Жоспар

I.Кіріспе

Тағамдық микотоксикоздарға сипаттама

II.Негізгі бөлім

1.Афлактоксикоз

2.Фузатоксикоз

3.Эрготизм

III.Қорытынды

Тағамдық микотоксикоздар

Тағамдық микотоксикоздар (ТМ) - құрамында микроскопиялық саңырауқұлақтың спецификалық формаларының тіршілігі нәтижесінде түзілген улы метаболиттері бар, дәнді дақылдардан өндірілген азық – түліктерді тұтынудан туындайтын созылмалы ауру.

Афлатоксикоз

- Афлатоксиндер ***Aspergillus flavus*** тұқымдас микроскопиялық саңырауқұлақтармен өсімдік текті өнімдерде, дақылдық дәндерде (арахис, бидай, жүгері, күріш т.б.) түзіледі.
- Афлатоксиннің гепатотоксикалық, гепатоканцерогендік күшті әсері бар.

Кездесу орны

- Саңырауқұлақтар афлатоксині көбінесе арахис жаңғағы мен арахис ұнын, кейбір дәнді дақылдарда тамаққа қолданудан болады.
- Сонымен қатар, афлатоксин какао мен кофе дәнінде, мақта (хлопчатник), ысталған және кептірілген балықта, кейбір көкөністерден табылады.

Физикалық және химиялық қасиеттері

- Афлатоксиндер азық – түліктердің түрлі температура жағдайында сақталу кезінде түзіледі, ең оптималды температура 20 – 30 градус және 85 – 90% ылғалдылық.
- Афлатоксиндер термолабилді суда нашар ериді, тек күшті өтте ғана ериді.

Асқынулары

- Жеделдеу және созылмалы афлатоксикозда бауыр циррозы мен бауыр рагы , ал жедел ағымында – бауыр некрозы мен бауыр инфильтрациясы дамиды .
- Соңынан нейротоксин дамып (құрысулар, парез, жүріс координациясының бұзылуы) бүйректі зақымдап, организмнің ферменттік статусын бұзады.

Алдын алу шаралары

- Дәнді қоймада дұрыс сақтау мен басқада азық – түліктердің көгеріп кетуінен, яғни ылғалданудан сақтау болып табылады.

Қалыпты мөлшері

- Шикі азық пен бидайдағы афлатоксин В-ның шекті мөлшері – 30 мкг/кг;
- Күріш пен сояда – 10 мкг/ кг;
- Балалар тағамында афлатоксиндер мүлдем болмауы керек.

Клиникасы

- Бас ауыру, бас айналу, эйфория, жүрісінің бұзылуы, әлсіреу;
- Токсині бар нанды қайта қолданғанда науқастың жағдайы нашарлайды, есінен тану, құрысулар, құсу, іш өту, ауыр психикалық бұзылыстар байқалады.

Фузариотоксикоз түрлері

- Алиментарлық – токсикалық алейкея;
- “Мас нанмен ” улану.

“*Мас нанмен улану*”

- ***Fusarium graminearium*** саңырауқұлағымен зақымдалған дәнді дақылдарды тағамға қолдану нәтижесінде туындайтын ауру.Бұл саңырауқұлақтың токсині азотты гликозидке жатып, нейротропты әсер көрсетеді.
- Токсин термотұрақты, 115 градуста бір сағатта белсенділігі жойылмайды.

Алиментарлық токсикалық алейкея

- Егіс басында қыстап жатып қалған дәндерден тартылған ұннан жасалған нанды пайдаланудан дамиды.
- ***Fusarium sporotrichiella*** тұқымдас микроскопиялық саңырауқұлағымен зақымдалып, дәннің барлық бөлігіне тарайтын улы токсин бөледі.Аурудың бас көтеруі көбінесе көктем айлары мен қыстап жатып қалған дәндерді тұтынғаннан 1 – 3 аптадан соң жаздың басыннда байқалады.

Клиникасы

- Жұтынуда ауыру сезімі, лоқсу, құсу, іш өту;
- Қанда алейкея, гемоглабин, гранулоциттер азайып, лимфоциттер көбейеді.

