»Prévenir l’aflatoxine dans l’arachide«

**»Prévenir
l’aflatoxine dans l’arachide«**

L’aflatoxine
est une substance nocive qui peut s’accumuler lorsqu’un champignon infecte certaines cultures, celles-ci contaminent les cultures.

De plus, il
est toujours important d’identifier les sources de l’aflatoxine et de les contrôler immédiatement pour protéger la santé humaine et le commerce. Minimiser les aflatoxines garantit la qualité des aliments. Dans la plupart des
cas, les champignons responsables des aflatoxines vivent bien dans des environnements secs.

Source de l’aflatoxine

Premièrement,
les aflatoxines ne peuvent être ni vues ni nettoyées des aliments ni par la cuisson ni par le lavage. De plus, les aflatoxines proviennent de champignons qui poussent sur le grain et se propagent pendant la saison de la croissance ou
plus tard dans le stockage après la récolte. Les spores des champignons sont partout et contaminent facilement les aliments.

**Contrôle de
l’aflatoxine**

Plantez
toujours à temps pour permettre à la culture de mûrir pendant la saison des pluies où les champignons ne peuvent pas survivre. De plus, plantez à des densités de plantation appropriées pour ombrager le sol et garder le sol plus frais.

Récoltez également toutes les cultures du champ car les plantes
restantes au sol peuvent être affectées. De plus, séchez bien les cultures récoltées, arrachez les noix et séchez-les davantage sur une bâche pour éviter
toute contamination. Enfin, triez les noix abîmées et décolorées et rangez-les
bien dans des sacs propres et secs à l’abri des nuisibles.