

١٤٠١ شوال

١٩٨١ آب

مجلة جامعة تشرين للدراسات والبحوث العلمية

المجلد الرابع - العدد الثاني من ٥١ إلى ٦٠

الفطريات التغذوية وسمومها

الدكتور نظريف العشن
كلية الزراعة

الدكتور سامي عابدين
كلية الطب

منذ اكتشاف المادة ذات الاشر السرطاني الشديد في الكسب المتعفن عام ١٩٦١ فان هناك احتراسا زائدا من الافاريات التغذوية المجهرية التي تستعمل في صناعة الاجبان ، المضادات الحيوية والانزيمات حيث تستطيع هذه الاحياء الدقيقة ان تفرز سموما تسمى بالтокسينات الفطرية Toxines Mycotoxines التي تلوث اغذية الانسان والحيوان مسببة امراضا غالبا خطيرة كالاضطرابات العصبية والسرطانات وانعكاسها اقتصاديا على تربية الحيوان يزيد من مشاكل الصحة العامة الناتجة عن التسممات الغذائية وخاصة في البلدان النامية ، كل ذلك شجع البحث العلمي في مجال التوكسينات الفطرية وطرق مقاومة التلوث الغذائي .

كان يعزى الموت الناتج عن استهلاك الدقيق المتعفن في القرون الوسطى إلى تلوث هذه المادة بالفطر المسبب لمرض الارغوت في النحاسيات *claviceps purpurea*. وقد اعتقد بعض العلماء اليابانيين في حوالي عام ١٩٠٠ أن بعض الأعراض المرضية الحادة ترجع إلى استهلاك الأرز المتعفن، وقد أشير في الأشخاص السوفيات بين عام ١٩٤٢-١٩٤٧ إلى التهاب شديد بسبب تناول الحبوب المتعفنة وفي بعض التعاونيات بلغ عدد حالات الوفاة أكثر من ١٠٠٪ من السكان بسبب التسمم الغذائي الناتج عن استهلاك الذرة البيضاء المصابة بفطر *Fusarium*، إن هذه الأمراض مرت بدون ملاحظة تقريباً وكان لا بد من الانتظار فترة طويلة لترى في هذه الفطريات المتعفنة «البيضاء»، «الزرقاء»، «السوداء» أو «الخضراء» والتي تعيش على المنتوجات الغذائية القدرة على إنتاج المضادات الحيوية القاتلة للبكتيريا وفي هذا فائدة عظيمة للإنسان. وفي عام ١٩٦٠ لوحظ في بعض مزارع تربية الدجاج الرومي في بريطانيا تسممات غذائية ناتجة عن تناول كسب الفستق السوداني المستورد من البرازيل وسميت هذه الحالة بمرض «الدجاج الرومي» وقد اكتشف بعد ذلك أن هذا الكسب المستورد كان متعفناً بواسطة فطر *Aspergillus flavus* وفي عام ١٩٦١ أشار بعض الباحثين البريطانيين إلى أن الفطر السابق ينتج مادة سامة سميت *Aflatexine* وبعد ذلك اكتشف أربعة توكيسيات هي *aflatoxine B₁*, *aflatoxine B₂*, *aflatoxine G₁* ثم *aflatoxine G₂* ويعتبر *aflatoxine B₁* أكثرهم سرطنة.

إن الفطريات السابقة إضافة لقدرتها على إفراز التوكسينات فإنها تحدث تغيرات حيوية وكيميائية في المواد المختلفة تؤدي إلى أمراض الميكوز *Micoses* أو إلى حالات من الحساسية وذلك لدى الإنسان والحيوان. إن الفطريات القادرة على إفراز التوكسينات المسئولة عن الـ (الأضرار والتسممات المختلفة الناتجة عن التوكسينات الفطرية) يزداد عددها يوماً بعد يوماً وت تكون بعض السوموم الفطرية بوسط طبيعي وبعضها الآخر في ظروف صناعية فنرى مثلاً أن جميع سلالات فطر *Penicillium roqueforti* المستعملة في تسبحوية وانضاج بعض الاجبان، مثل جبن الروكفور، تستطيع أن تنتجه في بيئه صناعية غنية جداً بالسكروز مما يسمى توكيسين (Toxine PR) وبالعكس فإن تلك السلالات غير قادرة على تطبيق هذا السم مع الاجبان لأن الشروط في هذا الوسط تعيق إنتاجه بالإضافة إلى أنه غير ثابت في هذه الظروف.

