

Expertas advierten que la aflatoxina del maní contaminado no se ve, no se huele y resiste la cocción

- *Tras la alerta sanitaria por maní tostado contaminado, especialistas del Laboratorio de Inocuidad Alimentaria (LIA) de la Universidad de O'Higgins explican por qué esta toxina es indetectable a simple vista, cancerígena en el consumo prolongado y por qué tostar o hervir el alimento no la elimina.*

La reciente alerta por maní tostado contaminado con aflatoxinas volvió a poner el foco en un riesgo alimentario silencioso. Se trata de sustancias químicas altamente tóxicas producidas por hongos filamentosos que crecen en cultivos de origen vegetal, como cereales, frutos secos y condimentos, sobre todo cuando se combinan altas temperaturas y humedad en el almacenamiento. A diferencia del hongo, que puede verse como pequeñas formaciones verdes o blancas, la toxina no se ve, no se siente ni se huele.

Claudia Foerster, académica del Instituto de Ciencias Agroalimentarias, Animales y Ambientales (ICA3) de la Universidad de O'Higgins (UOH) y directora del LIA, precisa que el hongo puede ser dañino por dos vías. Aspirar sus esporas puede provocar aspergilosis, una neumonía grave y difícil de diagnosticar y tratar; y, en el caso de los alimentos, el mayor peligro está en el compuesto que libera. Las aflatoxinas provienen principalmente de especies del género *Aspergillus* y, a diferencia de las bacterias, no corresponden a un microorganismo vivo, sino a un veneno químico presente en el alimento.

“Las aflatoxinas son altamente peligrosas para la salud. La Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer (IARC) las clasifica en el Grupo 1 de carcinógenos, lo que confirma de forma concluyente que su consumo crónico, es decir, ingerir pequeñas dosis a lo largo del tiempo, es una causa directa de cáncer de hígado en seres humanos”, advierte Foerster. La académica agrega que pertenece al grupo de investigación que fue el primero en asociar la presencia de aflatoxinas con el cáncer de vesícula biliar en Chile, una relación confirmada más tarde en otros países y hoy considerada una línea de estudio prioritaria por la propia IARC.

Ese hallazgo se enmarca en una línea de investigación que Foerster desarrolla en el LIA junto a Liliam Monsalve, asistente de investigación de la sección de Micotoxinas del mismo laboratorio. De acuerdo con la académica, entre los distintos peligros alimentarios las micotoxinas han sido la línea que más ha desarrollado el equipo durante los últimos ocho años, con la mayor cantidad de investigación y publicaciones científicas. Ese trabajo se ha traducido en diversos proyectos en los que han detectado micotoxinas tanto en alimentos como, a través del biomonitoreo, en fluidos humanos, lo que da cuenta de una exposición constante de la población a estas sustancias y confirma que la vigilancia debe ser continua y abarcar toda la cadena productiva, tanto de productos nacionales como importados.

La investigadora añade que la presencia de estas toxinas no se limita a los productos de origen vegetal. La aflatoxina y otras micotoxinas también pueden encontrarse en la leche y sus derivados, ya que, cuando los animales consumen granos contaminados como el maíz, los metabolitos de estas sustancias se excretan a través de la leche.

Foerster subraya que en Chile no existen registros de aflatoxicosis aguda, la intoxicación grave que se produce al consumir altas concentraciones en poco tiempo. Sin embargo, en regiones como África esta condición provoca una elevada

mortalidad, que afecta principalmente a niños pequeños por su alta vulnerabilidad.

Por su parte, Monsalve explica el origen de la contaminación en el caso puntual del maní. Al desarrollarse bajo tierra, el fruto puede contaminarse desde el propio suelo, aunque el gran detonante ocurre cuando hay fallas en la cosecha, el secado, el transporte o el almacenamiento, especialmente en ambientes con alta humedad y temperaturas elevadas que estimulan la proliferación del hongo.

“Un punto crítico para la comunidad es que, si bien el tostado elimina al hongo, la toxina resiste el calor. Por ello, hervir, tostar o procesar el alimento en casa no destruye la aflatoxina”, enfatiza Monsalve. La especialista aclara que, como estas toxinas no alteran el olor, el sabor ni la apariencia de los alimentos, resulta imposible detectarlas en el hogar a simple vista, por lo que los análisis de laboratorio son la única herramienta para identificarlas.

En esa línea, Monsalve valora la existencia de programas de vigilancia del Ministerio de Salud, pero advierte que la alta diversidad de alimentos comercializados, especialmente los importados, exige robustecer estos mecanismos. Añade que el foco debe apuntar a generar una cultura de inocuidad que evalúe rigurosamente los procesos productivos y no solo el producto final, junto con una revisión continua de las normativas vigentes.

Frente a este escenario, las especialistas coinciden en una recomendación práctica para la comunidad: si se observa un alimento con hongos, se debe desechar por completo. Cortar o retirar solo la parte mohosa no elimina las micotoxinas, ya que estas se difunden por todo el producto. La clave, señalan, es inspeccionar y seleccionar cuidadosamente los granos, sobre todo en frutos secos como el maní, antes de consumirlos.