



EVALUACIÓN DEL RIESGO DE EXPOSICIÓN A HIDROCARBUROS AROMATICOS POLICÍCLICOS A TRAVÉS DEL CONSUMO DE CARNE VACUNA EN URUGUAY



Sebastián DiVincenzo, Lautaro Giordano, Patricia Giró, María Pia Imer, Sofia Quintana
Tutor: Lic. Nut Carolina Menoni, MSc 1* Cotutor: Lic. Nut Juan Gabriel Garmendia 1

1 Área de investigación; Escuela de Nutrición, Universidad de la Republica, Montevideo, Uruguay. *Email: mmenoni@nutricion.edu.uy.

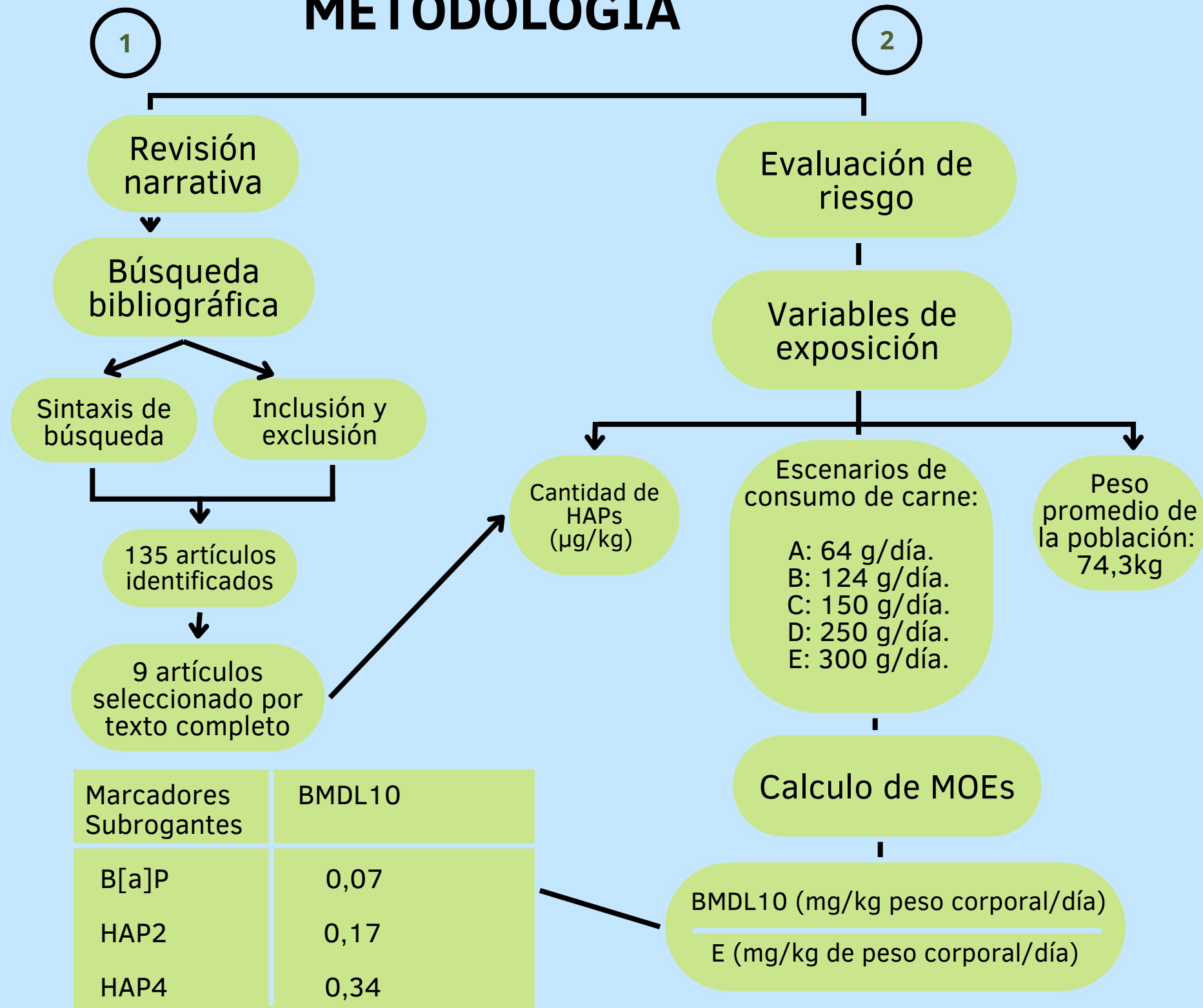
INTRODUCCIÓN

Los hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAPs) son compuestos orgánicos integrados por dos o más anillos de benceno fusionados entre sí que han sido clasificados como tóxicos debido a sus propiedades carcinogénicas. Se forman a altas temperaturas y en los alimentos su formación se da durante el procesamiento