



# گونه‌های جنس فارچی *Fusarium* مولد مايكوتوكسين‌ها و مايكوتوكسين‌ها آن‌ها



عارف مرادپور، دانشجوی مقطع کارشناسی ارشد بیماری شناسی گیاهی



برديس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران | moradpour.arefa@ut.ac.ir

فارچه‌ها و باکتری‌های بیماری‌زای گیاهی در دوره‌های مختلف خواص عمومی مايكوتوكسين‌ها چرخه‌ی زندگی خود بر اساس نیاز و نوع کاربرد، متابولیت‌های ازنظر ساختمانی اغلب هیدروکربن‌های حلقوی‌اند و بهندرت به متنوعی را تولید می‌کنند. برخی از این متابولیت‌ها برای ایجاد صورت هیدروکربن خطی وجود دارند. در مقابل عوامل فیزیکی، بیماری توسط عامل بیماری استفاده می‌شود که عبارت حرارت و سایر اعمالی که روی مواد خام تا مراحل آند از آنزیم‌ها، تنظیم کننده‌های رشد، پلی‌ساقاریدها و زهراه‌ها بسته‌بندی انجام می‌شود، مقاوماند. یکی از مواد مسمومیت‌زای (توکسين‌ها). موادی سمی‌اند که در محیط طبیعی و محیط‌های مواد غذایی می‌شوند. بیشتر آن‌ها وزن مولکولی پایینی داشته کشت توسط فارچه‌ها و باکتری‌ها تولید می‌گردند. این مواد وزن و بهنهایی فاقد خاصیت آنتی‌زنی‌اند و سیستم ایمنی بدن مولکولی کمی داشته و با توجه به سمتی بالای آن‌ها، حیوانات به آن‌ها پاسخی نمی‌دهد. در میزان کم هم مؤثر هستند. توکسين‌ها به‌واسطه‌ی ماهیت فیزیکی و شیمیایی خود، عملکردهای متفاوت و محل اثرهای تولید‌مايكوتوكسين‌ها متفاوتی دارند و مستقیماً بر پروتوبلاسم زنده اثر می‌گذارند. متابولیت‌های ثانویه اغلب به‌وسیله‌ی مسیر متابولیتی پیچیده و گروهی از توکسين‌ها عمومی‌اند و روی طیف وسیعی از طولانی (۴۰-۱۰۰ میلی‌متر) تولید و به میزان زیادی انرژی میزبان‌های گیاهی موثراند و گروهی دیگر به‌صورت اختصاصی نیازمندند. این مسیرهای متابولیت‌ها چند دسته‌اند عمل کرده و فقط روی یک یا چند میزبان گیاهی معین اثر \* مايكوتوكسين‌های مشتق از اسیدهای آمینه و موالونات: در این دارند و بر سایر میزبان‌های گیاهی اثری ندارند. در گروه، تریپوفان به واحدهای ایزوپرن موالونات متصل صورت تغذیه‌ی گیاه‌آلوده به توکسين توسط انسان و می‌شود. مانند مايكوتوكسين‌های آفلاترم و روکفورتین C. حیوانات ممکن است مشکلات متنوعی در سیستم‌های \* مايكوتوكسين‌های مشتق از پلی‌پیتیدهای حلقوی: از الحاق اسیدهای آمینه به پیتیدهای ماکروسیلیک یا پلی‌سیلیک تولید می‌شوند. مانند مايكوتوكسين‌های ارگوتامین، گیلوتوکسين، اسپوریدسمین و ایسلاندی توکسين.

**مايكوتوكسين‌ها: توکسين‌های تولید شده توسط فارچه‌ها**  
مايكوتوكسين‌ها همانند متابولیت‌های دیگر قارچی مانند \* مايكوتوكسين‌های مشتق از موالونات: تریکوتسن‌ها از مهم‌ترین آنتی‌بیوتیک‌ها و آلالوییدها، به عنوان متابولیت‌های ثانویه شناخته اعضای این دسته هستند که توسط گونه‌های فوزاریوم، تریکودرما، می‌شوند. مايكوتوكسين‌ها در بعضی فارچه‌ها برای ایجاد بیماری تریکوتسیوم و سفالوسپوریوم تولید می‌شوند. روی یک یا چند میزبان مشخص، ضروری و اختصاری هستند. \* مايكوتوكسين‌های مشتق از پلی‌کتابید: مسیر پلی‌کتابید مهم‌ترین در تعداد دیگری از قارچ‌ها، مايكوتوكسين‌ها عمومی‌اند و برای مسیر بیوسنتز مايكوتوكسين‌ها محسوب می‌گردد که با واسطه‌ی استیل ایجاد بیماری ضروری نیستند اما وجود آن‌ها باعث پرآزاری A-انجام می‌گیرد. مانند مايكوتوكسين‌های آفلاتوكسين، بیمارگر روی طیف وسیعی از میزبان‌های فارچ می‌شود.



