



## DETERMINACIÓN DE OCRATOXINA A EN MUESTRAS DE CERVEZA COMERCIALIZADA EN MORELIA MICHOACÁN.

Wilmer Castillo Najar<sup>1</sup> y Virginia A. 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 toxina producida por especies fúngicas pertenecientes a los géneros *Aspergillus* y *Penicillium*. Se reporta la presencia de esta toxina en productos alimenticios como cereales (Maíz, trigo, cebada) y productos derivados, productos de molienda (café, cacao) frutas secas y bebidas alcohólicas (vino y cerveza). La OTA representa un riesgo a la seguridad alimentaria pues se sabe que el consumo crónico de pequeñas cantidades puede tener efectos carcinogénicos, hepatotóxicos, inmunosupresores, neurotóxicos y teratogénicos. En este estudio se busca conocer la presencia y la concentración de OTA en cervezas comercializada en Morelia Michoacán. Se obtuvieron 29 cervezas de diferentes marcas comerciales de las cuales, cuatro fueron de producción artesanal y se analizaron mediante una prueba inmunoenzimática (ELISA) kit. 9810CH01ALC-96. La incidencia de OTA en las muestras fue del 100%; las cervezas light presentaron los valores promedio de OTA más altos (1.136 µg/kg), seguido de las cervezas oscuras (1.116 µg/kg) las cervezas claras (0.825 µg/kg) presentaron el nivel más bajo de OTA. En cuanto la presencia de OTA en cervezas artesanales, la concentración se encontró por arriba de lo presentado en cervezas de producción industrial. Aunque no existe una norma que regule el contenido de OTA en cerveza, si existe para productos alcohólicos como el vino de mesa (tinto, blanco, etc.) la cual permite 2 µg/kg. Ninguna de las muestras de cerveza comercializadas en Morelia Michoacán supera los límites antes mencionados. Se encontró que existe una diferencia en el contenido de OTA en cerveza, de acuerdo al tipo (oscura, clara o light), así como en cerveza producida de manera artesanal e industrial.