

El lío de las micotoxinas



► Texto: Claude Aubert

¡Justicia para los productos ecológicos! Sus detractores pretendieron decir que están atiborrados de micotoxinas, sustancias peligrosas para la salud. Se han quedado sin argumentos. La supuesta demostración hecha en 1999 por la revista 60 millions de consommateurs, tendente a probar que los productos ecológicos no son más sanos, no ha resistido el análisis. Los argumentos de Bruce Ames, -un buscador de fama mundial que afirma desde hace veinte años que los pesticidas naturales que fabrican las plantas son mucho más peligrosos que los de síntesis- no lo han conseguido tampoco. Había que encontrar otra excusa

Y esta excusa ha sido la de las micotoxinas. Su *a priori* contundente, era: visto que los agricultores ecológicos no utilizan fungicidas de síntesis, el moho que produce las micotoxinas tiene el campo libre, luego los productos ecológicos tendrán lógicamente más de esas sustancias -cuya toxicidad es incontestable- que los productos convencionales, luego se hace correr un riesgo a los consumidores...

Este razonamiento, de lo más lógico, ha hecho decir por ejemplo al profesor Tubiana, de la Academia de Medicina Francesa, que "la agricultura ecológica puede tener inconvenientes al dejar que se desarrollen sobre los productos agrícolas mohos que secretan sustancias peligrosas, sobre todo cancerígenas". Pero veamos los hechos.

¿De qué se trata?

Algunos microorganismos, pertenecientes a la gran familia de los mohos, tienen la mala costumbre de multiplicarse, antes o después de la cosecha, sobre ciertos productos alimenticios y sintetizar sustancias tóxicas, incluso cancerígenas.

Las más conocidas son sin duda las aflatoxinas, a menudo presentes sobre los cacahuetes, y la patulina, en los zumos y compotas de manzana, pero también en otras como las fumosininas, que son cancerígenas y se hallan principalmente en los cereales y las trichotecenas que aunque tóxicas no son cancerígenas ni mutágenas.

Algunos mohos productores de toxinas se multiplican en la planta antes de su cosecha. Es el caso del fusarium de los cereales. Otros no se desarrollan más que en el curso de su proceso de conservación, como las penicilinas responsables de la presencia de patulina o de ocratoxinas, y los aspergillus productores de las aflatoxinas. Todos estos mohos aprecian de forma especial los ambientes cálidos y húmedos. Pueden desarrollarse sobre numerosos productos vegetales, pero también en los productos animales (carne, productos lácteos) por estar éstos contaminados a través de los alimentos que consumen (cereales, tortas).

Menos micotoxinas en los productos ecológicos

Por supuesto que el problema de las micotoxinas no ha dejado indiferentes ni a los profesionales ecológicos ni a los consumidores, y se han realizado varios análisis y estudios en estos últimos años. Efectivamente, se encontraron este tipo de sustancias tóxicas en algunos productos ecológicos, pero ¡oh sorpresa!, la mayoría de los estudios comparativos mostraron que estos productos contenían menos que los convencionales, contrariamente al pronóstico de los científicos que habían confundido razonamiento con observación. Esta constatación se hizo sobre todo con los cereales, hecho mucho más intere-



