



Comunicado No. 07  
Ciudad de México, 28 de enero de 2025

## Previene especialista del IPN por consumo de alimentos con micotoxinas

- **Los hongos producen estas sustancias que pueden infectar todo tipo de granos, frutas, verduras y lácteos, y pueden afectar la salud de animales y humanos.**
- **La investigadora Doris Luna Escalona de la ENCB recomienda optimizar el almacenaje de alimentos en lugares secos y no consumir alimentos en procesos de degradación**

Las micotoxinas son producidas de forma natural por los hongos durante el proceso de colonización de plantas hospedantes a nivel de campo, o en alimentos durante su proceso de descomposición, explicó Doris Luna Escalona, investigadora del Instituto Politécnico Nacional (IPN).

Ejemplifica el proceso: todas y todos hemos visto cómo a panes, tortillas, yogur o frutas, luego de un tiempo de no haber sido consumidos, les comienzan a salir manchas rosas, amarillas, verdes o negras, no obstante, algunas personas sólo retiran la parte afectada, sin saber qué porción del alimento puede estar contaminado por micotoxinas.

La docente de la Escuela Nacional de Ciencias Biológicas (ENCB) detalló que estas toxinas pueden afectar la salud de humanos y animales, y pueden ser absorbidas por contacto o inhalación, pero, sobre todo, por su ingesta, ya sea por exposición directa al consumir alimentos contaminados o por consumir carne de animales que fueron alimentados en proceso de descontaminación o sus productos.

“Estas micotoxinas pueden afectar a varios órganos como el sistema neuronal, endócrino, pulmones, sistema gastrointestinal, hígado, sistema inmune, en fin, todas las células de nuestro cuerpo pueden ser afectadas, y no solamente deteriorar estos órganos o sus funciones, sino que incluso, algunas micotoxinas, como las aflatoxinas, se correlacionan con el desarrollo de cáncer, según la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (IARC)”, dijo.





Se trata, explicó, de un grave problema de seguridad alimentaria, pues una vez que se han introducido las micotoxinas en algún punto de la cadena de producción, distribución o consumo, es imposible descontaminar el alimento porque resisten moliendas, grados de acidez muy elevados, ultracongelación, procesos de pasteurización, fermentación o la exposición a temperaturas superiores a la cocción u horneado.

Añadió que la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha reportado la existencia de alrededor de 400 micotoxinas, entre las más conocidas: aflatoxinas, ocratoxina A, patulina, fumonisinas, zearalenona y el nivalenol y desoxinivalenol, algunas de ellas, clasificadas como cancerígenas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), la Agencia de Seguridad Química de la OMS.

Desde el Laboratorio de Fitopatología y de Fitotecnia de la ENCB, donde se realiza investigación básica y aplicada sobre hongos, oomicetes, bacterias, virus y nematodos fitopatógenos, la maestra en Biotecnología señaló que es importante prevenir la aparición de hongos desde la fase de producción de plantas y sus derivados (flores, cortezas, raíces, semillas y/o frutos), así como en el proceso de traslado y almacenaje.

Indicó que la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) han emitido el Código Alimentario, un conjunto de normas que buscan proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos, mediante el cual hacen recomendaciones para muestreo de materias primas, de análisis para la detección de las micotoxinas y el establecimiento de los límites máximos permisibles para humanos y animales consumibles y sus productos.

"El problema está latente y es necesario que cada quién tomemos acciones para evitar el consumo de micotoxinas, con una adecuada selección de la calidad de los productos alimenticios que consumimos, optimizar el almacenaje de alimentos en lugares secos y frescos, eliminar las semillas que flotan cuando son remojadas como el frijol, las lentejas o el arroz, escupir las semillas que tienen un mal sabor y no consumir alimentos en procesos de degradación", recomendó.

===000===

