

CONSUMER EROSKI

La Universidad de Granada investiga nuevas técnicas para la detección de fármacos en alimentos de origen animal

La ingesta de productos cárnicos contaminados con antibióticos puede generar resistencias bacterianas y alergias

4 de septiembre de 2009

Investigadores de la Universidad de Granada han iniciado un proyecto destinado a desarrollar nuevas técnicas analíticas para la detección de fármacos en los alimentos de origen animal de forma más eficaz y sencilla. Se trata de un proyecto relevante para la seguridad alimentaria ya que los [antibióticos](#) ingeridos por los animales se trasladan por ingesta al ser humano, lo que puede generar resistencias bacterianas, alergias o algún otro tipo de reacciones adversas.

La investigación plantea el uso de técnicas de separación miniaturizadas, que se caracterizan por usar menores cantidades de muestra, lo que contribuye a la sostenibilidad medioambiental. Ya se han iniciado los ensayos en leche, un gran número de productos cárnicos e incluso salmónidos. La detección de las sustancias medicamentosas se llevará a cabo a través de la detección de restos y trazas de elementos ajenos, como la cromatografía capilar, por medio de sistemas como la fluorescencia inducida por láser o la espectroscopia de masas.

La presencia de estos fármacos, además de los problemas sanitarios, provoca inconvenientes industriales, ya que la aparición de antibióticos puede alterar el proceso de fermentación en la producción de derivados lácteos o encubrir la presencia de agentes patógenos en alimentos contaminados.

Los fármacos que se encuentran con mayor frecuencia en los alimentos de origen animal son las sulfonamidas, penicilinas, tetraciclinas y agentes antiparasitarios, entre otros. La legislación sanitaria regula la cantidad máxima de algunos medicamentos que pueden estar presentes, y la exclusión total de otros. El uso de sustancias prohibidas o el rebasamiento de los límites establecidos constituyen un delito contra la salud.