

Tab. 1 Funghi produttori e substrati potenzialmente contaminati dalle principali micotossine

<b>Micotossina</b>	<b>Funghi produttori</b>	<b>Prodotto contaminato</b>
Aflatossine B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> , G <sub>2</sub>	<i>Aspergillus flavus</i> , <i>A. parasiticus</i>	Mais, frutta secca
Aflatossina M <sub>1</sub>		Latte
Ocratossina A	<i>Aspergillus ochraceus</i> , <i>Penicillium verrucosum</i>	Cereali, caffè, uva, frutta secca
Patulina	<i>Penicillium spp.</i> , <i>Aspergillus spp.</i>	Succhi di mela
Tricoteceni	<i>Fusarium graminearum</i> , <i>F. culmorum</i> , <i>F. sporotrichioides</i>	Cereali
Zearalenone	<i>Fusarium graminearum</i> , <i>F. culmorum</i> , <i>F. sporotrichioides</i>	Cereali
Fumonisine	<i>F. verticillioides</i> , <i>F. proliferatum</i>	Mais