



La UHU investiga cómo detectar elementos tóxicos en los alimentos

El trabajo se centra en la concreción de sustancias que estén presentes en productos cardiosaludables • El objetivo es trasladar el método al sector agroalimentario

S.H. / HUELVA

Un grupo de investigadores de la Universidad de Huelva (UHU) trabaja en la actualidad en el desarrollo de metodologías analíticas que permitan detectar sustancias de alta toxicidad como el mercurio, el selenio, el estaño o el arsénico en alimentos cardiosaludables como el aceite de oliva.

En un comunicado de la propia universidad, la investigadora principal Tamara García, ha explicado que este proyecto, que pretende extender estos métodos a empresas del sector agroalimentario y medioambiental, aborda el estudio de elementos

cuya toxicidad no sólo depende de su concentración, sino también de la forma química (especie) en la que se encuentran.

Estas especies se diferencian en su capacidad de ser incorporada al metabolismo, y toxicidad, por lo que el desarrollo de métodos para su identificación y cuantificación constituye una herramienta importante para el sector alimentario y para la Administración, encargada de velar por la seguridad alimentaria.

Con esta técnica "hemos conseguido medir niveles muy bajos de metilmercurio, que es de las especies más tóxicas y selenometionina que es inocua y, según la bi-

La planificación del Campus de Excelencia involucra a 200 grupos

El logro del Campus de Excelencia Internacional obtenido conjuntamente por las universidades de Córdoba, Huelva, Almería, Cádiz y Jaén, gracias al proyecto en Agroalimentación, CeIA3, hará que la UHU cree sinergias con un total de 200 grupos de investigación. La Universidad de Huelva, tradicionalmente volcada con el medio ambiente y el sector agroalimentario, ha venido trabajando en estas parcelas tan importantes. Los

grupos de investigación de la Onubense han venido trabajando en áreas productivas del aceite de oliva, industrias cárnicas, productos del ibérico, enología, horticultura, producción de fresas y otros aspectos de sostenibilidad del medio. La UHU establecerá además, colaboración directa con el Parque Científico y Tecnológico de Huelva y con las industrias privadas de agroalimentación y producción animal.

bliografía, contrarresta la toxicidad del metilmercurio", ha apuntado García.

Además, el grupo se encuentra trabajando en nuevos procedimientos para tratar las muestras de alimentos basados en el uso de membranas selectivas que permiten extraer los contaminantes de los alimentos de forma muy eficiente.

Esta técnica se está desarrollando en contaminantes halogenados (clorados y bromados), como plaguicidas o PCB (bifenilos policlorados), que pueden estar en los alimentos, los contaminan y producen efectos tóxicos.

Es una metodología muy novedosa que permite extraer de una manera muy eficiente el analito - la especie que se quiere identificar y cuantificar - "los métodos más tradicionales no permiten llegar a los límites de toxicidad marcados por las normativas o a los niveles que producen efectos tóxicos", ha apuntado.

El proyecto está incentivado por la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía con una dotación de 207.923 euros.