

Encuentran toxinas precursoras de cáncer en dulces tipo mazapán

Las concentraciones de aflotoxinas superaron los niveles permitidos por la Norma Mexicana y los lineamientos internacionales

Investigadores del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA) de la Universidad de Guadalajara encontraron altas concentraciones de aflatoxinas, unas toxinas producidas por hongos precursoras de cáncer, en dulces tipo mazapán de cacahuete, nuez y almendra producidos en Jalisco.

La doctora Waldina Reyes Velázquez, miembro del grupo de académicos y estudiantes que realizó el estudio, explicó que hallaron estas toxinas en este tipo de golosinas en diferentes marcas y diferentes lotes, incluso por arriba de lo que marca la Norma Oficial Mexicana, que estipula 20 microgramos por cada kilogramo de alimento.

En el estudio se encontraron concentraciones de 19.8 y hasta 144 microgramos por cada kilogramo, principalmente en los elaborados con cacahuete, es decir, todas las marcas superaron los lineamientos internacionales, indicó.

“Confirmamos que los niveles eran elevados en cuanto a las legislaciones internacionales. Pero lo que concluimos es que en México encontramos que existe una divergencia muy alta entre los niveles permitidos por la Norma Oficial Mexicana respecto a la legislación internacional, sobre todo en la norma europea, que marca un límite máximo de 2 microgramos por kilo de alimento”, explicó Reyes Velázquez.

De esta manera, las normas internacionales son diez veces más estrictas que las de México, además de que sólo incluye a los lácteos y algunos cereales.

De acuerdo con la Organización Mundial de la Salud (OMS), las aflatoxinas son sustancias tóxicas producidas por algunas clases de hongos que pueden contaminar los cultivos de alimentos y suponen un grave peligro para la salud humana y del ganado. La mayor parte de la exposición humana está relacionada con los frutos secos y los cereales.

La exposición crónica a estas toxinas “son carcinógenos potentes que pueden afectar a cualquier órgano o sistema, y especialmente al hígado y el riñón; son causa de cáncer hepático y se han relacionado con otros tipos de cánceres”, según la OMS.

Reyes Velázquez señaló que es probable que si se hicieran estudios en cacahuates que se usan para botana se encontrarían también estas micotoxinas, lo que implica un riesgo de exposición a la población a posibles efectos a largo plazo.

Agregó que una de las conclusiones de los investigadores es que es necesario promover que la Norma

Oficial Mexicana se ajuste a los lineamientos internacionales y que integren en sus restricciones a leguminosas como el cacahuete.

Atentamente

"Piensa y Trabaja"

"Año del legado de Fray Antonio Alcalde en Guadalajara"

Guadalajara, Jalisco, 6 de abril de 2021

Texto: Mariana González-Márquez

Fotografía: Fernanda Velazquez

Etiquetas:

[Waldina Reyes Velázquez](#) ^[1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/encuentran-toxinas-precursoras-de-cancer-en-dulces-tipo-mazapan>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/waldina-reyes-velazquez>