

Una técnica permite averiguar en 24 horas la especie de atún en conserva

Investigadores de AZTI-Tecnalia han desarrollado un nuevo método para autenticar el atún en conserva que detecta en tan solo un día si el producto es bonito del norte, yellowfin o patudo. Hasta ahora las metodologías genéticas para establecer el ADN requerían de varios días.

Basque Research

12/3/2014 16:00 CEST



En un día se puede saber la especie que contiene una conserva de atún. / AZTI-Tecnalia

AZTI-Tecnalia, centro tecnológico especializado en investigación marina y alimentaria, ha desarrollado un nuevo método para autenticar el atún en conserva que permite detectar en tan solo 24 horas si el producto se trata de bonito del norte (*Thunnus alalunga*), atún de aleta amarilla o *yellowfin* (*Thunnus albacares*) o patudo (*Thunnus obesus*).

Hasta ahora, las metodologías genéticas para establecer el ADN requerían de varios días para obtener un resultado concluyente. La innovadora metodología resulta de gran interés para la industria conservera y supone una herramienta que puede contribuir a autenticar lo expuesto en el etiquetado.

El sistema distingue por su ADN al bonito del norte, el yellowfin y el patudo

Los cambios en los procesos de producción han supuesto una revolución en la industria conservera, ya que hoy en día, las conservas se producen, en muchos casos, a partir de lomos de atún congelados que son importados. Estos lomos, sin piel, presentan enormes ventajas en cuanto a productividad y rendimiento de los procesos, sin embargo, a veces, dada la dificultad de diferenciar las especies visualmente se producen errores en el etiquetado de la conserva.

El sistema de detección de ADN del atún en conserva y procesado desarrollado por el Laboratorio de Biología Molecular de AZTI-Tecnalia, que permite diferenciar las diferentes especies incluso en alimentos procesados, ha sido acreditado por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). El método aporta, además de la rapidez, resultados fiables y concluyentes. Supone, por tanto, una gran oportunidad para asegurar que los productos son etiquetados de forma correcta y garantizar la calidad a los consumidores.

Las metodologías de autenticación de conservas se basan generalmente en la detección de fragmentos de ADN de cualquier tipo de muestra de pescado procesado, incluido el pescado en conserva. Estos métodos, denominados genéticos, son muy fiables pero tienen el inconveniente de que en la mayoría de los casos requieren varios días para conseguir un resultado concluyente. Sin embargo, el nuevo sistema, basado en sondas fluorescentes, permite obtener un resultado preciso en el plazo de un día.

El Laboratorio de Biología Molecular de AZTI-Tecnalia continúa trabajando en el desarrollo de nuevas metodologías de autenticación de diferentes

especies marinas con el fin de ofrecer al sector pesquero y conservero herramientas eficaces para asegurar sus sistemas de trazabilidad. Mediante tecnología del ADN, los especialistas del centro tecnológico pueden identificar genéticamente la anchoa del Cantábrico y del bonito del norte, entre otros pescados. Igualmente, cuenta con sistemas para autenticar la variedad de café arábica, de quesos con denominación de origen protegida, de zumos y de mezclas de carne, entre otros productos alimentarios.

Derechos: **Creative Commons**

TAGS

ADN | DETECCIÓN | AUTENTICACIÓN | ATÚN |

Creative Commons 4.0

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