

Detectan zumos y cereales que superan los niveles permitidos de patulina

Noticias

La presencia de un tipo de toxina producida por hongos (patulina) en varios zumos de manzana comerciales y han detectado que en más de la mitad de la muestras se superaban los límites legales

Investigadores de la Universidad de Granada han analizado la presencia de un tipo de toxina producida por hongos (patulina) en varios zumos de manzana comerciales y han detectado que en más de la mitad de la muestras se superaban los límites legales, algo que también se produjo con el arroz.

Según ha informado la institución académica, las micotoxinas encabezan la lista de los contaminantes naturales más extendidos en los alimentos a nivel mundial. Se trata de sustancias tóxicas producidas por los hongos, que llegan a la cadena alimentaria a través de las plantas y sus frutos.

Las nuevas técnicas analíticas desarrolladas en universidades como las de Granada y Valencia muestran que en algunos alimentos se superan los niveles permitidos de estos compuestos nocivos.

Los científicos de la Universidad de Granada (UGR) analizaron concretamente con un método propio denominado "microextracción y electroforesis capilar" las concentraciones de una clase de micotoxinas, la patulina, en 19 lotes de ocho marcas de zumos de manzana comerciales y se diferenció el zumo convencional, el ecológico y el destinado específicamente al consumo infantil.

Monsalud del Olmo, coautora del trabajo, ha explicado que los resultados indican que más del 50 por ciento de las muestras analizadas superaban los contenidos máximos establecidos por la legislación europea.

Los niveles máximos de patulina que establece la UE son 50 microgramos por cada kilogramo del producto para los zumos y néctares de frutas, 25 para compotas y otros productos sólidos de manzanas y 10 si estos alimentos van destinados a los lactantes y niños de corta edad.

Sin embargo, algunas muestras de zumos de manzana convencional alcanzaron hasta los 114,4 microgramos por kilo y algún lote etiquetado como alimento infantil los 162,2, superando más de 15 veces el límite que marca la normativa.

La patulina la producen diversas especies de hongos que se encuentran de forma natural en la fruta, principalmente en las manzanas y se transfiere a los zumos durante el procesado debido a su solubilidad en agua y estabilidad.

Los científicos de la UGR también detectaron concentraciones de este compuesto por encima de lo permitido en una muestra de arroz y ya se lo han comunicado a las autoridades competentes.

Redacción