

Les mycotoxines

Type de contenu : Texte

Type de médiation : sans médiation

Type de support : Volume

Titre(s) : Les mycotoxines : connaissances actuelles et futurs enjeux / Isabelle Oswald, Florence Forget, Olivier Puel, coordinateurs

Auteur(s) : Oswald, Isabelle (19..-....)

Autre(s) auteur(s) : Forget, Florence (19..-....)
Puel, Olivier (1967-....)

Publication : Versailles : Éditions Quae, DL 2024

Description matérielle : 1 volume (270 pages) : illustrations en noir et couleurs, couverture illustrée en couleurs ; 24 cm

Collection : Collection Synthèses

ISBN : 978-2-7592-3975-7

EAN : 9782759239757

Appartient à la collection : Synthèses (Institut national de la recherche agronomique) 1777-4624

Note sur les bibliographies et les index : Notes bibliographiques en fin de chapitres

Résumé ou extrait : Les mycotoxines sont des métabolites qui peuvent s'avérer toxiques pour l'humain et l'animal. Produites et excrétées par des champignons microscopiques, elles contaminent les cultures au champ ou lors du stockage. Les mycotoxines peuvent engendrer des problèmes de santé publique, mais aussi animale et environnementale, ainsi que des pertes économiques importantes pour les filières. Face au danger qu'elles représentent, les agences publiques ont entrepris d'évaluer le risque lié à leur présence dans les chaînes alimentaires humaine et animale, et les pouvoirs publics ont instauré des réglementations et recommandations régissant leurs teneurs dans les denrées. De plus, certains facteurs modifient les profils de contamination des aliments. C'est le cas du dérèglement climatique, avec en particulier l'émergence d'espèces fongiques productrices de mycotoxines qui, jusqu'alors, contaminaient des denrées d'origine tropicale. Les changements de pratiques, du champ au stockage, notamment avec le développement de l'agroécologie, peuvent également favoriser le développement de certaines mycotoxines. Par ailleurs, de nouvelles habitudes alimentaires, dont la réduction des protéines animales au bénéfice de protéines végétales, impactent aussi le profil d'exposition des consommateurs. Toutes ces

évolutions constituent des défis majeurs pour la communauté scientifique, les filières et les pouvoirs publics. Cet ouvrage destiné aux étudiants, aux chercheurs et enseignants, aux acteurs des filières agricoles et agro-industrielles, ainsi qu'aux agences sanitaires, synthétise les connaissances sur cette classe de contaminants naturels des aliments, et s'attache à définir les enjeux de leur présence dans un monde en perpétuel changement.

Sujet - Nom commun : Mycotoxines

Microbiologie alimentaire

Industries agroalimentaires -- Qualité -- Contrôle

Toxicologie alimentaire

Santé publique