BOLETÍN DE PRENSA No. 607 –>>

• “Aflatoxina B1” es considerada como potencialmente carcinogénica.
• Se detectó que el 60% de las muestras tomadas por los voluntarios contienen niveles de “Aflatoxina M1”.
• Presencia de “Aflatoxina M1” en la orina puede estar correlacionado con la dieta del consumidor.

El profesor investigador del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, Raúl Ortiz Martínez, encabeza una investigación que busca detectar y caracterizar una micotoxina denominada “Aflatoxina B1” presente en granos y cereales, la cual es considerada como potencialmente carcinogénica y que afecta la salud animal y pública.

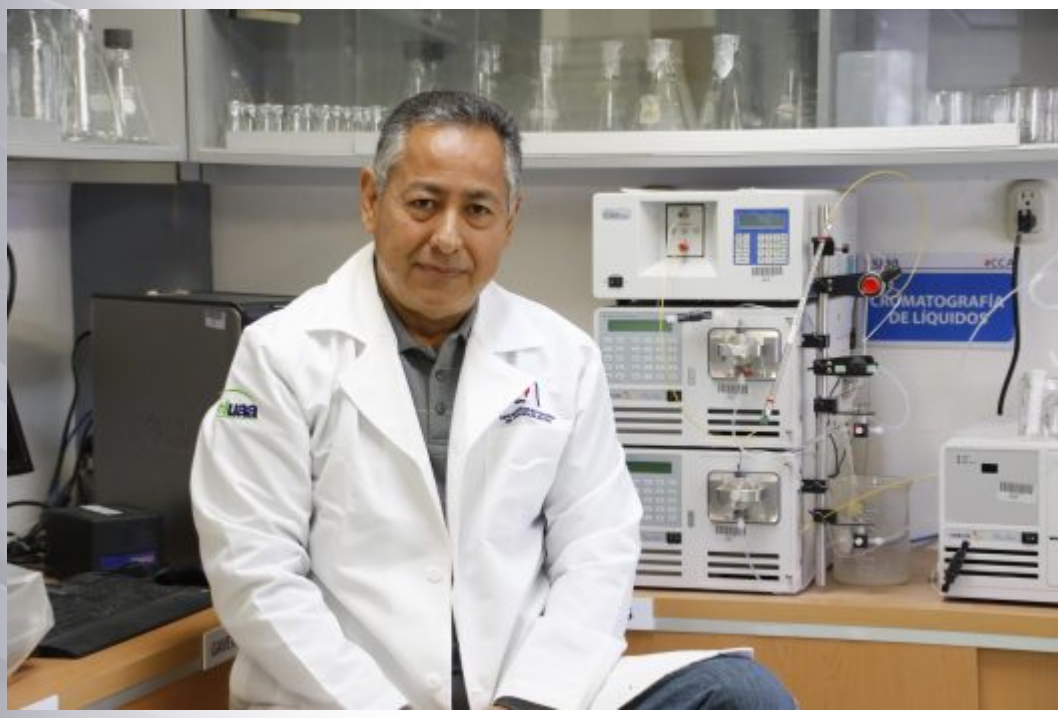
En este sentido, existen estudios que han determinado el grado de afección a diferentes especies animales al estar en contacto con esta micotoxina, sin embargo son pocos los que se han volcado al daño en el ser humano al consumir cereal con este agente dañino; por lo que esta investigación buscará conocer los daños al ser humano.

Al respecto, Ortiz Martínez comentó que como parte del protocolo de la investigación, se buscaron voluntarios, que van desde adolescentes a personas adultas, y se les realizó una encuesta sobre sus hábitos alimenticios con un enfoque en el consumo de granos y posteriormente se recolectaron muestras de orina, pues a través de este desecho se puede conocer si el individuo consumió la sustancia “Aflatoxina B1”.

Posteriormente al conocer los resultados del muestreo se detectó que el 60% de las muestras tomadas por los voluntarios contienen niveles de “Aflatoxina M1”, lo cual determina que el individuo consumió la de tipo B1, pues no hay otra manera de adquirir esa sustancia en el cuerpo, por lo que se está evidenciando el consumo de una sustancia que a pesar de eliminarse a través de la orina tiene potencial carcinogénico.

Igualmente, Ortiz Martínez comentó que las primeras evidencias de que el ser humano ha consumido “Aflatoxina B1” se remontan hace 30 años en la Ciudad de México tras la ingesta de tortillas, por lo que a partir de ese hallazgo comenzaron las indagaciones sobre la presencia de estas toxinas y hongos en sustratos alimenticios y granos.

Finalmente, Ortiz Martínez agregó que existen estudios en los que se ha detectado esta sustancia en la cerveza, pues los procesos para producir la misma no permiten deteriorar la toxina; pues ésta puede desarrollarse en un rango amplio de temperatura y humedad.


CROMATOGRAFÍA
DE LÍQUIDOS