

ORGANIZAN



MENDOZA GOBIERNO



UNCUYO

UNIVERSIDAD MAZA

Universidad del Aconcagua

UC
UNIVERSIDAD DE CORDOBA

TOXICOLOGIA

75-CARACTERIZACIÓN DEL RIESGO ASOCIADO A RESIDUOS DE ANTIBIÓTICOS EN CARNE Y VÍSCERAS DESTINADAS A CONSUMO LOCAL

Lucila Canton¹, Marcelo Signorini², Candela Canton³, Paula Ichinose⁴, Paula Dominguez⁵,
Cristina Farias⁶, Luis Alvarez⁷, Carlos Lanusse⁸, Laura Moreno⁹

¹Laboratorio de Farmacología, Centro de Investigación Veterinaria de Tandil (CIVETAN),
Facultad de Ciencias Veterinarias, UNCPBA-CICPBA-CONICET, Tandil, Argentina.
lucilacanton@gmail.com

La ingesta de alimentos con residuos de antibióticos puede producir diversos efectos tóxicos directos sobre el consumidor y también contribuir al desarrollo de resistencia antimicrobiana. Por ello, las autoridades sanitarias ponen en marcha Programas de monitoreo de alimentos para detectar la presencia de residuos de interés, y prevenir que estos excedan los límites máximos de residuos (LMR) permitidos. No obstante, existen evidencias que dicho monitoreo difiere entre los frigoríficos cuyos productos se destinan a consumo local o exportación. El objetivo del trabajo fue monitorear residuos de antibióticos en carne/vísceras de consumo local y evaluar si la exposición a dichos residuos constituye un riesgo para la salud del consumidor. Se tomaron muestras de carne/grasa/hígado/riñón/molleja de vaca; carne/grasa de cerdo; carne/grasa de pollo en 5 ciudades de la provincia de Bs.As. Los antibióticos monitoreados fueron: enrofloxacina (EFX), amoxicilina (AMX), oxitetraciclina (OTC), tilmicosina (TIL) y monensina (MON). Las muestras se analizaron por HPLC-fluorescencia y MS/MS. Las concentraciones de residuos cuantificadas, la estabilidad de los residuos a distintos métodos de cocción y el tamaño de la porción se modelaron mediante el software @Risk. Finalmente, se evaluó la probabilidad de consumir carne/vísceras con residuos de antibióticos por encima de la Ingesta Diaria Admisible (IDA) establecida. De 502 muestras de vaca analizadas, el 19,2% tenían niveles de residuos detectables, el 11,7% niveles cuantificables y el 2,7% excedieron el LMR. Respecto a las muestras de cerdo (n=222), se encontraron residuos detectables, cuantificables y excediendo el LMR en el 6,3%, 4,5% y 0,4%, respectivamente. De 198 muestras de pollo analizadas, el 18% presentaron niveles detectables, el 10,1% niveles cuantificables y el 6,1% superaron el LMR. La caracterización del riesgo asociado al consumo de estos residuos (EFX/OTC/AMX/TIL/MON) en carne/vísceras arrojó que no constituyen un riesgo para la salud de los consumidores.