ان هذه الامراض ليست سارية وان مظهرها الشبه الوبائي يرجع الى تناول نفس التوكسينات بواسطه بعض المواد الغذائية وان الاعراض الناشئة عن التسممات الفطرية اما ان تكون حادة (نزيف ، اسهال قشنج ، ارتعاش ، قيء ، كسل وفتور) او مزمنة وهذه تظهر بعد تناول كميات قليلة من التوكسين خلال وقت طويـل على شكل انخفاض في بعض خصائص الانسان والحيوان بالإضافة الى تغيرات في بعض الاعضاء الحيوية توعـدـي بصورة خاصة الى ظهور تشمع الكبد ، هزال الكبد ، السـرـطـانـات ٠٠٠٠٠٠٠

ان الصفات التشريحية المرضية ليست خاصة بتوكسين فطري ما ، حيث ان الاعراض التسممية الحادة او المزمنة تختلف تبعاً للنوع ، العمر والجنس فنجد مثلاً ان الـ Aflatoxines عبارة توکسینات مشابهة لتركيبة الهرمونات الانثوية ولذلك فان رد فعل الحيوان على هذه التوكسينات يتغير تبعاً لطبيعة الخلايا المصابة ٠

ان تطور التسمم يخضع ايضاً لمدة تناول التوكسين وكذلك تكراره بالإضافة الى عوامل اخرى خارجية ويمكن ان يتم بصورة مباشرة عن طريق تناوله او بصورة غير مباشرة نتيجة لتناول حليب ولحوم حيوانات غذيت بمـوـاد مـلـوـثـة بـالـتـوـكـسـيـنـاتـ الفـطـرـيـةـ وهذه تـخـضـعـ لـعـلـيـةـ استـقـلـابـ مـكـثـفـةـ فيـ جـسـمـ الـحـيـوـانـ تـنـتـحـ عنـهـ موـادـ اـسـتـقـلـابـيـةـ تـبـقـيـ فيـ اـنـسـجـةـ الـحـيـوـانـ اوـ تـدـخـلـ معـ الـحـلـيـبـ اوـ تـخـرـجـ اـفـرـازـاتـ الـجـسـمـ الـمـخـلـفـةـ وهـيـ اـمـاـ انـ تـكـوـنـ سـامـةـ اوـ عـدـيـمـةـ السـمـيـةـ ٠

يعتبر التشخيص الـ Mycotoxicoses لدى الانسان او الحيوان من المشاكل المعقدة ، فالـ توکـسـيـنـ يـوـجـدـ غالـباـ بـمـقـادـيرـ ضـعـيـفـةـ جداـ وـانـ الفـطـرـ الذي يـبـتـجـهـ يـكـونـ بـعـيـداـ اوـ مـهـلـكاـ (حرارة الطـبخـ مـثـلـ) لـمـكـنـ بـعـضـهاـ الذـيـ يـصـبـ الـحـيـوـانـاتـ يـمـكـنـ اـكـتـشـافـهـ منـ خـلـالـ بـعـضـ الـمـظـاهـرـ المـرـضـيـةـ مـثـلـ اـكـزـيمـاـ الـوـجـهـ بـالـغـنـانـ فـالـحـيـوـانـ الـمـتـسـمـ بـوـاسـطـةـ توـكـسـيـنـ Sporidesmine يـعـانـيـ منـ تـحـسـنـ نـتـيـجـهـ لـتـعـرـضـ لـلـاشـعـةـ الشـمـسـيـةـ يـنـتـحـ عنـهـ اـكـزـيمـاـ يـصـبـهـاـ سـلـسـلـةـ منـ الـاعـرـاضـ الـثـانـيـةـ ، وـكـذـلـكـ مـرـضـ Vulvovaginitis الذي يـصـبـ رـحـمـ اـنـثـىـ الـخـنـزـيرـ نـتـيـجـهـ لـاـمـتـصـاصـ توـكـسـيـنـ Zearalenone وـانـ هـذـاـ التـسـمـ لـاـيـوـعـدـيـ الىـ مـوـتـ الـحـيـوـانـاتـ لـكـنـهـ يـخـفـضـ مـنـ قـيـمـةـ بـعـضـ الـمـفـاتـ وـيـسـبـ اـخـتـلـالـاـ فـمـاـ مـيـكـاـنـيـكـيـةـ الـمـنـاعـةـ بـالـاـضـافـةـ الـلـيـلـةـ الـاـنـعـكـاسـاتـ الـاـقـتـصـادـيـةـ مـاـمـاـ بـالـنـسـبـةـ لـلـاـنـسـانـ فـانـ تـشـخـصـ هـذـهـ الـاـمـرـاضـ يـعـتـبـرـ اـيـضاـ اـمـراـ اـكـثـرـ صـعـوبـةـ وـتـعـقـيـداـ بـاستـثـنـاءـ الـاـرـغـوتـ Aleucie toxique ATA Ergotisme ثم Alimentaire فيـ حـالـةـ التـسـمـ الحـادـ يـتـمـ اـجـرـاءـ فـحـصـاتـ شـرـبـرـيـةـ كـثـيرـةـ بـشـكـلـ اـفـرـادـيـ اـمـاـ فـيـ حـالـةـ التـسـمـ المـزـمـنـ فـيـتـمـ اـجـرـاءـ حـصـرـ وـبـائـيـ

