



Un sistema detecta hasta un 0,1% de anacardo en alimentos procesados



La alergia a los frutos secos es uno de los problemas alimentarios más frecuentes y sus síntomas pueden aparecer segundos después de su ingesta. Un equipo de investigación en el que participa la Universidad Complutense de Madrid ha diseñado, como ya hiciera con almendra, avellana o nuez, un sistema de detección por Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR) que logra detectar concentraciones de anacardo de hasta 10 miligramos por kilo de alimento incluso en condiciones de procesado extremas.



El sistema utiliza la Reacción en Cadena de la Polimerasa. / [Jonathan Rubio H.](#)

UCC-UCM, 27 nov.- La detección de ADN de anacardo en concentraciones de hasta un 0,1% en alimentos procesados es posible a partir de un método desarrollado por investigadores entre los que se encuentran un equipo de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), en colaboración con el el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agrarias y Alimentaria (INIA)

Este sistema, cuyos resultados se han publicado en *Food Control*, utiliza la Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR) en tiempo real, para detectar concentraciones de 10 mg/kg en matrices altamente procesadas y en alimentos comerciales.

“Por primera vez, un sistema de PCR en tiempo real es capaz de detectar y cuantificar hasta un 0,1% de este fruto seco sometido a condiciones de procesado extremas, que combinan calor y presión”, anuncia África Sanchiz, investigadora del INIA y una de las autoras del estudio.

