

Contaminación de los cereales

Contaminada la cuarta parte de los cereales del mundo

* La contaminación de productos agrícolas y pecuarios es un serio problema sanitario, afirma Carlos del Río

México, (Notimex).- El 25 por ciento de los cereales del mundo están contaminados con micotoxinas, y no existe región alguna que escape al contagio de estos microorganismos y a su impacto negativo en la producción animal y en la salud humana, aseguró Juan Carlos del Río García, catedrático de patología de la Facultad de Estudios Superiores (FES) Cuautitlán.

El investigador de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), explicó que la contaminación de productos agrícolas y pecuarios por agentes micóticos constituye un serio problema sanitario a escala mundial.

En un comunicado de la máxima casa de estudios del país, informó que se han aislado e identificado cerca de 100 mil hongos, de los cuales, 400 pueden ser considerados potencialmente tóxicos y sólo 5 por ciento de éstos, son conocidos por causar problemas en una o más regiones del mundo, afirmó.

Dichos microorganismos pueden invadir los alimentos en el almacén y disminuir su calidad nutritiva, "cuando ello ocurre presentan mal olor y sabor; decoloración, deterioro y disminución de peso".

Si esos alimentos son consumidos por animales, agregó, pueden provocarles deficiencias nutritivas y energéticas y la alta probabilidad de desarrollar enfermedades, como la aspergilosis pulmonar, en el caso de las aves.

El especialista en patología, dijo, que los granos partidos como cacahuete, arroz, sorgo, maíz y trigo, entre otros, son más susceptibles a la invasión y desarrollo fúngico.

"Los hongos se nutren de los micro y macroelementos que en su mayor parte son aerobios, y la carencia de oxígeno condiciona su crecimiento, mientras que el anhídrido carbónico puede inhibir la formación de algunas micotoxinas o productos tóxicos, resultante del metabolismo de los hongos en condiciones de humedad y altas temperaturas".

Explicó que dentro de las micotoxinas, que impactan a la economía, se encuentran las aflatoxinas u hongos microscópicos, en granos como el maíz, el sorgo y la soya, almacenados en condiciones de humedad y alta temperatura provocando efectos cancerígenos en personas y animales.

En el caso de las tortillas, que se elaboran con maíz contaminado, agregó, se mantiene su efecto dañino, ya que el hongo no se degrada con el calor utilizado en su elaboración. Para eliminar las aflatoxinas se requieren temperaturas de 300 a 500 grados centígrados.

"Pero para que las aflatoxinas puedan causar daño es necesario que sean absorbidas, distribuidas, biotransformadas y acumuladas residualmente dentro de un organismo (animal o humano). en este caso, el principal sitio de absorción es el aparato digestivo, seguido del pulmón y de la piel".

Ello se debe, aclaró, a que son compuestos liposolubles, por lo que se absorben con facilidad. De ahí pasan al torrente circulatorio y empiezan a distribuirse a los tejidos blandos y depósitos de grasa; sin embargo, la mayor acumulación ocurre en los órganos involucrados en la transformación y eliminación de los alimentos.

En los humanos, afirmó el especialista, los síntomas provocados por las aflatoxinas pueden pasar desapercibidos: presentan hipotermia en sangre, disminución en la cantidad de proteínas, problemas de edemas, inmunodepresión y signos inespecíficos que se confunden con otras

enfermedades, finalizó el especialista.