

OCHRATOXIN A V KROUPOVÝCH JELITECH

Kroupová jelita obsahují kroupy, vepřové maso a droby, tuk, krev a koření a v Česku jsou velmi oblíbená. Všechny uvedené součásti jsou potenciálními zdroji dietární expozice ochratoxinem A (OTA), který má silnou afinitu k sérovým bílkovinám prasečí krve. Kontaminace jelit ochratoxinem je tedy velmi pravděpodobná.

V rámci studie provedené toxikology a mikrobiology z Hradce Králové a z Centra zdraví, výživy a potravin v Brně (Státní zdravotní ústav) byl stanoven OTA ve 200 vzorcích prasečí krve v jelitech koupených na českém trhu v letech 2020–2021. Limit detekce ochratoxinu byl 0,03 ng/g a limit kvantifikace 0,10 ng/g. Byla použita kapalinová chromatografie s fluorescenční detekcí a imunoaktivní sloupce.

Všechny vzorky byly pozitivní s obsahem 0,15 až 5,68 ng/g, průměr byl 1,47 ng/g a medián 1,26 ng/g. Limitní maximum OTA 1 ng/g stanovené v Itálii mělo 66 % vzorků.

Studie tedy prokázala, že česká populace je exponovaná OTA z kroupových jelit. Legislativa Evropské unie zatím limity pro OTA v jelitech stanoveny nemá, ale autoři soudí, že vzhledem k ochraně zdraví je další monitorování této komodity potřebné.

Připomínáme, že OTA je mykotoxin, který za různých okolností expozice může působit toxické nefropatie, rakovinu ledvin a má i genotoxické účinky.

Pickova D, Toman J, Mikyskova P, Ostry V, Malir F. Investigation of ochratoxin a in blood sausages in the Czech Republic: comparison with data over Europe. Food Res Int. 2022 Jul;157:111473. doi: 10.1016/j.foodres.2022.111473.

Jaroslav Kríž