

JOURNAL OF FOOD PROTECTION PUBLICA LA INVESTIGACIÓN DE LA UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA

Estudian la relación entre la curación del jamón y la supervivencia del parásito de la toxoplasmosis

Investigadores de la Universidad de Zaragoza han realizado el primer estudio que evalúa la influencia del procesado del jamón curado en la viabilidad de *Toxoplasma gondii*, el parásito que provoca la toxoplasmosis. El equipo ha utilizado bioensayos en ratones para evaluar el riesgo de infección tras ingerir esta carne. Tras 14 meses de curación correcta del jamón no encontraron parásitos viables.

UCC-Unizar

27/1/2011 11:07 CEST



El grupo de investigación, con Susana Bayarri a la derecha. Imagen: UNIZAR.

"Nuestros resultados indican que el consumo de jamón curado según lo descrito en el estudio representa un riesgo poco significativo de contraer toxoplasmosis, pero se requieren estudios adicionales para evaluar la seguridad de los productos de jamón curado bajo diferentes condiciones de tiempo de curado, sal y concentración de nitritos", señala el trabajo que investigadores de la Universidad de Zaragoza publican en el [Journal of Food](#)

Protection.

Los científicos han llevado a cabo un estudio pionero sobre el parásito *Toxoplasma gondii* en jamón curado. El objetivo fundamental de este trabajo ha sido el de evaluar el riesgo para la salud de los consumidores, y en especial de las mujeres embarazadas, de adquirir el parásito *Toxoplasma gondii* por el consumo de jamón curado. Y es que, aunque la infección en el ser humano, por lo general, cursa de forma leve o asintomática, en personas inmunocomprometidas es una enfermedad severa.

En mujeres embarazadas existe el riesgo de transmisión al feto, con graves consecuencias, desde abortos espontáneos, nacimientos prematuros, malformaciones y/o enfermedades severas en el niño que reducen significativamente su calidad de vida. Estudios epidemiológicos señalan que la infección está relacionada con el consumo de carne cruda (o poco cocinada) y productos cárnicos curados, lo que hace que por indicación médica se aconseje a las mujeres embarazadas evitar el consumo de este tipo de productos.

Esta investigación aporta datos científicos sobre la influencia del proceso tecnológico de curado del jamón en la inactivación del parásito *Toxoplasma gondii*. El trabajo ha sido realizado por especialistas en Nutrición y Bromatología y en Parasitología del campus aragonés. El proyecto ha sido coordinado por Susana Bayarri, profesora Titular del área de Nutrición y Bromatología, del grupo de investigación consolidado "Análisis y evaluación de la seguridad alimentaria".

Investigación con cerdos y ratones

El estudio se ha llevado a cabo con cerdos naturalmente infectados por *T. gondii*. Se ha analizado la presencia de parásitos viables en carne fresca y en jamones mediante bioensayo en ratón con determinación por Inmunofluorescencia Indirecta (IFI). Los perniles fueron sometidos a un proceso de curado en las instalaciones controladas de una empresa dedicada a la elaboración de jamón curado (Industrias Cárnicas Lorient Piqueras, Incarlopsa).

Los jamones fueron analizados después de 7 meses de curado, y a los 14

meses, tiempo en que la empresa comercializa este producto. No se han detectado parásitos viables en el producto final, resultados que han sido confirmados por histología y PCR, por lo que su consumo supone un riesgo mínimo de adquirir toxoplasmosis. Las conclusiones del estudio ponen en evidencia la importancia del tiempo de curado en la inactivación del parásito, y se señala la necesidad de evaluar el riesgo en otros productos con tiempos y condiciones de curado diferentes.

Este trabajo es pionero en aportar datos sobre la influencia del proceso tecnológico de elaboración de jamón curado en la viabilidad de *Toxoplasma gondii*, utilizando la técnica de bioensayo para evaluar el riesgo de una infección derivada del consumo de este producto cárnico.

Estos datos son fruto del proyecto financiado por el Vicerrectorado de Investigación de la Universidad de Zaragoza "Evaluación del riesgo de la presencia de *Toxoplasma gondii* en jamón curado. Influencia del procesado tecnológico y sus implicaciones en la seguridad alimentaria" (UZ2006-CIE-04), formando parte del Grupo Consolidado A01 (financiado por el Gobierno de Aragón y el Fondo Social Europeo).

Este estudio surge con el fin de dar respuesta a la demanda de consumidores, médicos y empresas del sector cárnico de obtener información sobre el efecto que los tratamientos tecnológicos de curado ejercen en la viabilidad del parásito. La trayectoria de este grupo de investigación de la Universidad de Zaragoza en evaluación de riesgos alimentarios, le permite aportar datos científicos fiables que pueden ser utilizados por las empresas del sector cárnico para poder ofrecer al consumidor un producto seguro y de calidad.

Referencia bibliográfica:

Bayarri, Susana; Gracia, María J.; Lázaro, Regina; Pe´rez-Arquillué, Consuelo; Barberán, Montserrat; Herrera, Antonio. "Determination of the viability of *Toxoplasma gondii* in cured ham using bioassay: influence of technological processing and food safety implications". *Journal of Food Protection* 73 (12): 2239–2243, diciembre de 2010.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

JAMON | PARÁSITO | TOXOPLASMOSIS | VETERINARIA | ZARAGOZA |
UNIVERSIDAD |

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)