

Waliszewski, Stefan M.; Aguirre, Angel A.; Infanzón, Rosa M.; Siliceo, José
Variación de los niveles de plaguicidas organoclorados durante el tratamiento térmico de la
leche de vaca

Revista Internacional de Contaminación Ambiental, vol. 16, núm. 2, 2000, pp. 61-66

Universidad Nacional Autónoma de México

Distrito Federal, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37016203>

Resumen

Los plaguicidas organoclorados se acumulan a través de la cadena trófica en la fase lipídica de los organismos a causa de su persistencia y lipofilidad. Debido a la incorporación de las grasas endógenas en la producción de la leche, los plaguicidas organoclorados almacenados se excretan formando una vía de descontaminación del organismo mamífero. La leche de vaca cotidianamente se higieniza sometiéndola a un tratamiento térmico que consiste en calentarla hasta el punto de ebullición o dejarla hervir a fuego lento durante 10 minutos. Los niveles de plaguicidas organoclorados determinados (HCB, isómeros a,b,gHCH, ppDDT, opDDT y ppDDE) en grasa de leche cruda, calentada o hervida durante 10 minutos, indican que aumentan significativamente en la leche calentada y disminuyen en la hervida. Este fenómeno se debe al enlace específico de los plaguicidas a los componentes lipídicos de la leche y a su desnaturalización durante el tratamiento térmico.

Palabras clave

organochlorine pesticides, milk, heat treatment