



Gestión de aflatoxinas en alimentos contaminados para cerdos.



La aflatoxina es un metabolito tóxico producido por *Aspergillus flavus*, comúnmente asociada con el hongo que provoca la pudrición en el maíz. Este hongo se desarrolla cuando las condiciones de calor y la humedad esta presente durante el período de llenado del grano.

El efecto de la alimentación de cerdos con dietas que contenían aflatoxinas depende tanto de la edad del cerdo y la concentración de la toxina. Corto plazo, con la exposición de bajo nivel puede tener un mínimo efectos tales como la reducción en el consumo de alimento y la inmunosupresión. Sin embargo, la alimentación de las aflatoxinas en niveles altos o períodos más largos puede causar que la toxina se acumula en los tejidos del cuerpo y puede resultar en un aumento de la mortalidad.

Recomendaciones de alimentación.

- Guardar maíz limpio (menos de 20 ppb) para lechones y cerdas lactantes. Maíz que contiene más de 20 ppb debe ir directamente para cerdos en crecimiento – acabado, aparte de los de finalización – acabado.
- Las dietas que contienen hasta 200 ppb de aflatoxina se pueden utilizar para alimentar a cerdos en crecimiento – acabado a pesar de las reducciones de rendimiento de hasta un 10%.

Tenga en cuenta también que las aflatoxinas son cancerígenas y pueden ser transmitidas de cerdas en lactancia a los lechones a través de la leche. Además, las dietas contaminadas con aflatoxinas deben ser descubiertas con anterioridad a la faena para evitar que la toxina se deposite en la carne.

Niveles máximos tolerables de aflatoxinas.

Lechones (menos de 20 kilos) <20 ppb
Cerdas gestantes y lactantes <100 ppb
Cerdo de acabado – terminación <200 ppb



La aflatoxina es un metabolito tóxico producido por *Aspergillus flavus*, comúnmente asociada con el hongo que provoca la pudrición en el maíz.

Gestión de aflatoxinas en alimentos contaminados para cerdos.

en el tracto digestivo del cerdo.

Aditivos para alimentos.

Hidratados aluminosilicatos de sodio calcio (HSCAS), bentonita de sodio (o arcilla bentonita) y bentonita de calcio



tienen todos los beneficios mostrados en múltiples estudios de investigaciones. Mientras que el costo de cada producto deberá tenerse en cuenta, HSCAS ha demostrado la respuesta más consistente. Arcillas bentonita pueden variar ampliamente en límite de la calidad que se refleja en la eficacia.

Tasas de 0,5% (5 kg. / ton.) en la dieta final de estos aditivos para alimentos tienen el potencial para reducir los efectos negativos de las aflatoxinas (hasta 3 ppm) por 60 a 90%.

((Nota: artículo técnico publicado por Razas Porcinas.com <http://razasporcinas.com/gestion-de-aflatoxinas-en-alimentos-contaminados-para-cerdos/>)



Consejos para la gestión de granos.

- Una luz negra se ha utilizado para detectar granos con aflatoxinas. Si la luz negra revela un fluorescente color amarillo verdoso brillante, el grano es más probable este contaminado y debe ser enviado para análisis de laboratorio. Mientras este método es fácil y de bajo coste, hay una alta probabilidad de falsos positivos y negativos y por lo tanto no se puede utilizar como una prueba definitiva.
- Análisis de aflatoxinas se pueden realizar en los laboratorios comerciales. Asegúrese de recoger muestras de varios sitios para enviar una muestra representativa.

- La mezcla es el método más simple para tratar con maíz contaminado. Maíz contaminado puede ser mezclado con el maíz limpio para reducir a un nivel aceptable de aflatoxinas.
- Si es posible, la detección de granos afectados antes de su almacenamiento puede reducir los niveles de toxinas hasta en un 50%.
- El crecimiento fúngico puede continuar incluso después de la cosecha



si el maíz es almacenado incorrectamente. Idealmente, almacenar cereales contaminados a menos de 15% de humedad y la aireación adecuada limitará aún más el crecimiento.

- Si las aflatoxinas están presentes, la adición de ácido propiónico en 0,5% antes de su almacenamiento puede limitar el crecimiento. Esta adición no afectará a la aflatoxina ya presente en el grano.

Seguir de cerca los niveles de aflatoxinas en sus alimentos e ingredientes, por medio de análisis de laboratorio..

En BIOTECCSA LABORATORIOS, contamos con metodología analítica de alta sensibilidad para la detección de aflatoxinas en alimentos y sus ingredientes. Comuníquese con nosotros para proporcionarle el servicio y apoyo necesario para evaluar sus alimentos o ingredientes, ya sea para uso humano o de alimentación animal. Nuestro email es:

laboratorios@biotecsa.com.mx

y teléfonos (644) 4130506, (644)4143654

Con gusto le atenderemos para proporcionarle mas información.

Visite nuestra pagina WEB:

www.biotecsa.com.mx

