



## **Determinación de Ocratoxina A en maíz y productos derivados comercializados en la ciudad de Morelia Michoacán.**

wilmer castillo najar<sup>1</sup> y virginia Angelica Robinson Fuentes<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo. ironwil\_16@hotmail.com

La ocratoxina A (OTA) es una micotoxina, con alto riesgo a la salud, producida por los géneros *Aspergillus* sp. *Penicillium* sp. OTA es neurotóxica, inmunosupresora, genotóxica, carcinógena y teratogénica. Contamina alimentos de consumo humano, principalmente cereales y derivados, bebidas alcohólicas y productos de molienda como el café y el cacao, entre otros. Se desconoce el grado de contaminación de alimentos como el maíz y sus derivados, situación que en México es de particular importancia por su alto consumo. En este trabajo se busca conocer la contaminación por OTA en maíz y sus derivados. Se determinó la presencia de ocratoxina A en 34 muestras de maíz y productos derivados comercializados en la ciudad de Morelia Michoacán, obtenidas de mercados y tiendas de autoservicio y analizadas por medio de una prueba ELISA. Se encontró presencia de OTA en el 100% de las muestras. En el maíz de grano la concentración promedio es de 3.415 µg/kg, ninguna sobre el límite permitido por la Unión Europea. La concentración promedio para harinas de maíz es de 3.45 µg/kg y de 3.509 µg/kg para cereales para el desayuno, ambos arriba de límites permitidos. La concentración promedio para frituras de maíz es de 3.381 µg/kg, por arriba de lo permitido. Es de señalar que en México no existe legislación sobre el contenido de OTA en alimentos. Los altos niveles de OTA aquí encontrados encienden los focos rojos en materia de seguridad alimentaria. Es necesario continuar los análisis en diferentes productos disponibles en el mercado y llamar la atención de las autoridades con el fin de consolidar la seguridad de los alimentos disponibles para los mexicanos.