

Seguridad alimentaria: monitoreo avanzado de micotoxinas de Alternaria en Chile

La seguridad alimentaria es una prioridad creciente en la industria agroalimentaria, especialmente en productos dirigidos a poblaciones vulnerables como niños, mujeres embarazadas —por los efectos que estas toxinas pueden tener sobre el feto— y consumidores con riesgo de desarrollar enfermedades graves, como cáncer de esófago.

En este contexto, la detección y control de micotoxinas de Alternaria ha cobrado relevancia a nivel internacional, con regulaciones y recomendaciones cada vez más estrictas.

Por: Josefina Riesco I.

Las micotoxinas de Alternaria, como el Alternariol (AOH), el Éter Monometílico de Alternariol (AME) y el Ácido Tenuazónico (TeA), han sido identificadas como potencialmente cancerígenas y disruptores endocrinos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). En respuesta a esta preocupación, la Comisión Europea ha recomendado su monitoreo en productos clave como derivados de tomate, frutas y cereales especialmente aquellos destinados a la alimentación infantil, embarazadas y consumidores de riesgo.

Nuevo avance en Chile para la detección de micotoxinas de Alternaria

Frente a este desafío, Mérieux NutriSciences Chile ha implementado un innovador método analítico con un límite de cuantificación (LOQ) de 2 ppb, lo que permite detectar y cuantificar con precisión la presencia de estas micotoxinas en alimentos procesados. Esta nueva técnica representa un avance clave para la agroindustria nacional, particularmente para los productores y exportadores de pasta de tomate, frutas y cereales.

"Contar con este tipo de análisis en Chile es un gran avance para la industria alimentaria, ya que permite a las empresas locales cumplir con los estándares internacionales sin necesidad de enviar muestras al extranjero. Esto no solo agiliza los procesos, sino que también fortalece la seguridad alimentaria a nivel local", explica Sebastián Meyer, Gerente General de Mérieux NutriSciences Chile.

La incorporación de este análisis no solo permite a la industria alimentaria cumplir con normativas más estrictas y minimizar riesgos, sino que también evita rechazos en mercados de exportación altamente exigentes. Además, fortalece el compromiso del sector con la inocuidad de los productos que llegan a la mesa de los consumidores, asegurando la calidad y seguridad de los alimentos dirigidos a la población infantil, embarazadas y grupos de riesgo (como enfermos de cáncer).

Compromiso con la seguridad y calidad alimentaria

A medida que los organismos regulatorios y la comunidad científica continúan recopilando datos sobre la toxicidad y la exposición a estas micotoxinas, es fundamental que la industria adopte herramientas de monitoreo avanzadas.

“La detección temprana y precisa de micotoxinas de *Alternaria* es clave para mantener la competitividad de la agroindustria chilena en mercados internacionales. Este tipo de análisis cobra mayor relevancia en segmentos regulados con especial rigurosidad, como alimentos para mujeres embarazadas o personas con riesgos asociados a exposición prolongada a estas toxinas”, destaca Alberto Veloso, Gerente de Negocio Agrícola de Mérieux NutriSciences Chile.

Con este nuevo servicio, Mérieux NutriSciences Chile reafirma su rol en el fortalecimiento de la seguridad alimentaria, brindando soluciones analíticas que apoyan a la industria en su constante búsqueda de calidad e inocuidad.