يسمح باقامة علاقة بين الحالات المزمنة للتوكسين و تكرار ظهور بعض الاعيabات مثل السرطان وهذا الطريق يشكل افضل الوسائل التقريبية بالنسبة للانسان وذلك لتقدير حالات الخطر الناشئة عن تناول اغذية ملوثة بالتوكسينات الفطرية .

يعتبر الارغوت من اقدم امراض الانسان الناتجة عن التوكسينات الفطرية (القرن الثامن) وبقي الى القرن الثامن عشر حتى تم اثبات وجود الفطر ودراسة دورة حياته . وبعد ذلك بوقت طويل عزل المركبات السامة التي يفرزها فطر الارغوت وتم التعرف عليها وهي عبارة عن سامة احداهن تسمى Ergotamine . يتميز الارغوت بنوعين من الاعراض الاول عصبية والثانوية بما يشبه

الفنقيرينة وفي هذه الحالة فان اعراض التسمم تبدا بالام لا تحمل في الاطراف موعدية فقد اطراط الاعضاء التي تنفصل بمفردها لكن هذا المرض بدأ ينحس تدريجيا بعد انتاج الاصناف المقاومة وكذلك اتباع طرق تنظيف حديثة . ان الحوادث المشاهدة في امراض الحيوانات سمحت اكتشاف توكسينات Aflatixine المسؤولة غالبا عن سرطانات الكبد وذلك كما دلت نتائج الدراسات المنجزة في اوغندا ، موزامبيق، تايلاند ، ثم كينيا عام ١٩٧٢ - ١٩٧١ وكذلك عام ١٩٧٤ . ان التسمم الحاد المرافق لتناول ٥ جرام بالمليون من Aflatoxine يظهر لدى الحيوانات على شكل جروح كبدية مميزة ، تكاثر الخلايا المحيطة بالوريد البابي وكذلك تلك المحيطة بالاقنية المفرآوية بالإضافة الى احتلال دهني كبدي ويمكن ان يتبع ذلك الموت ، وتعتبر الحيوانات الصغيرة اكثر حساسية من الحيوانات الكبيرة ، ومن الحيوانات التي تصاب بهذا المرض ذكر انشى الخنزير للتي تعتبر اكثر الحيوانات حساسية ثم صفار البط ، الدجاج الرومي ، الخنازير ، الاغنام ، الخيول والاغنام ،اما التسمم المزمن فيؤدي تشمع الكبد وكذلك سرطان الكبد ، ويعتبر تناول كميات قليلة من التوكسين بصورة منتظمة اكثر فعالية لتكوين الاورام السرطانية من تناول كمية كبيرة منه لمرة واحدة .