## جنس‌های قارچی شناخته شده تولید کننده مایکوتوكسین‌های *Fusarium*

گونه‌های جنس فوزاریوم عموماً خاکزاد بوده و آلوگی به قارچ و حدود ۱۰۸ جنس قارچی در مواد غذایی موجب فساد می‌شوند. مایکوتوكسین به طور معمول در مزرعه شروع می‌شود و در از این بین گونه‌های قارچی جنس‌های *Aspergillus*, *Mucorales*, *Alternaria*, *Candida*, *Penicillium*, *Fusarium* بودند و داشتن فرم‌های اختصاصی، اعضای جنس *Fusarium* گونه‌های متعدد، نقش بیشتری در فساد مواد غذایی دارند. روی طیف وسیعی از گیاهان موجب ایجاد بیماری می‌شوند اعضای جنس‌های مختلف قارچی می‌توانند در انبارها باعث تخرب که در اثر وقوع بیماری، قارچ متابولیت‌های متنوعی را تولید و آزاد انواع مواد غذایی شوند، همانند میوه‌ها، سبزیجات، مواد کنسرو می‌کند که می‌توانند اثرات متفاوتی داشته باشند. گونه‌های این شده، خشکبارها، غلات، حبوبات، ادویه‌جات، مواد پروتئینی، شیر جنس به طور معمول مایکوتوكسین‌هایی را تولید می‌کنند که و سایر فراورده‌های لبنی، آبمیوه‌ها و سایر مواد غذایی. این قارچ‌ها ضمن اختصاصی این جنس بوده و توسط جنس‌های دیگر قارچی به خسارت مستقیم، می‌توانند با تولید مایکوتوكسین‌ها سبب ایجاد مشکلات دیگری هم مانند مشکلات بهداشتی، محیط‌زیستی و اقتصادی شوند.



جنس فوزاریوم دارای گونه‌های گوناگونی است که تولید انواع مایکوتوكسین‌های متفاوتی می‌کنند. ۱۰ نوع از این توکسین‌ها دارای اهمیت بیشتری است شامل: زرالنون، تریکوتسن‌ها، مونیلیفورمین، فوزاپرولیفرین، فومونیزین، انیاتین، کولمورین، بیوریسین، آنتی بیوتیک ۷، اسیدفوزاریک و بوتلولید.

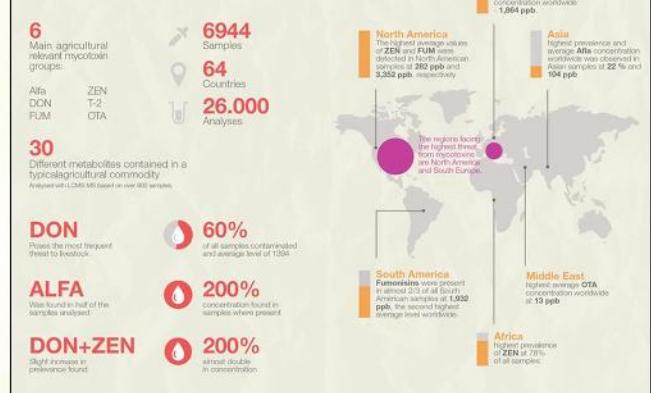
**گونه‌های جنس *Fusarium* مولد مایکوتوكسین** *Fusarium acuminatum* و *Fusarium avenaceum* تولید مونیلیفورمین، T2 و ALFA می‌کنند. اغلب در مناطق سردسیر شایع است و از سویا و جو جدا شده است. *Fusarium avenaceum* تریکوتسن‌ها، مونیلیفورمین و فوزارین را تولید می‌کند. انتشار جهانی دارد و روی مواد غذایی شایع نیست. بر روی ذرت، سورگوم و بادام زمینی دیده شده است.

