

Patentan un método rápido que detecta una toxina alimentaria

EFE. VALÈNCIA

■ Investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA), centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), en colaboración con la Universitat de València (UV), han desarrollado un nuevo método analítico que permite la detección «rápida» y «ul-

trasensible» de patulina en alimentos, una toxina que se produce por varias especies de hongos cuando contaminan manzanas y pueden encontrarse en productos derivados, entre ellos, preparados alimentarios destinados a la población infantil.

Es la primera vez que se consigue detectar esta toxina con mé-

todos inmunoanalíticos basados en anticuerpos, más específicos y económicos que otras técnicas usadas en la industria, según informaba ayer el CSIC en un comunicado.

La patulina es un metabolito secundario producido por hongos de diversos géneros, de los que el 'Penicillium expansum', un hongo que causa múltiples pérdidas en frutas, es su mayor productor. La presencia de esta micotoxina es habitual en manzanas y sus productos derivados.

Elimina la filigrana digital ahora