



# EL TIEMPO

...com

## Tierras y ganados

Enero 31 de 2003

EL TIEMPO

Ojo con la contaminación

El ataque de hongos a los cultivos o la alta humedad en los silos ocasionan la aparición de toxinas que afectan la salud de animales y seres humanos.

Unas 30.000 toneladas de maíz que se cosecharon en Cereté (Córdoba) en el 2001 resultaron contaminadas con aflatoxinas, un potente agente cancerígeno que también ha venido causando serios daños en los cultivos de cereales de Estados Unidos.



A simple vista se puede establecer una posible contaminación, si se presenta gran cantidad de granos partidos y otros desagradables.

"Esta fue una situación inusual, pues la contaminación con este tipo de toxinas oscila, normalmente, entre el 10 y el 30 por ciento de los lotes", dice Gonzalo Díaz, director del Laboratorio de Toxicología de la Universidad Nacional.

Díaz y su equipo de trabajo fueron encargados por la Bolsa Nacional Agropecuaria y el Ministerio de Agricultura de estudiar en detalle el hecho presentado en Cereté.

Luego de la investigación, se determinaron tres causas para que se presentara tal caso: la semilla escogida pareció no ser la óptima para la zona, pues la mazorca madura no se inclinaba hacia algún lado —lo habitual es que eso pase—.

En segundo lugar, la cantidad de lluvia registrada en esta zona fue superior a la esperada, a lo que se sumó el ataque de plagas como el gusano de la mazorca (*Heliothis zea*).

Los daños fueron tan graves, que la producción por hectárea se redujo en 30 por ciento y el cien por ciento de las muestras estudiadas resultaron contaminadas con aflatoxinas.

Pese a esto, la cosecha no se perdió: fue inducida en la fabricación de alimentos para aves, animales que toleran niveles de aflatoxinas que podrían ocasionar la muerte a un cerdo.

### ¿De dónde vienen?

Varias especies de hongos, como *Fusarium*, *Aspergillus* y *Penicillium*, que atacan a los cultivos y a los granos en almacenamiento, excretan pigmentos, antibióticos y micotoxinas.

Dentro de este último grupo (las micotoxinas) está la Aflatoxina, producida por el hongo llamado *Aspergillus flavus*. Hasta ahora ésta ha sido la más estudiada; sin

embargo, son más de 200 las que se han descubierto, muchas de ellas causantes de enfermedades en humanos y animales.

Sobre el tema, el Laboratorio de Toxicología de la Universidad Nacional tiene los resultados de varios estudios con alimentos de consumo humano y animal (fabricados con maíz, sorgo, harina de arroz, torta de algodón, frijol soya, entre otros) en los que demostró la presencia de altos niveles de aflatoxinas.

Para su control, la industria de alimentos balanceados (que fabrica concentrados para animales) es muy exigente y antes de aceptar una compra de cereales toma muestras y las analiza en sus propios laboratorios.

"Cuando rechazan un embarque, los comercializadores buscan cómo venderlo y para esto recurren a las plazas de mercado donde pueden obviar este tipo de controles.

"La única solución para descontaminar los alimentos para animales es agregarles inactivadores enzimáticos de micotoxinas", condujo Díaz.

### La salud podría peligrar

El riesgo que pueden correr los humanos al consumir alimentos contaminados con este tipo de toxinas es el de desarrollar cáncer de hígado a largo plazo.

Por lo anterior, en muchos países (como los de la Comunidad Europea) las normas de calidad frente al comercio de cereales y alimentos son muy estrictas; sin embargo, estos controles no se hacen en Colombia.

Las industrias de alimentos animales se cuidan mucho en cuanto a los niveles de aflatoxinas en los concentrados, debido al riesgo de ser demandados, pero esto no sucede en las industrias que producen alimentos para consumo humano.

Sin embargo, algunas empresas lo hacen por iniciativa propia o exigida por las casas matrices de las multinacionales.

"Lo ideal es que los fabricantes de alimentos para humanos sean conscientes del peligro potencial para la salud pública que representan las micotoxinas y hagan los controles necesarios para que los alimentos contaminados no lleguen a la cadena alimentaria humana", destacó Gonzalo Díaz.

Por su parte, los agricultores deben tomar medidas preventivas, como la fertilización adecuada de los cultivos y los manejos de plagas respectivos para que las cosechas no sean atacadas por insectos que facilitan la entrada de esporas de hongos.

En los silos deben mantenerse los niveles máximos de humedad del 14 por ciento y almacenarse con inhibidores del crecimiento de hongos.

COPYRIGHT © 2003 CA SA EDITORIA L EL TIEMPO S.A.

Prohibida su reproducción total o parcial, así como su traducción a cualquier idioma sin autorización escrita de su titular.  
Reproduction in whole or in part, or translation without written permission is prohibited. All rights reserved.