



Presencia de hongos toxigenicos en café soluble

Dayanara López Padilla¹, Adela Yolanda Bueno Durán¹, Rocío Guadalupe Barcelos García² y Guadalupe Herminia Ventura Ramón²

1 Universidad Autónoma de Nayarit, 2 Laboratorio Nacional para la Investigación en Inocuidad Alimentaria (LANIA-Unidad Nayarit). 160397171@uan.edu.mx

El café es una bebida, muy consumida en la población, su atractivo está relacionado con su aroma y sabor⁴. El consumo de café puede traer efectos positivos o negativos para quien lo consumo, por ejemplo; estimula el sistema nervioso agilizando las funciones mentales y corporales, aumenta la memoria a corto plazo, mejora la concentración, pero al exceder su consumo las neuronas se pueden sobre excitar y con ello fallará la retención de la información². Consumir café se ha convertido en una actividad cotidiana y social³. Dentro de las diferentes presentaciones de café, el café soluble sigue siendo una de mayor consumo, debido a que se puede obtener con mayor facilidad, a menor precio y de fácil preparación. La contaminación del café se puede presentar en distintas etapas de su producción, desde la cosecha, secado o almacenamiento del grano. Durante estas etapas existen diferentes factores que pueden alterar la calidad de este. La contaminación por hongos se da principalmente por un exceso de humedad el cual es provocado por mal manejo en la producción del producto, durante la cosecha se puede presentar por el contacto del grano con el suelo contaminado⁵. Algunos hongos filamentosos producen metabolitos secundarios de bajo peso molecular conocidos como micotoxinas. La Ocratoxina A (OTA), es la forma más relevante y prevalente del grupo de las Ocratoxinas, las micotoxinas pueden causar efectos negativos sobre la salud del consumidor¹. Por lo que el objetivo del siguiente trabajo fue buscar la presencia de hongos productores de micotoxinas en café soluble. La presencia de hongos en café soluble se determinó mediante la NOM-111-SSA1-1994. Método para la cuenta de mohos y levaduras, las determinaciones se realizaron por duplicado. La identificación de los hongos fue mediante claves dicotómicas. De las muestras analizadas de café soluble el 12% no presento contaminación por hongos mientras que el 88% presento presencia de hongos del genero *Aspergillus*. Siendo el 20% de *A. flavus*, 50% *A. fumigatus*, el 20% de *A. niger* y el 10% de *A. terreus*. No se encontró la presencia de hongos productores de Ocratoxinas A, pero si la presencia de hongos micotoxigenicos posibles productores de Aflatoxinas.1. M. Coromoto Chavarria, C. B. Mazzani Cardinalisa, O. Luzonb, M. J. Garridoa, "Detección de hongos toxigénicos en harinas de maíz precocidas distribuidas en el estado Aragua, Venezuela". Rec. Soc. ven. Microl. Vol.32, 2. caracas dic 2012, pp. 126-130. 2.F. Requena, E. Saume, A. León, "micotaxinas: riesgo y prevención". Zootecnia tropical. Vol.23, 4,2005, pp. 393-410 3.A. Valenzuela, "EL CAFÉ Y SUS EFECTOS EN LA SALUD CARDIOVASCULAR Y EN LA SALUD MATERNA". Rev. chil. nutr. Vol.37, 4, 2010, pp. 514-223 4.H. A. Serrano, N. Cardona Castro, "Micotoxicosis y micotoxinas: generalidades y aspectos básicos". Rev CES Med. Vol.29,1, 2015, pp. 143-152 5.G. Davidovich, F. Jiménez, J. Segura, "Ocratoxina A en café". MICROBIOLOGIA UCIMED. Vol.3,3, 2019, pp. 21-26.