

## Приликом складиштења кукуруза треба:

Микотоксини представљају секундарне метаболите гљива нарочито врста: *Aspergillus*, *Fusarium*, *Penicillium*, *Claviceps*, *Alternaria*, чија се стабилност не ремети технолошким процесима, те остају трајно у биљци и њеним производима. Гљиве које припадају врстама *Aspergillus* способне су да синтетишу афлатоксине, док врсте рода *Fusarium* синтетишу велики број фузариотоксина, међу којима су ДОН, фумонизини и др

Услови за развој плесни у природи су веома различити у зависности од врсте, рода или чак и соја. Подела на „пољске“ и складишне“ плесни заснована је, пре свега, на разликама у условима (температура, влага) потребним за раст и развој плесни. Плесни које се јављају на пољу (*Fusarium*, *Alternaria*, *Gibberella*) контаминирају зрневље још у пољу и захтевају већу влажност, док „складишне“ плесни (*Aspergillus*, *Penicillium*) контаминирају зрневље у складиштима и захтевају нешто нижу влажност супстрата. Међутим, повољни услови за раст и развој специфичне врсте плесни могу да се створе и на пољу и у складиштима. Оптимални услови за раст и разви плесни зависе од врсте, али генерално посматрано плесни захтевају релативно високу температуру и влажност супстрата. Контаминација хране плеснима се одвија у различитим фазама производње (у пољу, при складиштењу, преради, транспорту), а налази се под утицајем комплексних интеракција између влажности, температуре, субстрата, концентрације O<sub>2</sub> и CO<sub>2</sub>, присуства инсекта, као и других плесних и микроорганизама.

1. Обезбедити исправно хигијенско стање складишта пре уношења кукуруза и одржавати хигијену током складиштења. Сви простори пре уношења зрна морају бити хигијенски исправни, а касније се морају контролисати услови у њима.
2. Обавезно одвојити прошлогодишњи род од овогодишњег.
3. Не складиштити кукуруз на бетону да не би дошло до појаве кондензације.
4. Спречити механичке повреде и повреде од инсеката.
5. Складишни простор мора имати несметан проток ваздуха или се свакодневно проветравати.
6. Одржавати одговарајућу температуру у складишту. Температура и релативна влажност ваздуха у складиштима утичу и на састав микрофлоре зрна. На температури од 5°C до 10°C, складишне гљиве се развијају веома споро, док је на повишеној температури, преко 20°C веома брз.
7. Редовно пратити појаву трулежи на клипу и одбацити болесне клипове.

Трулеж клипа у зависности од проузроковача може бити различите боје-зелене, беле, црне или јарко црвене.

За сада не постоје расположиви фунгициди који се ефикасно користе за контролу развоја гљива на зрну за људску употребу. Регистровано је неколико препарата, под различитим именом, на бази органских киселина, а то су пропионска и изобутирична киселина или мешавине ових киселина са омонијум изобутиратом. Ове киселине не одстрањују предходно формиране микотоксине у зрну, али могу зауставити развој гљива а тиме и даљу биосинтезу микотоксина



ЗА БЛИЖЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ОБРАТИТЕ СЕ ПССС КРУШЕВАЦ УЛ.  
ЧОЛАК АНТИНА 41, БРОЈ ТЕЛЕФОНА:037/427-811



**ПОЉОПРИВРЕДНА  
САВЕТОДАВНА И СТРУЧНА  
СЛУЖБА КРУШЕВАЦ**

## **ПРЕПОРУКЕ ЗА ПРОИЗВОЂАЧЕ О ПРЕВЕНТИВНИМ МЕРАМА И ЧУВАЊУ КУКУРУЗА У КЛИПУ**

### **КОНТРОЛА ПРИСУСТВА МИКОТОКСИНА**

