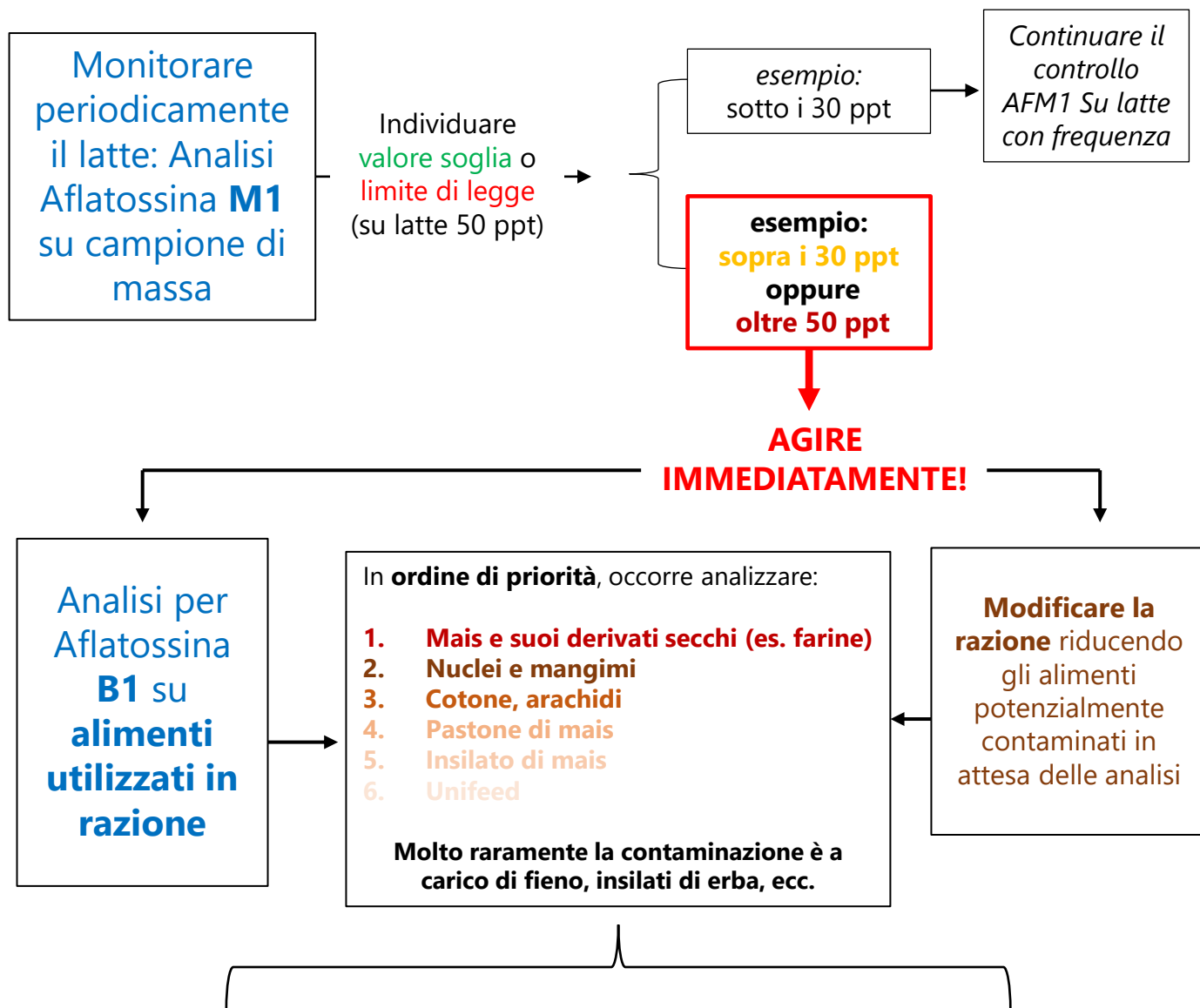


AFLATOSSINA M₁ nel LATTE

Linee Guida per affrontare in maniera efficiente il problema
Campagna 2022-2023



Se NON trovi valori di AFB1 elevati negli alimenti ma il latte ha un valore elevato di M1 potrebbe esserci un problema di prelievo degli alimenti. Parla con un tecnico e ripeti l'analisi

Se trovi valori di AFB1 elevati negli alimenti occorre ridurre o eliminare l'alimento o gli alimenti contaminati sostituendoli 'con attenzione'. Senti il tuo nutrizionista per bilanciare correttamente la razione!

Utilizza l'**aflatossimetro** per capire con esattezza il livello di contaminazione del tuo latte e per capire come utilizzare gli alimenti contaminati!

<https://www.arapiemonte.it/aflatossine-nel-latte/>

AFLATOSSINA M₁ nel LATTE

Consigli utili

Come monitorare il latte

Si consiglia un'analisi periodica del latte di massa (settimanale/ 2 volte al mese). Inoltre è consigliato un controllo ad ogni cambio di razione con inserimento di alimenti a rischio (esempio cambio partita di mais granella o farina, apertura di una trincea di pastone, ecc.). Consigliabile effettuare il controllo dopo 48-72 ore dal cambio della dieta. (48-72 ore sono il tempo di passaggio della aflatoossina (B1) dall'alimento al latte (M1))

Campione del latte

L'analisi può essere eseguita sul campione di latte fresco o congelato, con conservante o senza. Il controllo si può effettuare sia sui campioni CCFF (controlli funzionali) che su campioni di massa per la qualità. Bastano 50 ml in un boccettino anche non sterile

Monitoraggio degli alimenti della razione

È consigliabile effettuare un controllo degli alimenti a rischio prima del loro inserimento in razione. È consigliato un controllo degli alimenti conservati in trincea/cumuli o balloni fasciati (silomais e pastone) se si presume che siano stati prodotti in condizioni di rischio (stress idrico e/o termico della coltura in campo). Effettuare il controllo all'apertura di tali prodotti. È consigliato un controllo delle nuove partite di mais (granella/farina) o mangimi a base di mais al momento del loro arrivo in azienda.

Campione degli alimenti

Del singolo alimento deve essere effettuato un campione il più rappresentativo possibile perché la presenza di aflatoossina B1 è puntiforme e non omogenea. Il rischio è quello di campionare parte dell'alimento non contaminato. E' sufficiente portare al laboratorio 1 kg di ogni alimento. Nel caso di trincee/cumuli/mucchi/silo molto grandi conviene prelevare campioni da più punti, miscelarli molto bene (esempio in una carriola pulita) e poi effettuare un sotto-campione da sottoporre al laboratorio per l'analisi

Utilizzo di sequestranti in razione

I sequestranti **non sono la soluzione** al problema, ma **possono fornire un aiuto** durante l'emergenza (cioè i 2-3 giorni necessari per avere il quadro completo delle analisi di laboratorio).

Per aumentare il più possibile l'efficacia di questi prodotti è necessario che gli stessi vengano **miscelati con lo specifico alimento contaminato**, e non in generale nel carro unifeed con tutta la massa;

E' bene ricordare come:

- la percentuale di riduzione della contaminazione di AFM1 nel latte ad opera dei sequestranti sia molto variabile, in quanto dipende dalla tipologia e dal dosaggio del sequestrante utilizzato.
- la percentuale di riduzione della contaminazione di AFM1 nel latte ad opera dei sequestranti diminuisca progressivamente con l'aumentare del livello produttivo delle vacche e con una maggior contaminazione di aflatoossina B1 in razione.