

Asemac y Cesfac desarrollan el proyecto europeo 'Mycohunt'

Noticias

La iniciativa persigue reducir las pérdidas en cereales mediante la detección previa de micotoxinas

AEMAC (Asociación Española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería) ha organizado, junto con CESFAC (Confederación Española de Fabricantes de Alimentos Compuestos para Animales), una jornada estratégica para explicar los resultados del **proyecto MYCOHUNT "Desarrollo de Biosensor rápido para la detección de micotoxinas en trigo"**.

MYCOHUNT es un novedoso proyecto de investigación europeo en el que participan AEMAC y CESFAC que durante los últimos tres años han desarrollado un sistema para toma de muestras de trigo y un biosensor de detección rápida de Deoxinivalenol (DON) en este cereal. El presupuesto destinado para este proyecto, que finaliza en septiembre, ha alcanzado los 2'6 millones de euros. En esta iniciativa participan también varias asociaciones europeas de comercializadores y exportadores de cereales.

La iniciativa se enmarca dentro de la convocatoria del VII Programa Marco de la Unión Europea, en el programa específico de "Capacidades" de acciones comunitarias de investigación y desarrollo tecnológico. Este programa tiene como objetivo principal permitir a las PYME's y a las asociaciones de éstas explotar mejor los avances de la investigación en beneficio de su crecimiento, sus conocimientos técnicos y su capacidad de innovación.

Durante la jornada se han detallado los dos objetivos del proyecto:

- Proporcionar una nueva técnica de muestreo que garantiza una transparencia del 90% del granel.
- Desarrollar una tecnología de biosensores para la detección de DON en trigo.

El DON es la micotoxina de Fusarium más corriente, presente en diversos cereales, principalmente en maíz y trigo. Dicha micotoxina se suele dar antes de la cosecha, cuando los cultivos se ven afectados por ciertas especies como *F. graminearum* y *F. culmorum*.

La importancia del desarrollo de este proyecto radica en las graves consecuencias que tiene el DON para la agricultura. La contaminación a través de esta micotoxina pone en peligro los cultivos y alimentos para animales y, por consiguiente, también los productos alimentarios. La aparición del DON genera importantes pérdidas económicas, en la productividad y en el comercio doméstico e internacional.

Además de desarrollar y validar un sistema de muestreo y detección de DON en el trigo y de explotar los resultados a través de PYME's y asociaciones de PYME's, MYCOHUNT también persigue la formación a los manipuladores europeos de cereales en el uso de este dispositivo.

La jornada, que se ha celebrado en la sede de la CEOE, ha sido inaugurada por D. Jorge de Saja, Secretario General de AEMAC y de CESFAC. De Saja ha destacado "la necesidad de crear conocimiento de manera conjunta ya que como empresas individuales, al tratarse en gran medida de PYME's no se podría". Asimismo, ha subrayado la importancia de que la Unión Europea destine presupuesto al desarrollo de estas tecnologías.

Posteriormente, D^a Silvia Martín, Directora de Normativa Alimentaria de AEMAC, ha tratado aspectos normativos aplicables a contaminantes en materias primas. La ponencia ha versado sobre las tipologías de las diferentes sustancias contaminantes y los reglamentos, normas y recomendaciones existentes en dicha materia. Martín ha recalcado que "el riesgo 0 no existe, pero aún así, las empresas tienen la obligación de lanzar al mercado productos seguros para los consumidores".

A continuación, D^a. Virginia Fernández, Responsable de Innovación y Competitividad de CESFAC, ha

descrito cómo funciona el prototipo elaborado en el Mycohunt. Fernández ha destacado el fin primordial del proyecto “el objetivo es tener un sistema de alarma rápido que permita a los productores tomar decisiones inmediatas”.

Por último, D. Álvaro Sánchez, Director de Eurotrade Agrícola, ha analizado la situación del mercado mundial de cereales, ofreciendo datos específicos y actualizados a fecha de hoy.

Este proyecto supone un gran reto para el departamento técnico de ASEMAM y CESFAC, que a través de esta labor quiere convertirse en un referente en innovación para la industria de transformación de cereales, no sólo a nivel nacional sino también en Europa.

ASEMAM

La Asociación española de la Industria de Panadería, Bollería y Pastelería (Asemac*) es una organización profesional de ámbito nacional que está presente en todas las Comunidades Autónomas, contando con una representatividad mayoritaria en su sector. Asemac* como organización profesional de carácter sectorial, pretende defender los intereses empresariales de la industria alimentaria que la integran, tanto ante las Comunidades Autónomas, Entidades Locales y Organizaciones Empresariales. Así como ante los Organismos y Administración del Estado, Unión Europea y Organizaciones Internacionales. Asemac* reúne al 80 % de las empresas y cerca del 90 % de las ventas del sector de masas congeladas, sus empresas asociadas presentan una gran capacidad para generar empleo de calidad, con cerca de 5.000 personas empleadas de forma directa.

CESFAC

CESFAC es la organización que agrupa y defiende los intereses de las industrias fabricantes españoles de alimentos compuestos ante las Administraciones nacionales y Comunitarias. Pertenece a la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos Compuestos (FEFAC), a la Interprofesional Española de la Alimentación Animal (INTERAL) y a la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Redacción