¿Los conoces?

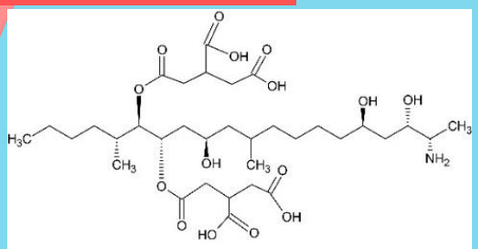
Por: César Agustín Ramírez

Imagen: Cesar Agustín Ramírez Díaz; Fresa infectada con *Botrytis cinerea*

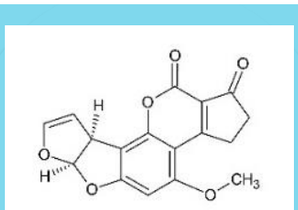
Los hongos están presentes en nuestra vida diaria y son importantes en la medicina, alimentación e incluso en la cultura popular. Dentro de los más comunes se encuentran aquellos que crecen en nuestros alimentos.

En algunas ocasiones los catalogamos como mohos que asemejan algodones blancos, negros o diversos colores que aparecen súbitamente en las frutas, verduras, panes u otros alimentos en descomposición.

Mas allá de provocar un deterioro en los alimentos, los mohos son una amenaza real para el ser humano y otros animales. Algunos mohos pertenecientes a los géneros *Aspergillus* y *Fusarium* producen micotoxinas como la aflatoxina B1 y la fumonisina B1 que llegan a producir trastornos gastrointestinales, así como afectaciones graves al sistema inmunológico, riñones e hígado.



Fumonisina B1

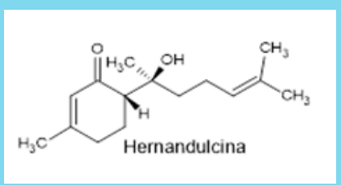


Aflatoxina B1

Imagen: Nemesio Villa Ruano

Relacionado con una nota anterior de Ciencia en la Sierra, se ha reportado que la hernandulcina es un compuesto dulce que se produce y almacena de manera natural en la planta *Phylla scaberrima*, mejor conocida como hierba dulce.

Además de brindar ese particular sabor dulce, este compuesto es capaz de limitar el crecimiento de dos hongos que atacan diversos alimentos básicos como son *Rhizopus stolonifer* y *Botrytis cinerea*. Así bien, este compuesto podría llegar a ser útil para reducir la acumulación de compuestos nocivos liberados por algunos mohos comunes que crecen en alimentos.



Hernandulcina

¡Ahora ya lo sabes! La **hernandulcina** no solo es útil como endulzante natural, sino también tiene propiedades antifúngicas que le dan un mayor valor.

¡Te invitamos a que conozcas y conserves tus recursos naturales!

CIENCIA EN LA SIERRA

Edición: Nemesio Villa Ruano y Maricruz Rangel-Galván

Volumen 2. Número 12

2024

©GIIARN