

Intoxicaciones causadas por hongos

FUENTE: HIGIENE ALIMENTARIA
www.higienealimentaria.com
FECHA: 24/05/2012

Los hongos microscópicos producen una multitud de sustancias, también llamadas metabolitos, de estructura química y actividad biológica muy variada. Algunos de estos metabolitos resultan beneficiosos para el ser humano, como los antibióticos, como la penicilina, o los que se utilizan para la elaboración de quesos y otros alimentos

Sin embargo, existe un tipo de hongos, los **hongos filamentosos o mohos**, que producen sustancias con efectos tóxicos y/o cancerígenos, llamadas **micotoxinas**. Éstas pueden tener efectos perjudiciales para la salud incluso en concentraciones muy bajas, produciendo un tipo de enfermedades llamadas **micotoxicosis**

Las micotoxinas pueden estar presentes en una gran variedad de alimentos, como café, cereales, frutos secos, cerveza, judías, tomates, productos lácteos, productos cárnicos o ciertas frutas, como limones, manzanas, naranjas o higos. El peso molecular relativamente bajo que caracteriza a las micotoxinas las hace resistentes a algunos de los tratamientos térmicos que se aplican en la elaboración de alimentos.

Principales micotoxinas

Entre las micotoxinas capaces de contaminar alimentos y provocar micotoxicosis destacan las siguientes:

Aflatoxina: producida por las especies *Aspergillus flavus* y *Aspergillus parasiticus*. Su acción tóxica se centra en el hígado, donde pueden causar daños tisulares o tumorales. Los alimentos en los que más frecuentemente se encuentran aflatoxinas son los cacahuets, el arroz, las especias, el maíz o la soja.

Citrinina: elaborada por el moho *Penicillium citrinum* u otras especies del género *Penicillium*, además de la especie *Aspergillus niveus*. Su acción es tóxica para el riñón y se encuentra, sobre todo, en el arroz.

Ocratoxina: la produce el *Aspergillus ochraceus*, que puede encontrarse en productos agrícolas como cereales, cacahuets, nueces, granos de café, pimienta... La toxicidad de la ocratoxina daña el riñón y el hígado.

Patulina: la producen el *Penicillium expansum*, el *Penicillium claviforme* y, en menor grado, algunas especies de *Aspergillus*. La patulina se encuentra principalmente en la fruta, zumos, forrajes o cereales. Sus efectos tóxicos producen lesiones congestivas que pueden dañar el pulmón, el riñón y el bazo.

Rubratoxina: deriva de la especie *Penicillium rubrum*, presente, sobre todo, en cacahuets, legumbres, maíz y semillas de girasol. La rubratoxina es tóxica para el hígado y tiene efectos hemorrágicos.