 meer dan 700 voedingsstalen onder de loep, het waren alle afgeleide producten van granen, zoals tarwebloem, volkoren deegwaren, bier, corn flakes en maïs.

De hoeveelheden die werden gemeten, bleven meestal beneden de wettelijke normen en vormden geen probleem voor de volksgezondheid, behalve bij vochtig weer. De onderzoekers stelden immers vast dat regen de ontwikkeling van de toxische stoffen doet toenemen. Zo vond men in de oogst van 2002, toen er erg veel regen was gevallen, opmerkelijke hoeveelheden deoxynivalenol, meer dan toegelaten. In 2003, toen de weersomstandigheden veel droger waren, daalden de hoeveelheden met de helft. Ook bleek in verschillende stalen van eenzelfde merk de hoeveelheid mycotoxines soms sterk uiteen te lopen.

"Dit betekent dat we een goed voorspelmodel voor de landbouw nodig hebben", zegt professor Sarah De Saeger van de Universiteit Gent. "Dan kunnen preventieve maatregelen genomen worden. Een juist gebruik van pesticiden kan bijvoorbeeld het ontstaan van mycotoxines afremmen. In de VS werken bedrijven al met zo'n model. Ook moeten we verder onderzoeken welke graanvariëteiten minder mycotoxines aanmaken".
De wetenschappers vergeleken ook de producten die afkomstig waren uit de biologische landbouw met die uit de klassieke. Tot nu toe werd aangenomen dat er méér mycotoxines zouden voorkomen in de biologische producten, omdat hiervoor geen pesticiden gebruikt worden. Maar in etenswaren uit de klassieke en biologische landbouw, werden evenveel mycotoxines gevonden. Dat komt omdat het pesticidegebruik slechts een kleine rol speelt, aldus De Saeger.
De onderzoeksresultaten zijn overgemaakt aan een werkgroep waarin zowel vertegenwoordigers van de FOD Volksgezondheid als van bedrijven zetelen. Dit jaar werd het graan voor het eerst vlak na de oogst al gecontroleerd op gifstoffen die afkomstig zijn van schimmels. 270 monsters werden geanalyseerd. Voor dit onderzoek werkte de mengvoedersector samen met wetenschappelijke instellingen.

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |