



# FATORES DE RISCO QUE AFETAM A OCORRÊNCIA DE MICOTOXINAS EM SUÍNOS

## 1. Culturas

Contaminação por micotoxinas no campo

- Fatores biológicos
- Culturas susceptíveis
- Fungos toxicogênicos compatíveis
- Fatores Ambientais
- Temperatura
- Umidade
- Danos físicos
- Contaminação por fungos
- Controle de insectos e pestes
- Rotação de culturas, enleiramento



## 2. Colheita

Contaminação por micotoxinas no campo

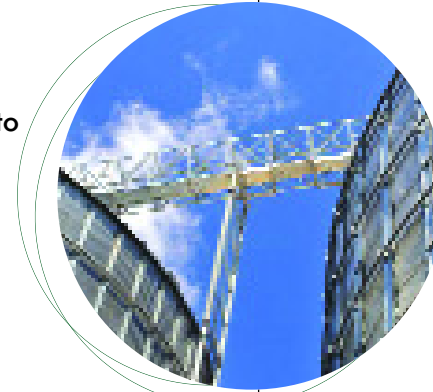
- Maturidade do cultivo
- Temperatura
- Umidade
- Danos físico
- Contaminação cruzada



## 3. Secagem/Armazenamento da Silagem

Contaminação por micotoxinas no armazenamento

- Temperatura
- Umidade
- Controle dos fungos
- Duração do armazenamento



## 4. Fábrica de Ração

Contaminação por micotoxinas no armazenamento

- Temperatura
- Umidade
- Estação
- Duração do armazenamento
- Controle dos fungos
- Prática de rotação do produto armazenado (FIFO)
- Higiene
- Controle de pestes



## 8. Síntomas de presença de micotoxinas no campo

- DON: redução do consumo de ração, inapetência, menores taxas de ganho de peso, letargia
- Toxina T2: estômago e intestinos hemorrágicos, diminuição da ingestão de alimento e aumento da mortalidade.
- Zearalenona (ZEA): Aumento e avermelhamento da vulva, prolapsos, abortos
- Fumonisina: edema pulmonar, baixo ganho de peso, aumento da mortalidade
- Aflatoxina: danos hepáticos, diminuição da ingestão de alimento e de ganho de peso, aumento da mortalidade
- Ocratoxina: Danos renais e hepáticos, diminuição da ingestão de alimento e ganho de peso
- Alcaloides ergot: baixo ganho de peso, redução dos níveis sanguíneos de prolactina, diminuição da ingestão de alimento, altas taxas de gangrena.



Avermelhamento da vulva, um sintoma produzido pela ZEA

## 7. Ambiente da propriedade

- Restos de alimentos nos comedouros
- Cama de palha úmida
- Estação e umidade
- Velocidade do consumo de alimento



## 6. Processamento da Ração

- Contaminação em contos, misturadores e transportadores nos depósitos
- Controle de pestes
- Controle dos fungos
- Higiene
- Controle da temperatura e umidade depois da peletização.



## 5. Propriedade local

Contaminação por micotoxinas no armazenamento

- Temperatura
- Umidade
- Estação
- Higiene
- Controle de pestes
- Grãos úmidos, bloqueio dos silos
- Prática de rotação do produto armazenado (FIFO)

