

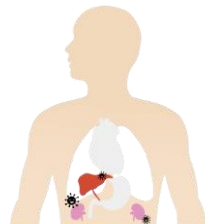


## 곰팡이 독소 특징

\* 곰팡이 독소 : 고온 다습한 환경에서 곰팡이가 번식하면서 생성하는 독소



① 열에 매우 강해 일반적인 조리과정으로  
완전히 파괴되지 않음



② 소량으로도 간, 신장, 신경계 등에  
위해를 줄 수 있음

## 곰팡이 독소 별 주의 식품



아플라톡신 : 유전독성, 간암 유발



오크라톡신A : 간·신장 독성, 면역억제 및 기형 유발 등



푸모니신 : 신경관 장애, 신장독성, 식도암 유발 등



파툴린 : 뇌·중추신경계 장애, 세포독성 등

## 곰팡이 독소로부터 안전하게 식품 섭취하는 방법

### 구입

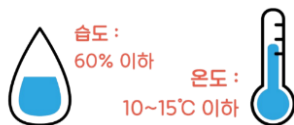


겉면에 상처가 있는지, 변색이  
되어있는지 꼼꼼히 살펴보기



흰색이나, 곰팡이로 의심되는 반점,  
이물이 있는 것은 구입하지 않기

### 보관



습도 : 60% 이하 온도 : 10~15℃ 이하  
서늘하고 건조한 곳에 보관하기



옥수수, 땅콩 등 껍질이 있는  
식품은 껍질째 보관하기



1회 섭취할 양만큼 나눠  
밀봉해서 보관하기

### 섭취



식품의 색과 냄새가  
변하면 먹지 않기



곰팡이가 핀 부분을 도려내더라도  
독소가 식품에 남아있어 먹지 않기