

Una investigación de la Universidad CEU San Pablo demuestra fraude en el etiquetado del Bonito del Norte

Un estudio realizado por investigadores de la Facultad de Farmacia de la Universidad CEU San Pablo ha demostrado irregularidades en el etiquetado del Bonito del Norte.

Los autores de investigación, liderados por Esther Carrera, profesora del departamento de Ciencias Farmacéuticas y de la Salud, han realizado una investigación para determinar el posible fraude por sustitución del bonito del norte o atún blanco (*Thunnus alalunga*) con especies de menor valor comercial como el rabil (*Thunnus albacares*), la bacoreta (*Euthynnus alletteratus*), la melva (*Auxis rochei*), el listado (*Katsuwonus pelamis*), el patudo (*Thunnus obesus*) o el bonito (*Sarda sarda*). La investigación señala que el 32,5% de las muestras analizadas estaban incorrectamente etiquetadas, no correspondiendo la especie declarada (bonito del norte) con la realidad. Todas las muestras incorrectamente etiquetadas correspondían a muestras congeladas.

Para llevar a cabo esta detección, Carrera y su equipo –en el que también participaron profesores de otras universidades como Rosario Martín, Teresa García e Isabel González, del Departamento de Nutrición, Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la Universidad Complutense de Madrid, así como investigadoras de la Universidad CEU San Pablo, Ana Montero y Marina Terni-, partieron de una técnica inmunoenzimática conocida como ELISA, considerada como uno de los métodos alternativos a los ensayos de ADN más efectivos para la autenticación de especies gracias a su especificidad, sencillez y sensibilidad.

A través de la obtención de anticuerpos policlonales se procedió a la identificación del bonito del norte y su diferenciación de otras especies de escómbridos de menor valor comercial, analizando cuarenta muestras fileteadas (veinte frescas y veinte congeladas), todas ellas marcadas y vendidas como bonito del norte. Los anticuerpos obtenidos en el estudio frente a la especie bonito del norte no mostraron reactividad en el 32,5% de las muestras analizadas ELISA y, por lo tanto, dichas muestras no se correspondía con lo expuesto en el etiquetado. Mientras que el resto de la muestra analizada (67,5%) debería ser sometida a un análisis de ADN como técnica discriminatoria para diferenciar entre el bonito del norte y el rabil, ya que los anticuerpos policlonales obtenidos no diferenciaron estas dos especies.

Carrera y su equipo también pudieron determinar que todas las muestras incorrectamente etiquetadas correspondían a muestras congeladas.

Este estudio muestra que, a pesar de las nuevas medidas comunitarias, en el mercado se siguen produciendo casos de fraude por mal etiquetado que son un engaño al consumidor y un descrédito de muchos fabricantes.

Esther Carrera manifiesta la importancia de los resultados de esta investigación como evidencia del fraude alimentario al que se ve sometido el consumidor, así como resalta la importancia de la existencia de técnicas de identificación de especies como herramienta para proteger al consumidor, no solo del fraude económico sino de potenciales riesgos para su salud.

Más información: <http://bit.ly/1tmlsza>

Datos de contacto:

CEU San Pablo

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Gastronomía Universidades](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>