Алиментарлық – токсикалық алейкеяның негізгі сыртқы көріністері

- Бадамша бездің зақымдалуы, жұмсақ таңдайда некротикалық процестер;
- Терідегі қан құйылулар, мөлшері әртүрлі буллезды көпіршіктер, ауыздың шырышты қабатындағы жай көпіршіктер.

Профилактикалық шаралар

- Егіс басында қыстап қалған дәндерді тамақтану мақсатында қолдануға тыйым салу;
- Күмән туғызған барлық дән партиясын зертханалық тексеруден өткізу.Дәндердің 1% аса мөлшері фузариоздық зақымдалуға ұшыраса міндетті түрде улылыққа тексеріледі.
- Улы деп табылған дәндер техникалық мақсатқа жіберіліп, ал жарамдысы 1% мөлшерге дейінгі зақымдалған дәндер тез арада қолдануға жіберіледі. Токсиндер нейротроптық әсерімен ерекшеленеді.

Эрготизм

- Бұл ауру ***Claviceps pupurea*** тұқымдас микроскопиялық саңырауқұлақтың ***қастауыш*** (***спорынья)*** қоспасы бар дәе өнімдері тұтынудан пайда болатын ауру.
- ***Claviceps pupurea*** склероциі тек дәнді дақылдардың масақтарын жауын – шашынды мерзімдерде тез зақымдайды.

Құрамы

- Қыстауыштың токсикалық қасиеті құрамындағы алкалоидтар – ***эрготоксин, эргометрин және биогенді аминдер – гистамин, тирамин*** т.б.адренотәрізді әсері бар заттардың болуымен сипатталады.
- Бұл алкалоидтар қыздыруға тұрақты болғандықтан, нан пісіруден кейін де белсенділігін жоғалтпайды.

Клиникасы

Аурудың ***конвульсивті, гангренозды*** және ***аралас*** формалары бар.

Ауру жеделдеу ағымының көрінісі: әлсіздік, тершеңдік, шаршағыштық пен басталады.

Конвульсивті (құрысу-судорожная) формада

- Бұлшық еттерде тоникалық құрысулар;
- Бас айналу;
- Парестезия;
- Лоқсу, құсу;
- Асқазан тұсының ауыруы байқалады.
- Ауыр ағымда есі бұзылып, галлюцинация болады.Ауру 3 – 6 аптаға созылуы мүмкін.

Гангренозды формада

- Тамыр– нервтік аппараты зақымдалады;
- Цианоз,
- Аяқ- қолдың ауыруы, аяқ- қол саусақтарының некрозы;
- Бет- кеуде де некроз ошақтары.
- Некроз көбінесе құрғақ гангренамен өтіп, өлі еттенген тіндердің түсуімен сипатталады.

Емі

- Арнайы емі жоқ, тек организмге бұдан кейіе қыстауыштың түсуін болдырмау шараларын жүзеге асыру;
- Симптомдық ем қолданумен шектеледі.

Профилактикасы

- Астықтар мен тұқымдық дәндерді қастауыштардан тазарту, қастауыштың ұн мен дәндегі ГОСТ бойынша щекті мөлшері 0,05% - дан аспауы қажет.

Қолданылған әдебиеттер:

- Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.Медицина, 1987;
- Петровский К.С. Гигиена питания. М.Медицина, 1975.400с;
- ҚР “Азық- түліктің сапасы мен қауіпсіздігі туралы” Заңы. 8.04.2004 жыл;
- Шарманов Т.Ш. Тағам гигиенасы. Алматы,2006 жыл;
- Горшков А.М., Липатов О.В. Гигиена питания. М.Медицина,1987;
- Қоғамдық тамақтандыру обьектілеріне қойылатын санитарлық-эпидемиологиялық талаптар.Санитарлық ережелер мен нормалар. Алматы,2004 жыл, 38 б;
- Санитарлық – эпидемиологиялық сараптама жүргізу ережесі. Санитарлық ережелермен нормалар. Алматы, 2004 жыл, 14 б.

С.Ж.Асфендияров атындағы Қазақ Ұлттық Медицина Университеті

Микробиология, вирусология және иммунология кафедрасы

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Тақырыбы:Тағам микротоксикоздарының қоздырғыштары

Орындаған: Тилдабекова Ж.
Курс:II
Тобы: 15-001-2
Факультет:Қоғамдық денсаулық сақтау
Қабылдаған:_____