ان وقت الركود - شكل الظواهر السرطانية - يعتبر مهما ويختلف باختلاف الحيوان فهو سنة واحدة في حالة الفئران ويصل إلى خمس سنوات عند القردة و تقل المدة السابقة في حالة الحيوانات صغيرة السن . ولكي تستطيع توكسينات Aflatoxine ان تقوم بدور مؤشر فيجب ان تتضمن تحولات استقلالية في العضو وقد وجد ان Aflatoxine B₁ يتآكسد

يُفْعَل انتزاعات الكبد وان الناتج يمكن ان يمْكِن على الـ ADN تأثيراً تطفيرياً او سرطانياً ، كما ان العديد من حالات التهاب الدماغ المميتة ترجع الى تناول اغذية ملوثة بـ Aflatoxine وان كميته تقدر بـ ٤-١٣ ملغم / كغم من وزن القردة سمح بـ تخليل الاعراض المعروفة عند اصابة الانسان ومن جهة اخرى فبان التوزيع الجغرافي للسرطان الاول للكبد عند الانسان (شادراً في المناطق الباردة والمعتدلة ومنتشر في المناطق الاستوائية وتحت الاستوائية) يوحي بـ تدخل الـ Aflatoxines في هذا المرض وذلك للأسباب التالية :

١ - هذا التوزيع الجغرافي يتواافق مع سوء التغذية البروتينية .

٢ - وجود التوكسينات Aflatoxines في المواد الغذائية (ذرة ، فستق سوداني ٤٠٠٠)

٣ - كثرة الاصابة بالفiroسات الكبدية طراز B .

٤ - تناول مواد شаниنية مختلفة .

ونتيجة لهذه الاصابات المختلفة فانه يصعب معرفة ما ينتجه بالضبط عن الـ Alfatoxine . ان مرض ATA عن تناول الذرة البيضاء المحتوية على التوكسينات الفطرية المسماة Trichothecenes تكونها فطريات تتبع الجنس Fusarium يعود الى اختلال في نظام تخليل عتاصر الدم محدثا امراضاً في كريات الدم البيضاء ونزيفاً معيناً ، كما ان هذه التوكسينات تفقد الاعضاء قدرتها على المناعة وبالتالي تصبح حساسة للعدوى الشانوية البكتيرية والفطرية ، وان التسمم بواسطه توكسينات فطريات Fusarium يشبه بفراية تسمم البنزين او الاشعاعات اذا كانت الاوبيئة الناتجة عن التوكسينات الفطرية عند الانسان لا زالت تبدو كفراء طبية فان لتلك المنتشرة عند الحيوانات اهمية اقتصادية واجتماعية ، ولذلك فان معرفة هذه الفطريات وطبيعة المواد التي تقرزها او تنتجهما يعتبر اساسياً في العلاج .

ان عدد الفطريات التغذوية التي توجد في المنتجات الزراعية والغذائية تزيد عن ٤٠٠٠ نوع اغلبها رمي يحصل على غذائه من المواد العضوية المختلفة .

ان العدوى بالفطريات تتم غالباً بواسطة الجراثيم Spores التي تعتبر من اهم اعضاء التكاثر فهي كالبذور في النباتات الراسية ، كما تستطيع مقاومة الظروف غير الملائمة بسبب نشاطها الاستقلابي الفعيل فبعضها كتلك التي تكونها فطريات جنس Penicillium و Penicillium Aspergillus تكون كثيرة العدد وصغرى الحجم ولذا فانتقالها يكون سهلاً بواسطة

الهواء وان التللوث بها يكون عادة من خلال تيار هوائي وبالعكس فــان بعضها يكون لزجا يلتتصق بما يصادفه من مواد مختلفة كما في حالة جراثيم رتبة Mucorales وفطريات *Dephalasporium* وهذه تنتقل بواسطة الماء بصورة خاصة .

ان التلوث الفطري اما ان يكون سطحيا او داخليا وفي الحالة الاخيرة
 فان الجراثيم او الميسيليوم Mycelium تخترق المادة نتيجة لجرح
 في جدارها وهكذا فان الفرض الميكانيكي للجذب يشجع اصابتها داخليا
 بالفطريات التعفنية وان الاغلفة الخارجية التي تكون حاجزا منيعا ضد
 هذه الفطريات تكون عندها فعالية . وفي حالة شمار الحمضيات
 فان اقل جرح في غدها الزيتية يحرر زيتها يشجع انبات الجراثيم
 وبالتالي يبدأ نمو الفطر لكن ذلك يخضع للعوامل الطبيعية ، الكيميائية
 والحيوية للوسط (Milieu) غالبا لا تنتهي هذه الفطريات التوكسنيات
 وذلك لأن الظروف البيئية اللازمة لتخليقها تكون أكثر قسرية من تلك التي
 تسمح بالنمو .

