

DETECCIÓN Y CUANTIFICACIÓN
DE AFLATOXINAS EN ALIMENTOS
ELABORADOS EN BASE A GRANOS
Y LEGUMINOSAS



Investigador:
Gaby Espinoza
Benavides



Laboratorio de Alimentos
y Nutrición

Descripción y características fundamentales

Se aplica como método de tamizaje de muestras altamente contaminadas con *Aspergillus* y/o de productos con largos periodos de almacenamiento inadecuado.



Ventajas competitivas

Las pruebas y validaciones desarrolladas, contribuyen al control de calidad de alimentos con granos y leguminosas y su aplicación garantizará la inocuidad microbiológica y toxicológica.



Aspectos Innovadores

El método de cultivo micológico fue optimizado tanto en la composición de los medios de cultivo como en el tiempo y temperatura de incubación, técnica adecuada para la detección de *Aspergillus* aflatoxigénicos.



Tipo de asociación que busca

Instituciones estatales encargadas del Registro Sanitario de los alimentos, instituciones que contratan la provisión de alimentos y empresas productoras de alimentos.