در مواد غذایی نزدیک به ۴۰ نوع توکسین مختلف شناسایی شده که برخی از این توکسین‌ها فقط توسط یک گونه قارچ و برخی دیگر توسط گونه‌های متفاوت یک جنس قارچی و یا گونه‌های جنس‌های متفاوت قارچی تولید می‌شوند. بیشتر قارچ‌های مولد مایکوتوكسین در مواد غذایی، اعضای *Ascomycota* هستند بهویژه آن‌هایی که فرم تولیدمثل غیرجنسی آن‌ها در طبیعت شایع است.

گونه‌های مولد توکسین در مواد غذایی اغلب از جنس‌های زیر هستند.

- \* گونه‌های جنس *Aspergillus*
- \* گونه‌های جنس *Penicillium*
- \* گونه‌های جنس *Fusarium*
- \* گونه‌های جنس *Alternaria*

## Global Mycotoxin Threat





اسکریبنول و همچنین مونیلیفورمین می‌کند و در مناطق گرم فومونیزین گروه ویژه‌ای از مایکوتوكسین‌ها که در ذرت و فراورده‌های *Fusarium moniliforme* آن یافت می‌شود و توسط گونه‌های *Fusarium* شایع است.

*Fusarium culmorum* یک قارچ سرمادوست بوده و در زیر *Fusarium proliferatum* و *Fusarium nygamai* گونه‌ی دیگر تولید می‌شود. تاکنون حدود ۱۵ نوع فومونیزین تولید می‌کند. مهم‌ترین آن‌ها دئوکسی‌نوالنول، نوالنول و زرالنون شناسایی شده است و نوع B2، B1 و B3 فراوان‌تر و شایع‌تر هستند.

است. انتشار جهانی داشته و بیماری‌زای غلات شایع در مناطق گرمسیری است.

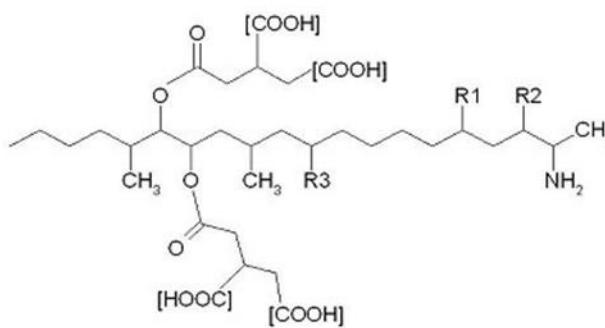


Figure 1: Structural formula of fumonisin B<sub>1</sub>-B<sub>4</sub>:

Fumonisin B<sub>1</sub>: R<sub>1</sub>= OH; R<sub>2</sub>= OH; R<sub>3</sub>= OH;

Fumonisin B<sub>2</sub>: R<sub>1</sub>= H; R<sub>2</sub>= OH; R<sub>3</sub>= OH;

Fumonisin B<sub>3</sub>: R<sub>1</sub>= OH; R<sub>2</sub>= OH; R<sub>3</sub>= H;

Fumonisin B<sub>4</sub>: R<sub>1</sub>= H; R<sub>2</sub>= OH; R<sub>3</sub>= H;

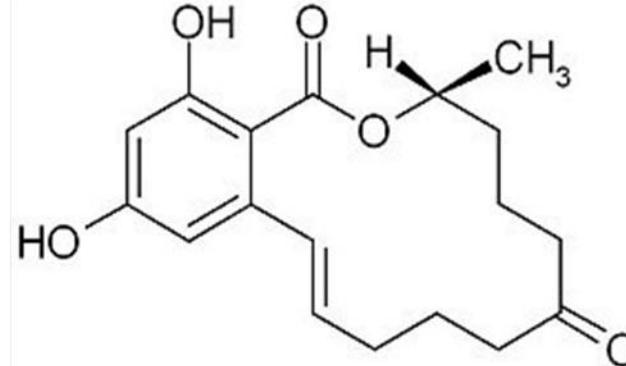
فوزارین X می‌کند و از انواع گیاهان به خصوص ذرت، گندم، جو، برنج، سویا، گرد و بادامزمینی جداسازی شده است.

*Fusarium garminearum* گزارش شده است مانند تریکوتسن‌ها، کولمورین، نوالنول، زرالنون و فوزارین. از سویا، سورگوم و چغندر گزارش شده است و روی ذرت تولید زرالنون و دی‌اکسی‌نوالنول می‌کند.

*Fusarium moniliforme* به طور عمده فومونیزین B1 را تولید می‌کند و از آلوده‌کننده‌های مهم ذرت است. از ایران، آرژانتین، کانادا روی ذرت گزارش شده است. گزارش حضور از سورگوم و سویا هم وجود دارد.

