

ÍNDICE

1. RESUMEN.....	8
2. INTRODUCCIÓN	9
3. OBJETIVOS.....	11
4. METODOLOGÍA DE BÚSQUEDA DE LA INFORMACIÓN	12
5. MARCO TEÓRICO.....	13
5.1 Micotoxinas	13
5.2 Ocratoxina A.....	15
5.2.1 Toxicidad asociada a OTA.....	18
5.2.2 Absorción de OTA en el organismo	24
5.2.3 OTA en los alimentos	25
5.2.4 Presencia de OTA en alimentos en Chile.....	31
5.3 Control de OTA en alimentos.....	33
5.4 Control de OTA en alimentos a través del uso de BAL	35
5.4.1 BAL como adsorbentes de OTA	38
5.4.2 BAL como biotransformadores de OTA.....	43
6. CONCLUSIÓN	49
7. BIBLIOGRAFÍA.....	50

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. Micotoxinas y sus efectos en el organismo humano.	14
Tabla 2. Contenidos máximos de OTA establecidos para alimentos.	28
Tabla 3. Regulación actual de ocratoxina A en algunos estados miembros de la Unión Europea.	30
Tabla 4. Adsorción de OTA con diferentes BAL inactivadas térmicamente.	40
Tabla 5: Adsorción de OTA por distintas especies de BAL activas.	41
Tabla 6. Efecto del tamaño de inóculo en la biotransformación de OTA.	44
Tabla 7. Efecto de temperatura en la biotransformación de OTA.....	45
Tabla 8. Porcentaje de biotransformación de OTA a través de BAL en diferentes pH.....	46

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Fórmula estructural de OTA y de los principales productos de conjugación y degradación.....	16
Figura 2: Representación esquemática de la vía biosintética hipotética de la OTA propuesta por Huff y Hamilton	17
Figura 3. Modelo propuesto para la carcinogenicidad de OTA.	22
Figura 4. Ingreso de OTA al torrente sanguíneo y su unión con albumina.....	24
Figura 5. Clasificación de las metodologías utilizadas para la remoción de OTA.....	34
Figura 6. Interacciones de OTA con las estructuras de bacterias ácido lácticas.	37
Figura 7. Degradación de ocratoxina A por hidrólisis de enlace amida.....	43