

---

**PRESENCIA DE OCRATOXINA A EN ALIMENTOS Y USO DE BACTERIAS  
ÁCIDO LÁCTICAS COMO MECANISMO DE CONTROL**

**GUSTAVO ANTONIO ENCINA TRONCOSO  
DIEGO EDUARDO STIGLICH FUENTEALBA  
TECNÓLOGO MÉDICO**

**RESUMEN**

Las micotoxinas son metabolitos tóxicos producidos por algunas especies de hongos filamentosos y representan una gran problemática para las industrias alimenticias, siendo la ocratoxina A una de las más relevantes por sus efectos toxigénicos en diversos órganos. Esta micotoxina se encuentra contaminando una amplia variedad de alimentos, debido a esto, diferentes organizaciones han generado límites reglamentarios respecto a su contenido en productos de consumo masivo. Si bien, estrategias físicas y químicas han sido desarrolladas para remover estas sustancias tóxicas de los alimentos, son los métodos biológicos las que se consideran más seguras para la industria, donde los principales microorganismos utilizados son las bacterias ácido lácticas, ya que se ha reportado que presentan propiedades de adsorción y biotransformación sobre ocratoxina A, considerándolas como un método innovador, efectivo e inocuo para la remoción de esta micotoxina. Por esta razón, esta revisión bibliográfica comprende información recopilada de la literatura respecto a la presencia de ocratoxina A en alimentos, junto al análisis de diversas investigaciones que utilizan bacterias ácido lácticas como alternativa de control en matrices alimentarias.