

RETOS DEL SECTOR AGROALIMENTARIO CONTRA LAS MICOTOXINAS

Jesús Abraham Méndez Albores

albores@unam.mx

Las micotoxinas son sustancias producidas por ciertos hongos pertenecientes a los géneros *Aspergillus*, *Fusarium*, y *Penicillium*. Suelen encontrarse en una gran variedad de productos agrícolas, y son los contaminantes naturales de los alimentos más extendidos a nivel mundial. Las micotoxinas son sustancias altamente tóxicas, mutágenas, cancerígenas, teratógenas, e inmunosupresoras. Debido a su gran variedad de efectos tóxicos y sobre todo a la extrema termorresistencia su presencia en los alimentos es considerada un problema de salud pública. La contaminación de los alimentos con micotoxinas depende de las condiciones ambientales, mismas que pueden propiciar el crecimiento del hongo y por ende la producción de las toxinas. Por lo tanto, la mayoría de los productos agrícolas pueden ser susceptibles a la contaminación casi en cualquier momento, desde su producción en el campo, durante la cosecha, el transporte y el almacenamiento. La información en México respecto a la incidencia y los niveles de contaminación con micotoxinas en los alimentos está limitada por muchos factores, entre ellos: los recursos disponibles para realizar investigaciones, las facilidades de los laboratorios para llevar a cabo los análisis, lo adecuado de los procedimientos de muestreo, y la sensibilidad de los métodos de cuantificación e identificación utilizados. De la extensa variedad de micotoxinas, alrededor de una veintena han sido particularmente investigadas, y siete se consideran importantes desde el punto de vista alimentario. Consecuentemente, la presente ponencia señala algunos aspectos de estas micotoxinas, su ocurrencia en los alimentos, los niveles de tolerancia establecidos y las posibles estrategias de descontaminación.