

Hjem > Landdistriktsmidler > 2014 > Økologisk viden > Indholdet af svampetoksiner er ikke højere i økologisk korn sammenlignet med konventionelt dyrket korn

Indholdet af svampetoksiner er ikke højere i økologisk korn sammenlignet med konventionelt dyrket korn

For cirka 20 år siden fandt, den daværende Levnedsmiddelstyrelse, et forhøjet indhold af ochratoksin i nogle partier af økologisk rugmel. Indholdet af ochratoksin skyldtes dårlig tørring og lagring. [Promilleafgiftsfonden for landbrug](#)

Siden har Fødevarestyrelsen ikke fundet forskelle på indholdet af ochratoksiner mellem konventionelt og økologisk korn eller mel, hverken i Danmark eller EU.

Internationale undersøgelser konkluderer, at der ikke er øget indhold af svampetoksiner i økologisk korn i forhold til konventionelt. Høst, tørring og lagring er de store risikofaktorer med hensyn til indholdet af ochratoksin, mens risikoen for fusariumtoksiner blandt andet er afhængig af vejret og kan øges ved pløjefri dyrkning af hvede efter hvede eller hvede efter majs. [Se 'European Agricultural Fund for Rural Development'](#)



Svampetoksiner i korn

Der er identificeret omkring 300 forskellige mycotoksiner (toksiner produceret af svampe). Det er dog kun omkring 20, som menes at have betydning for husdyr og mennesker. I dansk produceret korn og majs er fusariumtoksiner de vigtigste toksiner. Fusariumsvampe i korn og majs optræder især i år med megen nedbør omkring blomstring og ved en meget forsinket høst grundet nedbør. Fusariumsvampe skal have over 18–22 procent fugtighed for at brede sig, og fusariumtoksiner dannes derfor først og fremmest i marken. En hurtig nedtørring redder derfor ikke partiet for et evt. højt indhold af fusariumtoksiner. En hurtig nedtørring er dog nødvendig af hensyn til lagersvampen *Penicillium verrucosum*, som er en lagersvamp, der breder sig fra omkring 16 procent fugtighed, og som danner toksinet ochratoksin. Det betyder, at hvis ikke kornet nedtørres umiddelbart efter høst, vil der i uheldige tilfælde kunne ske en stor opformering af ochratoksinproducerende svampe.

Sammenligning af indholdet af svampetoksiner i konventionelt og økologisk dyrket korn

Der er lavet en række internationale studier, hvor partier af både konventionelt og økologisk dyrket korn er analyseret for svampetoksiner. I studierne fra Norge, Polen og England undersøgte man havre, byg og hvede. Ingen af undersøgelserne finder et højere indhold af fusariumtoksiner i økologisk korn i forhold til konventionelt dyrket korn, men i flere tilfælde en tendens til det modsatte (Bernhoft et al. 2010, Blajet-Kosicka et al. 2014, Edwards, 2009, Twaruzek et al. 2013).

Sammenfatning

Der er ikke noget fagligt grundlag for at antage, at der er et højere indhold af, eller højere risiko for svampetoksiner i økologisk dyrket korn i forhold til konventionelt korn. Høst, tørring og lagring har betydning for indholdet af ochratoksin, mens risikoen for fusariumtoksiner blandt andet er afhængig af vejret og kan øges ved pløjefri dyrkning af hvede efter hvede eller hvede efter majs.

Kilder

Bernhoft, A., Clasen, P. -E., Kristoofersen, A. B, Torp, M.: Less *Fusarium* infestation and Mycotoxin contamination in organic than conventional cereals. *Food Additives and Contaminants*. Vol. 27, no. 6, june 2010, 842–852.

Blajet-Kosicka, A., Twaruzek, M., Kosicki R., Sibiorowska, E, Palubicki, J.: Co-occurrence and evaluation of mycotoxins in organic and conventional rye grain and products. *Food Control* 38 (2014) 61–66.

Dorte Licht Cederberg, Fødevarestyrelsen. Personlig kommunikation

Edwards, S.G.: Fusariummycotoxin content of UK organic and conventional oats. *Food Additives and Contaminants*. Vol 26. No. 7, july 2009, 1063–1069.