

Determinación de la presencia de micotoxinas en alimentos balanceados para ponedoras y pollos parrilleros

Toso, R.E.; Ardoino, S.M.; Dieser, M.; Toribio, M.S.

CIDEF, Facultad de Ciencias Veterinaria, UNLPam. General Pico, La Pampa.

Los alimentos balanceados para gallinas ponedoras pueden estar contaminados con hongos. Las micotoxinas producidas por éstos generan problemas económico-productivos en las aves, tales como disminución de la producción, pérdida del estado general y en casos extremos la muerte. Las micotoxinas que más afectan a las aves son las aflatoxinas producidas por el género *Aspergillus*. El objetivo del presente trabajo fue relevar la presencia de aflatoxinas en alimentos comerciales y manufacturados por productores para gallinas ponedoras en la ciudad de General Pico, La Pampa. Las muestras obtenidas se analizaron por el método de ELISA. En el año 2014 se determinó la presencia de niveles tóxicos de aflatoxinas en el 77,8% de las muestras analizadas, en tanto que en la primera mitad del año 2015 se analizaron 17 muestras obteniéndose niveles por encima de los deseables en el 64,7% de las mismas. La presencia de aflatoxinas en los alimentos es consecuencia de la falta de controles de calidad a la materia prima y de sistemas de almacenamiento inadecuados. Estos resultados determinan la necesidad de que aquellas personas que manipulan alimentos balanceados adopten medidas preventivas para evitar los riesgos a los cuales se exponen. Mientras tanto, el uso de secuestrantes es la indicación más adecuada para reducir los efectos tóxicos en las aves y evitar pérdidas en la producción.