ان النشاط الميكروبي يتأثر بالرطوبة النسبية للتلوان HRE وهي عبارة عن درجة ارتباط الماء بالمادة وهي الدرجة التي تتحكم في التفاعلات الكيميائية الحيوية وكذلك الميكروبولوجية بصورة عامة . وان الفطريات التعفنية تدرك بدقة الاختلافات في نشاط الماء وهذا يوؤدي الى انتخاب الانواع مع الزمن وهكذا فان تلك التي تنموا مختلطة نرى ان الانواع ذات الاحتياجات القليلة من نشاط الماء مثل *Aspergillus* *glaucus*,*A.restrictus* *A.Flavus* , *fusarium* بينما انواع اخرى اكثر احتياجا للماء مثل *A. restrictus* *glaucus*,*A. flavus* *fusarium* التي لا ينمو هي ٢٧ م° بصورة عامة لكن بعضها يستطيع النمو في درجات اقل من الصفر المئوي مثل

ان بعضها ينموا في جو البرادات مثل *Penicillium* و *A. flavus* على درجات حرارة أعلى من ٥٥°C مثل *A. flavus*، وتشكل الحرارة في أغلب الأحيان عاملًا محدداً لتخليق التوكسين فنرى مثلاً أن *A. flavus* لا ينتج توكسين Aflatoxine الا عند درجة حرارة تقع بين ٤٠-٤٣°C بينما *Fusarium roseum* var. *graminearum* المنتج لـ توكسين Zearalenone فان نموه الأمثل يقع عند درجة حرارة ٢٥-٢٠°C بينما ينتج التوكسين بصورة أفضل على درجة ٨-١٠°C ولذلك فان توفر الظروف السائقة في الحالة العملية يمكن ان يؤدي الى تخليق انتوكسينات على بعض

المواد كما يحصل كثيرا عند تجفيف الذرة الصفراء فلطالما وجد توكسين سابق.

يلعب التركيبة الكيميائي للمواد التي تنمو عليها الفطريات دوراً هاماً حيث يعتبر بعضها أكثر ملائمة للتلوث بفطر ما من البعض الآخر كما في الجدول التالي .

العامل	الاشر المرضي	المادة التي تتكون عليها التوكسين طبيعيا	الفطر المنتج للوكسين	التوكسين الفطري
الانسان الحيوان	غثفرينة في الاطراف -	القمح الاسود	<i>Claviceps purpurea</i>	Ergotamine
دواجن ماشية صفار البط الانسان	اعراض كبدية سرطان الكبد	الفستق السوداني الحبوب	<i>Aspergillus flavus</i> = <i>parasiticus</i>	Aflatoxines $B_1 - B_2$ $G_1 G_2$ $M_1 - M_2$ P_1
دواجن	اضرار كلوية نفسرب دهني كبدي	ذرة صفراء شعير	<i>A. ochraceus</i> <i>Penicillium viridicatum</i>	ochratoxines
ماشية	تشير على الرحم	ذرة صفراء علف اخضر	<i>Fusarium graminearum</i>	Zearalenone
خنازير	اعراض كلوية	قمح اسود شعير شوفان	<i>P. citrinum</i>	citrinine
ماشية	اعراض عصبية اورام جلدية	تفاح ثربة ،عصير ، تفاح، قحف ،خش	<i>A. clavatus</i> <i>P. expensum</i> <i>P. patulum</i>	Patuline
حيوانات التجارب	نزيف	ذرة صفراء	<i>Fusarium</i>	T_2 Toxine
حيوانات التجارب	سرطان الكبد	قمح	<i>A. versicolor</i> <i>Sterigmatocystine</i>	

ومع هذا فان اغلب الفطريات التعرفية تستطيع ان تهاجم العديد من المواد نتيجة لمتطلباتها الغذائية القليلة والمحددة بمصدر كربوني وآخر ازوتى بالإضافة الى بعض الاملاح .