térmico al que se exponen, como por ejemplo la cocción de la carne. Al ser la carne es altamente consumida por la población uruguaya, es necesario evaluar el riesgo que supone la exposición a los HAPs a través de la misma. Los HAPs más frecuentes son el benzo [a] pireno (B[a]P), criseno (Chr), benzo [b] fluoranteno (B[b]F) y benzo [a] antraceno (B[a]A).

OBJETIVO

Evaluar el riesgo de exposición a hidrocarburos aromáticos policíclicos a través del consumo de carne vacuna en Uruguay.

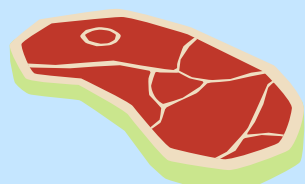
METODOLOGIA



RESULTADOS

1 Revisión narrativa

Corte de carne más utilizado

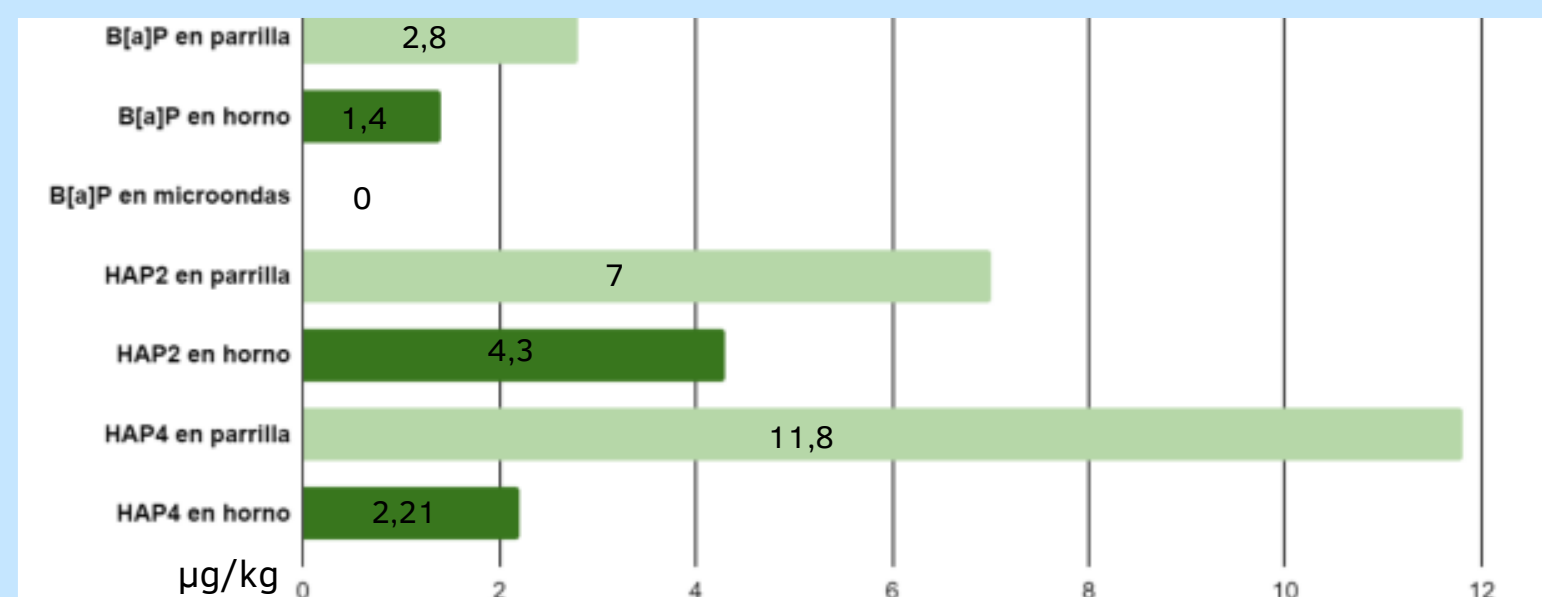


Temperaturas entre 40°C y 350°C



Métodos de cocción

Contenido (µg/kg) promedio de compuestos referidos en los artículos incluidos en la revisión narrativa.



