

Café prieto, puya y... ¿tóxico? ^[1]

Enviado el 30 mayo 2007 - 12:17pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



Contribución de CienciaPR:

Este artículo es parte de una colaboración entre CienciaPR y [El Nuevo Día](#). El contenido generado por CienciaPR puede reproducirlo, siempre y cuando sea con fines educativos y no comerciales, y siempre citando a la organización.

Wilson Gonzalez-Espada ^[2]

Autor de CienciaPR:

El Nuevo Día

Fuente Original:



Por Wilson González-Espada / Especial para El Nuevo Día endi.com ^[3] Una de las cosas que distinguen al puertorriqueño es su gusto por el buen café. Preferiblemente prieto, puya y carga'o, el cafecito de la mañana es tan tradicional como llenar tarde las planillas. El ingrediente activo del café es la cafeína, un alcaloide que estimula el sistema nervioso, nos quita el sueño y nos hace sentir más alerta. Otras bebidas que contienen cafeína incluyen algunas sodas, el té y las bebidas energizantes. Pero, dependiendo de varios factores ambientales, las semillas de café (junto a otras semillas, cereales y frutos secos) pueden contener otro ingrediente: una toxina potencialmente mortal. Se les conoce como ocratoxinas y son producidos mayormente por hongos de los géneros *Aspergillus* y *Penicillium*. Incidentalmente, estos hongos no son los únicos que producen desechos problemáticos. De manera análoga, las bacterias que viven debajo del brazo producen desechos que usualmente asociamos con la peste a sobaco. Las ocratoxinas

presentan un peligro cuádruple. En estudios con animales se ha descubierto que son nefrotóxicas (dañan el tejido de los riñones), inmunosupresoras (debilitan las defensas naturales del cuerpo), carcinogénicas (provocan que algunas células del cuerpo se transformen en cancerosas) y teratogénicas (causan malformaciones genéticas en fetos). Hace algunos años, más de 100 residentes de Kenya, África, murieron tras consumir maíz contaminado con toxinas de hongo. El peligro de las ocratoxinas es que pueden sobrevivir el proceso de manufactura que convierte las semillas de café recién cosechadas en granos de café listos para moler, sobre todos en lugares donde no se seleccionan los granos de café con cuidado (los granos demasiado maduros tienen más hongos que los granos verdes), donde el café se deja a secar en exteriores, donde se almacena en condiciones no sanitarias y donde el café se procesa en facilidades que no pueden controlar la humedad del aire. A mayor humedad, mejor crecen y se desarrollan los hongos. Un caso análogo es el de la tiña (tinea pedis) que crece entre los dedos de los pies sudados y produce el molesto pie de atleta. Varios científicos, entre ellos Paul Bayman de la Universidad de Puerto Rico en Río Piedras, se han dedicado a estudiar las ocratoxinas y su contexto histórico (se cree que las misteriosas muertes de varios arqueólogos que abrieron tumbas egipcias no fueron causadas por una maldición sino por inhalar esporas de hongos que tenían ocratoxinas). Estos también estudian por qué casi todas las personas tienen residuos de ocratoxinas en la sangre y cómo evitar que la concentración de esta toxina exceda el máximo recomendado. Si una persona consume más de la cantidad de ocratoxinas considerada como segura (entre 2-10 partes por billón) pueden producirse severos daños a la salud. A pesar de los esfuerzos de los micólogos (los científicos que estudian los hongos) existen muchas incógnitas respecto a las ocratoxinas. No se conoce con certeza su genética, ni su impacto económico en los países productores de café (incluyendo Puerto Rico), ni cuán serio es el peligro de la ocratoxinas para el ser humano, ni cuántas tazas de café contienen cantidades peligrosas de ocratoxinas, ni cómo prevenir la contaminación de los alimentos sin utilizar fungicidas peligrosos. También se teoriza que pacientes de la diabetes mellitus puedan ser más susceptibles a las ocratoxinas, aunque la evidencia aún no es contundente. La buena noticia, de acuerdo al Dr. Paul Bayman, es que el café puertorriqueño está entre los más limpios del mundo por las condiciones en las cuales es producido. Así que no deje que las ocratoxinas le hagan dejar su cafecito mañanero. Como todo, consuma el café con moderación. El autor es profesor de Educación en Ciencias Físicas de Arkansas Tech University y miembro de www.cienciapr.org [4]

Categorías (Recursos Educativos):

- [Texto Alternativo](#) [5]
- [Noticias CienciaPR](#) [6]
- [Biología](#) [7]
- [Química](#) [8]
- [Salud](#) [9]
- [Biología \(superior\)](#) [10]
- [Ciencias Biológicas \(intermedia\)](#) [11]
- [Ciencias Físicas - Química \(intermedia\)](#) [12]
- [Química \(superior\)](#) [13]
- [Salud \(Intermedia\)](#) [14]
- [Salud \(Superior\)](#) [15]

- [Text/HTML](#) ^[16]
- [Externo](#) ^[17]
- [Español](#) ^[18]
- [MS. Growth, Development, Reproduction of Organisms](#) ^[19]
- [MS/HS. Interdependent Relationships in Ecosystems](#) ^[20]
- [MS/HS. Matter and Energy in Organisms/Ecosystems](#) ^[21]
- [MS/HS. Natural Selection and Adaptations/Evolution](#) ^[22]
- [6to-8vo- Taller 2/3 Montessori](#) ^[23]
- [9no-12mo- Taller 3/4 Montessori](#) ^[24]
- [Noticia](#) ^[25]
- [Educación formal](#) ^[26]
- [Educación no formal](#) ^[27]

Source URL: <https://www.cienciapr.org/es/external-news/cafe-prieto-puya-y-toxico?language=en&page=2>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/cafe-prieto-puya-y-toxico?language=en> [2]
<https://www.cienciapr.org/es/user/wgepr?language=en> [3]
http://www.endi.com/noticia/ciencia/noticias/cafe_prieto,_puya_y..._¿toxico?/221078 [4]
<http://www.cienciapr.org> [5] <https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/texto-alternativo?language=en> [6] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/noticias-cienciapr?language=en> [7] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia?language=en> [8]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/quimica?language=en> [9]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/salud?language=en> [10]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/biologia-superior?language=en> [11]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-biologicas-intermedia?language=en> [12]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ciencias-fisicas-quimica-intermedia?language=en> [13]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/quimica-superior?language=en> [14]
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/salud-intermedia?language=en> [15]
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/salud-superior?language=en> [16]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/texthtml?language=en> [17]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/externo?language=en> [18]
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/espanol?language=en> [19]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/ms-growth-development-reproduction-organisms?language=en> [20] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-interdependent-relationships-ecosystems?language=en> [21] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-matter-and-energy-organismsecosystems?language=en> [22] <https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/mshs-natural-selection-and-adaptationsevolution?language=en> [23]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/6to-8vo-taller-23-montessori?language=en> [24]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/9no-12mo-taller-34-montessori?language=en> [25]
<https://www.cienciapr.org/es/categories-educational-resources/noticia?language=en> [26]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-formal?language=en> [27]
<https://www.cienciapr.org/es/educational-resources/educacion-no-formal?language=en>