تلعب المادة التي ينمو عليها الفطر دورا محدودا في تخلق التوكسينات فمثلا يعتبر انتاج ال Aflatoxine ضعيفا على المواد الحيوانية مثل الجانبون (Jambon) والسلامي (Salami) حتى عندما يكون الفطر في افضل حالاته وكذلك مع مواد اخرى مثل بعض التوابل ، الشاي ، وبالعكس نحصل على كميات هامة من التوكسينات عندما يكون نمو الفطريات على الحبوب والبذور الزيتية ، ويعتبر الارز والفستق السوداني من المواد الممتازة بالي ذلك القمح والذرة الصفراء بينما يعتبر فول الصويا وسطا سيئا للتخلق ال Aflatoxine ومن العوامل الهامة الاخرى التي توء على نمو الفطريات التعرفية ما يلي :

- ١- العوامل الوراثية .
- ٢- التنافس بين الانواع .
- ٣- الاضرار الميكانيكية للمواد .
- ٤- كمية الاوكسجين وغاز ثاني اكسيد الكربون بين الحبوب .
- ٥- درجة الحمولة والقلوية (PH) .
- ٦- وجود المبيدات الكيميائية وكذلك المعادن الثقيلة .

لماذا تنتج الفطريات التوكسينات ؟

ان التوكسينات الفطرية عبارة عن مواد استقلابية ثانوية غير ضرورية لحياة الخلية وليس لهم وظيفة كالمواد المخزنة لانهم يمثلون مواد اندرا ما تستقلب كما انهم ليسوا بفضلات استقلابية خلوية وذلك لعدم ظهورهم في طور النشاط (الملوغاريتمي) حيث يتم انتاجهم في طور الشبوت فقط ، ان النظرية الاكثر قبولا في تفسير تخلق التوكسينات هي نظرية صمام التحول او الانحراف حيث ان الخلايا الميكروبية تجد نفسها في نهاية طور النشاط معرضة للموت وذلك بسبب تراكم بعض المواد السامة مثل الاسيدات Acetate ، malonate ، البروفات Pyruvate ، والاحماض الامينية غير المستعملة بسبب توقف النمو ، عندئذ تنحرف الخلية بعملياتها الاستقلابية الامر الذي يوؤدي الى تكوين مواد استقلابية ثانوية وهذا يشكل في النهاية بالنسبة للفطر التعرفى طريرا للتخلى من التسمم الموجود في البيئة .

ان الطرق الكيميائية المستعملة في الكشف عن التوكسينات الفطرية لا تشكل وسيلة مؤكددة لمعرفة وجود التوكسينات وان اهمية هذه الطرق تختصر

في اعطاء معلومات عن اهمية ودرجة الاصابة الفطرية ، وهناك تحديد دقيق للكلمية المسموح بها من هذه التوكسينات فهي مثلاً ١٥ ميكروغرام / كغ لجميع المنتوجات في الولايات المتحدة الامريكية واصبح هذا معمولاً به وان هذه الضوابط قد ولدت اداء اقتصادي عميق لدى الدول النامية لانها تشكل اداة تعزيز عملية تصدير المنتجات المختلفة غير المطابقة لهذه الشروط وهذا يطرح بشكل حاد مشكلة المحافظة على المواد من العدوى والاصابة بالتوكسينات الفطرية . وفي الحقيقة فإن الطرق الضرورية ليست سهلة للتطبيق آخذين بعين الاعتبار التطور المتزايد في زراعة الحبوب والبذور الزيتية . ولا يعرف حتى الان طرق التخلص من التوكسينات الموجودة في المواد المصابة بحيث تكون فعالة واقتصادية في آن واحد ، وهناك بعض الطرق التي درست وذلك بالنسبة Monomethylamine (Aflatoxine) تعتمد على استعمال الماء الاوكسجيني وكذلك مع الكلس او غاز الامونيا وهذا الاخير يستعمل صناعياً في معاملة الكسب المصايب في الولايات المتحدة الامريكية وهناك محاولة لادخاله الى افريقيا لمعالجة كسب الفستق السودانيه اما بالنسبة لمخلوط الكلس مع Monomethylamine فتجري حالياً دراسات في فرنسا وسويسرا لمعرفة فيما اذا كانت المواد المعاملة بهذه الطريقة تبقى صالحة للاستعمال الغذائي ، ومع هذا فإن مشكلة التخلص من التوكسينات لم تجد يعده الحل الحل الحقيقي المرضي ولذلك فمن الافضل ان نحافظ على المنتجات ونقيهها من الفطريات التعفنية من ان نقوم بعد ذلك بالتخلص من التوكسينات كما ان كون العديد من التوكسينات الفطرية مسرطاناً وساماً يجب ان يحث هذا ويدفع الى اخذ المشكـ