زرالنون یک مایکوتوكسین تولید شده توسط گونه‌های مختلف *Fusarium* است که روی محصولاتی نظیر جو، گندم، جو فومونیزین و T2 می‌کند. از ذرت در امریکا، استرالیا، ترکیه و دوسر و ذرت خوش‌های تولید می‌شود. گونه‌های مهم تولید کننده‌ی فیلیپین جدا شده است.

*Fusarium culmorum* و *Fusarium garminearum* زرالنون را تولید می‌کنند. آلدگی قارچی و تولید سم، اغلب در طی مراحل فوزارین و مونیلیفورمین است و از ذرت در سراسر دنیا گزارش نگهداری و انبارداری صورت می‌گیرد.



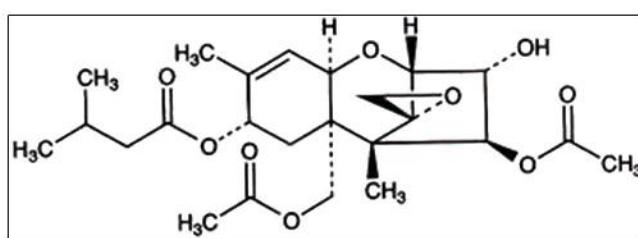
*Fusarium sporotrichioides* تولید سم T2 و دئوکسی‌نوالنول می‌کند. اغلب از فراورده‌های دانه‌ای در مناطق سردسیر جدا می‌شود. روی گندم، ذرت، سویا، موجب مرگ تعداد زیادی از مردم روسیه پس از جنگ جهانی دوم شد.

انواع مایکوتوكسین‌های خطرناک برای حیوانات مانند ایپومینین و ایپومنول را تولید می‌کند. بیشتر از گوجه و سیبز مینی جدا شده است. همچنین از لوپیا، سویا، نخودفرنگی و ذرت هم گزارش شده است.



۴۱

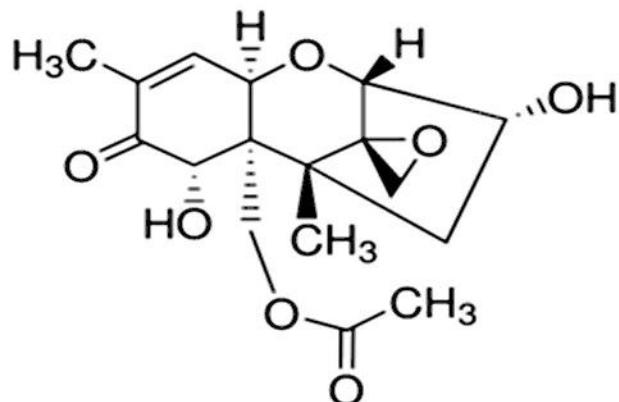
تریکوتسن‌ها گروهی از متابولیت‌های ثانویه به شمار می‌آیند که T2 یکی از سمی‌ترین تریکوتسن‌های است که توسط ساختمان مشابهی دارند و مشتمل بر ۲۰۰ ترکیب مختلف‌اند. تعداد کمی از سویه‌های *Fusarium* و *Fusarium poae* تریکوتسن‌ها سرکوب‌کننده‌ی سیستم ایمنی بوده و برای خون *sambucinum* تولید می‌شود. یکی از مشتقات آن HT-2 است سمیت دارند و در حیوانات موجب تهوع، برگشت غذا و اسهال که از سمیت کمتری برخوردار است.



## منبع

Anne E. Desjardins. (2006). Fusarium Mycotoxin Chemistry, Genetics, and Biology. The American Phytopathology Society. 260. APS.PRESS.

می‌شوند. اثر آن‌ها در ادم پوست در انسان نیز گزارش شده است. مهم‌ترین تریکوتسن‌ها عبارت‌اند از: ۱- دی‌اکسی‌نیوالنول: این دسته از مهم‌ترین تریکوتسن‌ها هستند. توسط *Fusarium* و *Fusarium garminearum* در مواد غذایی بهویژه غلات تولید می‌شود.



۲- نیوالنول و فوزارنون: غلظت آن‌ها کمتر از دی‌اکسی‌نیوالنول است در مواد غذایی بوده ولی سمیت آن‌ها بیشتر است. مولد اصلی این دو در غلات *Fusarium garminearum* است. در آب و هوای گرم‌سیری نیز گونه‌ی *Fusarium poae* این تریکوتسن‌ها را تولید می‌کند.

