

ZAT TOKSIK DALAM BAHAN MAKANAN

Dalam bahan pangan sering kali ditemukan senyawa-senyawa kimia yang tidak mempunyai nilai nutrisi. Adanya senyawa-senyawa kimia tersebut selalu dihubungkan dengan sifat-sifat yang tidak diinginkan dan kadang-kadang beracun sehingga membahayakan kesehatan manusia yang mengkonsumsinya. Senyawa-senyawa kimia tersebut terdapat dalam bermacam-macam bentuk, dari garam anorganik yang sederhana sampai molekul yang besar dan kompleks. Bahaya yang ditimbulkannya dapat berupa bahaya keracunan yang akut, atau bersifat menahun dan dapat menimbulkan perubahan sifat (mutagen).

Secara garis besar, senyawa beracun dalam bahan makanan dapat digolongkan menjadi tiga golongan : senyawa beracun alamiah seperti singkong (mengandung HCN/asam sianida), cendawan (muskarin), biji bengkuang (pakirizida), jengkol (asam jengkolat), ikan buntal, sebagian kerang dan udang; senyawa beracun dari mikroba seperti botulinin yang diproduksi *Clostridium botulinum*, toksoflavin dan asam bonkrek yang diproduksi *Pseudomonas cocovenenans*, enterotoksin yang diproduksi *Staphylococcus aureus*, mikotoksin yang diproduksi kapang (*mold*) atau jamur; dan senyawa beracun oleh residu dan pencemaran seperti pestisida (insektisida, funisida, dan rodentisida), kontaminasi radioaktif.

Keracunan yang disebabkan oleh mikroorganisme dibedakan menjadi dua macam yaitu infeksi dan intoksikasi. Infeksi keracunan yang disebabkan termakannya mikroorganisma patogen secara langsung sehingga menimbulkan gejala sakit; sedangkan intoksikasi adalah terjadinya keracunan yang disebabkan oleh termakannya toksin yang dihasilkan oleh mikroorganisme patogen.