

Micotoxinas en cereales

Dos nuevas guías de buenas prácticas se convierten en nueva herramienta para ayudar a los agricultores británicos a reducir los niveles de micotoxinas en cereales

Fuente: www.consumaseguridad.com

MARTA CHAVARRÍAS

En el Reino Unido, las autoridades sanitarias dan respuesta a las últimas recomendaciones europeas en materia de reducción de micotoxinas, compuestos tóxicos producidos por hongos, en alimentos. Reducir los niveles en cereales es uno de los objetivos de dos guías de Buenas Prácticas que acaba de publicar la Agencia Británica de Seguridad Alimentaria (FSA, en sus siglas inglesas). Con ellas, los agricultores británicos contarán con una herramienta que les dará pistas sobre cómo modificar los hábitos de cultivo y almacenamiento de cereales para reducir, por un lado, los niveles de micotoxinas como *fusarium* en el campo y para minimizar, por otro, la formación de ocratoxina A durante el almacenamiento.

«Es importante que se controle la formación de micotoxinas en los cereales porque su presencia en el alimento puede tener riesgos en la salud humana», asegura Wendy Matthews, experta en micotoxinas de la FSA. El objetivo de las nuevas publicaciones, además de adecuarse a los límites fijados en 2006 por la UE, es doble: reducir riesgos a los consumidores y producir cereales de mayor calidad. Las guías aconsejan, por ejemplo, evitar rotaciones intensas de las cosechas como maíz, trigo, cebada y avena, principales anfitriones de hongos como *Fusarium*, un tipo de micotoxina.

Uno de los puntos clave en el control de micotoxinas es establecer condiciones óptimas de almacenaje (buena ventilación, temperatura y humedad, entre otros), ámbito que les hace especialmente vulnerables porque se trata de productos que suelen acumularse en grandes cantidades. Ello no exime que puedan encontrarse también en alimentos como frutas y verduras. Con todo, iniciativas como la británica dan cuenta también de las conclusiones de numerosos estudios según los cuales muchas de las micotoxinas tienen una gran estabilidad, tanto a temperaturas elevadas como a ciertos procesos industriales. De ahí la importancia de los controles en las primeras fases de producción.

■ Lo que dice la ley

En diciembre de 2006, una de las decisiones comunitarias adoptadas concedía a la industria cerealística un periodo de tiempo para estudiar las fuentes de formación de este tipo de toxinas y determinar las medidas de gestión más adecuadas. En junio del mismo año, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) hacía público un informe sobre la toxicidad de ocratoxina A (OTA), micotoxina producida por hongos de los géneros

Aspergillus y *Penicillium* que crece de forma naturales no sólo en cereales, sino en café, cerveza o vino. Entonces calificó la OTA como una «potencial toxina renal en animales como roedores y cerdos».

Otra de las toxinas cuyo contenido en alimentos está limitado por ley son las aflatoxinas. Presentes sobre todo en nueces, higos y otros frutos secos, el contenido máximo permitido en la UE en alimentos como almendras, avellanas y pistachos es de 4 µg/kg. Sin embargo, la Comisión del Codex Alimentarius (CCA) de la FAO/OMS proponía en 2005 fijar los contenidos totales en 15 µg/kg, y un año más tarde, en 2006, se contempló la posibilidad de fijar el contenido en 8 µg/kg, aunque aún no se ha tomado una decisión definitiva. De los estudios realizados hasta ahora se desprende que su presencia en alimentos no es «deseable» por sus demostrados efectos cancerígenos.

■ La clave del control

El control para asegurar una reducción de los niveles de micotoxinas en alimentos reside en buena parte en la aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), que aplican tanto la industria alimentaria como las autoridades oficiales de control de alimentos. De lo que se trata es de identificar y evaluar los peligros de los alimentos y aplicar sistemas de gestión adecuados, desde el campo a la mesa. El sistema se basa en estrategias de buenas prácticas de fabricación (BPF), buenas prácticas de higiene (BPH), buenas prácticas agrícolas (BPA) y buenas prácticas de almacenamiento (BPA)

► MENOS TÓXICOS EN CEREALES

Control de materias primas y los niveles de micotoxinas, pesticidas y formación de acrilamida, junto con métodos más rápidos para la detección de estas sustancias son dos de las prioridades para asegurar la calidad y seguridad en la industria del proceso alimentario del cereal. Es lo que concluye el proyecto Map Milling (*Measure and control of mycotoxins, pesticides and acrylamide in grain milling sector*, perteneciente al VI Programa Marco de la Comisión Europea y cuyos expertos acaban de presentar los resultados de tres años de investigación. Partiendo de la nueva reglamentación europea, el proyecto ya establecía la necesidad de establecer una guía de «buenas prácticas» y estrategias para reducir el nivel de contaminantes en cereales.

Uno de los principales retos de la lucha contra las micotoxinas es, según el proyecto *Mycotoxin Prevention Cluster*, la detección en el momento que se produce la contaminación.

Expertos de la Universidad de Cranfield (Reino Unido), responsables de este proyecto, daban cuenta en 2003 de los riesgos de estos tóxicos incluso en concentraciones poco elevadas.