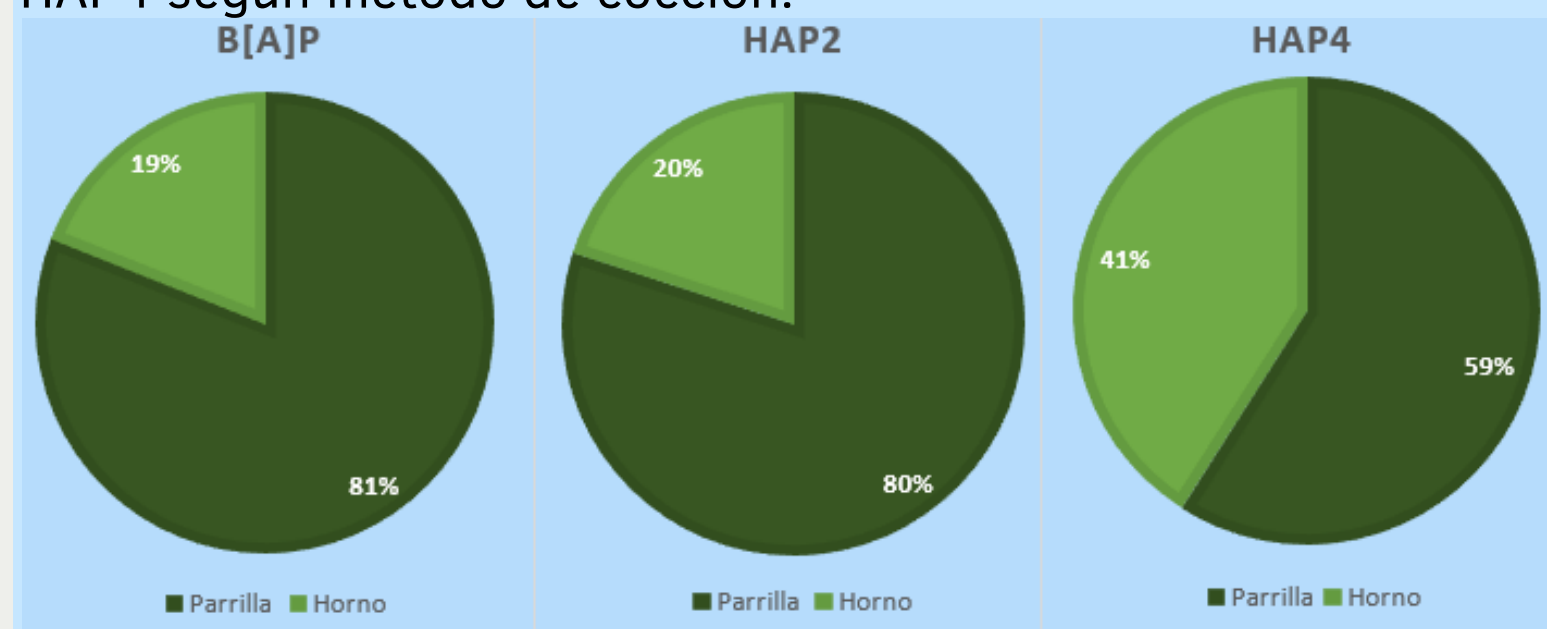
2 Evaluación de riesgo

320 MOEs calculados

37% por debajo de los parámetros establecidos (escenarios de exposición B, C, D y E)



Porcentajes de MOEs por debajo de 10.000 para B[a]P, HAP2 y HAP4 según método de cocción.



CONCLUSIÓN

Los contenidos de HAPs obtenidos en la revisión narrativa refirieron resultados mayores para aquellos cortes de carne con elevado contenido lipídico y en métodos de cocción con mayores temperaturas y mayor permanencia del alimento al medio de cocción. La exposición de HAPs a partir de los escenarios de consumo creados podría significar un riesgo preocupante en el marco de la salud pública en un 37% de los casos, los cuales corresponden a un consumo diario de 124g, 150g, 250g y 300g en los que se emplearon como método de cocción la parrilla o el horno.