

OCRATOXINA A EN PRODUCTOS CARNICOS DEL CERDO

Márquez M. R., Macoco P. C. Y Tejada C. I.

CENID-Microbiología, INIFAP-SARH, Carretera México-Toluca Km. 15.5 Cuajimalpa D.F. C.P. 05110.

INTRODUCCION

Las ocratoxinas fueron el principal grupo de toxinas fúngicas que se caracterizaron después del descubrimiento de las aflatoxinas y comprenden un grupo de 7 metabolitos estrechamente relacionados nefrotóxicos y hepatotóxicos sintetizados por algunas especies de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium*, por ejemplo *A. ochraceus* y *P. viridicatum*. Las ocratoxinas contienen una 7-carboxi-5-cloro-3,4-dihidro-8-hidroxi-3R-metilisocumarina unida por un enlace amido al grupo 7-carboxilo L-B-Fenilalanina.¹ La ocratoxina A es la que presenta la mayor toxicidad (DL₅₀ de 22 mg/kg en dosis oral a ratas) y actúa como un inhibidor de los sistemas de transportes mitocondrial.² Las ocratoxinas pueden estar presentes con frecuencia en diversos productos agrícolas como: maíz, sorgo, avena, trigo, cebada, y semillas oleaginosas.^{3,4,5} Por lo que los animales, entre ellos los cerdos, que consuman este tipo de productos pueden, además de desarrollar la nefropatía porcina, almacenar y acumular ocratoxinas en diversos órganos y tejidos, lo que constituye un riesgo potencial a la salud humana.

OBJETIVO

Cuantificar el contenido de ocratoxina A en productos cárnicos como tocino y jamón de cerdo.

MATERIAL Y METODOS

Se colectaron 20 muestras de tocino y 20 de jamón de diversas marcas comerciales y se procesaron por el método cromatográfico de capa fina descrito en el AOAC, 1984. Con un límite de detección de 80 ug/kg.

RESULTADOS Y DISCUSION

Las 40 muestras tuvieron valores de ocratoxina inferiores a 80 ug/kg. El método se verificó utilizando estándares internos con una concentración conocidas de ocratoxina A. Los resultados indican que los niveles de ocratoxinas en productos cárnicos de consumo alto de la población son muy bajos y se encuentran dentro de los límites internacionales permisibles (éstos límites aún no han sido establecidos en México. Los resultados de este trabajo coinciden con los señalados por diversos autores,^{3,4,5} quienes cuantificaron las ocratoxinas en productos agrícolas, pero con valores muy bajos (menores a 100 ug/kg). Es importante señalar que aunque en México no se han informado casos de nefropatía porcina, es necesario estimar el contenido de ocratoxinas, tanto de productos agrícolas como pecuarios, para un mejor control de calidad y disminuir el riesgo potencial que implica el consumo de productos contaminados.

BIBLIOGRAFIA

1. Rodricks, J.V., Hesseltine, C.W. y Melham, M.A., 1977.

