

y consigue
tu premio:



Sorteos
mensuales de
CRUCEROS



Sorteos diarios
y semanales de
COMPRAS GRATIS



o EL DOBLE
del importe
de tu compra

ESCO
ESCUELA SUPERIOR
DE COMUNICACIÓN

GranadaDigital

Viernes, 04 septiembre de 2009, 11:08

Local | Provincia | Andalucía | Nacional | Internacional | Economía | Deportes | Sucesos | Cultura | Universidad | Sociedad | Gente | Comunicación | Corpus 2009 |

**DEPÓSITO
CAMELO**



Un depósito de rechupete

REBE 09/44956



**CAJA RURAL
DE GRANADA**
Estamos por ti

Universidad

LA PRESENCIA DE RESIDUOS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL ESTÁ LEGISLADA

Diseñan una técnica de detección de fármacos en alimentos de origen animal

jueves, 03/09/2009 18:37

Redacción GD

Imprimir

Enviar

Científicos de la Universidad de Granada (UGR) han diseñado un proyecto para detectar fármacos en alimentos de origen animal que posibilitará la cuantificación e identificación de sus residuos de forma más rápida y eficaz.

A través de esta iniciativa se consigue reducir el tiempo de análisis ya que se detectan múltiples compuestos en una misma muestra con una alta eficacia y resolución, ha señalado la responsable de la misma, Ana María García.

El proyecto se basa en utilizar técnicas de separación miniaturizadas, ha explicado García, para lo que se necesita menos cantidad de muestra a la hora de analizar; además, son más respetuosas con el medio ambiente, puesto que se reduce el consumo de disolventes orgánicos.

Los ensayos se han hecho en grasas, hígados, riñones, leche y músculos de bovinos, porcinos, caprinos, equinos, aves, conejos e incluso salmónidos.

Para la detección de estas sustancias se emplearán técnicas de detección de restos y trazas de elementos ajenos como la electroforesis capilar y cromatografía líquida capilar y de ultraresolución, acopladas con sistemas que permiten la detección de muy bajos límites de residuos.

"Los antibióticos se emplean tanto para tratar animales enfermos como sanos", ha explicado la investigadora, ya que si el ser humano ingiere elevadas dosis de estos residuos en alimentos puede generar resistencias bacterianas, alergias o reacciones adversas.

Además, ha apuntado García, existe un problema industrial porque la presencia de antibióticos puede alterar el proceso de fermentación en la producción de derivados lácteos como el yogur o el queso.

La presencia de residuos en alimentos de origen animal está legislada, por lo que el hecho de superar esos límites constituye un delito contra la salud.

Enviar esta noticia a ...



Imprimir

Enviar

Valore este artículo



/ 0 votos



Vota

AGREGUE SU COMENTARIO

Su Nombre:

Su Correo

Electrónico:

Comentario:

Añadir

Granada Digital no se hace responsable de los comentarios expresados por los lectores y se reserva el derecho de recortar, modificar e incluso eliminar todas aquellas aportaciones que no mantengan las formas adecuadas de educación y respeto. De la misma forma, se compromete a procurar la correcta utilización de estos mecanismos, con el máximo respeto a la dignidad de las personas y a la libertad de expresión amparada por la Constitución española.

**SEGUROS
CAJA RURAL**

**Pase lo que pase
cuidamos de**



**CAJA RURAL
DE GRANADA**
Estamos por ti

www.seguorsrga.es

Darwin dijo...



"Sólo
sobreviven los
MÁS APTOS"

ESNA
ESCUELA SUPERIOR DE
NEGOCIOS DE ANDALUCÍA

OPINIÓN

ESCO
ESCUELA SUPERIOR
DE COMUNICACIÓN

¿Te apasiona la Comunicación?

- Periodismo
- Comunicación Audiovisual
- Publicidad y RRPP

