



Determinación de Ocratoxina A en café producido en el Estado de Nayarit, México

Carrillo Villalobos R.²; Zambrano Soria M.¹; Bueno Durán A.^{1,2}; Navidad Murrieta M.S.¹; Ventura Ramón G.H.^{1,2}; Toledo Ibarra G.A.¹; Barcelos García R.G.¹; Girón Pérez M. I.¹

¹Laboratorio Nacional para la Investigación en Inocuidad Alimentaria (LANIIA-Unidad Nayarit).
Centro Nayarita de Innovación y Transferencia de Tecnología A.C.

Universidad Autónoma de Nayarit. Calle Tres s/n. Col Ciudad Industrial. C.P. 63173, Tepic, Nayarit, México.

²Unidad Académica de Ciencias Químico-biológicas y Farmacéuticas Universidad Autónoma de Nayarit
Cd de la Cultura Amado Nervo C.P. 63000, Tepic, Nayarit, México.

E-mail: ivan_giron@hotmail.com

Introducción

La Ocratoxina A (OTA) es un metabolito fúngico producido por los hongos del género *Aspergillus* y *Penicillium*. Esta micotoxina está clasificada por la Agencia Internacional para la Investigación sobre el Cáncer (IARC) como posiblemente carcinógeno para los seres humanos (grupo 2B). Algunos de los efectos tóxicos son neurológicos, inmunosupresores, genotóxicos, carcinogénicos y teratogénicos, además es un compuesto nefrotóxico y nefrocarcinogénico. Esta sustancia se ha encontrado en cereales y productos como café, vino, frutas secas, cerveza, jugo de uva y productos de molienda, especias y los productos animales, como leche y carne. Así como en fuentes no convencionales como té, infusiones, regaliz, aceite de oliva y en alimentos infantiles a base de cereales.

La presente investigación se enfocará en evaluar la presencia de ocratoxina A en café, dado que

Nayarit es el séptimo productor a nivel nacional, para establecer si el café producido y comercializado en el estado cumple con los límites máximos permisibles, y así mismo, descartar que la población está expuesta a los riesgos tóxicos, carcinogénicos y teratogénicos y como consecuencia pueda llegar a ser un problema socioeconómico y de salud importante.

Objetivo

Evaluar la presencia de Ocratoxina A en café producido en el Estado de Nayarit, México.

Material y Métodos

Para esto, se analizarán un total de 21 muestras de 7 diferentes productores de café tostado en el estado mediante un inmunoensayo enzimático (ELISA) competitivo para el análisis cuantitativo de ocratoxina A de la marca comercial RIDASCREEN FAST Ochratoxin A.



Cite this paper/Como citar este artículo: Carrillo Villalobos R.; Zambrano Soria M.; Bueno Durán A.; Navidad Murrieta M.S.; Ventura Ramón G.H.; Toledo Ibarra G.A.; *et al.* 2017. Determinación de Ocratoxina A en café producido en el Estado de Nayarit, México. *Revista Bio Ciencias* 4(5)(Supl): 7. <http://editorial.uan.edu.mx/BIOCIENCIAS/article/view/334/298>