

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



El Bacillus cereus, puede reproducirse empleando los nutrientes de productos alimenticios como el arroz, los lácteos, especias y alimentos secos y vegetales. Autor: Internet Publicado: 05/02/2019 | 04:43 pm

Comer arroz o pasta cocinados con días de antelación puede ser mortal

Según advierte un grupo de científicos, en este tipo de comidas puede alojarse una bacteria capaz de producir desde una simple intoxicación alimenticia hasta la muerte

Publicado: Martes 05 febrero 2019 | 05:04:18 pm.

Publicado por: Juventud Rebelde

Rara vez alguien se preocupa por el arroz o la pasta que llevan cierto tiempo en el refrigerador, pero pocos sospechan que en ese tipo de comida puede proliferar una bacteria potencialmente mortal, conocida bajo el nombre de Bacillus cereus.

Según una investigación publicada por la revista Nature Microbiology, liderada por Anukriti Mathur, de la Universidad Nacional Australiana, la bacteria es bastante común y no todos conocen sobre su peligro. Esta bacteria puede reproducirse empleando los nutrientes de productos alimenticios como el arroz, los lácteos, especias y alimentos secos y vegetales. «Los hábitats naturales conocidos del B. cereus son muy extensos, incluidos el suelo, los animales, los insectos, el polvo y las plantas», explicó Mathur.

El estudio alerta que al mantener la comida en condiciones incorrectas, esta bacteria puede proliferar y secretar peligrosas toxinas que no se matan con el calor cuando el plato se calienta, por ejemplo, en microondas.

Caso mortal

En los escenarios más severos, esto puede causar un fallo hepático e incluso una posible muerte.

Hechos de esa naturaleza han sido descritos en la literatura médica, por ejemplo, se reportó en 2005 el caso de cinco niños de una misma familia que enfermaron al comer una ensalada de pasta cocinada cuatro días atrás. El plato en cuestión había sido preparado un viernes y llevado a un picnic al día siguiente. En vista de que no se consumió por completo, al volver a casa los restos fueron guardados en el frigorífico y servidos de nuevo a los chicos en la noche del lunes. Todos ellos sufrieron una intoxicación alimenticia de diferentes grados, y el hijo menor falleció por esa causa.

El *Bacillus cereus* es un detonante muy conocido de enfermedades transmitidas a través de los alimentos, pero la infección con este agente no se reporta comúnmente debido a que sus síntomas son generalmente leves, explican los autores del estudio. Sin embargo, la existencia de un caso fatal «debido a una insuficiencia hepática después del consumo de ensalada de pasta demuestra la posible gravedad», señalan los especialistas.

Los científicos indican que aunque la mayoría de la gente que se enferma por *Bacillus cereus* padece tan solo una intoxicación leve, es necesario saber que también «puede causar condiciones graves y mortales, como sepsis, en personas inmunocomprometidas, bebés, ancianos y mujeres embarazadas». «Nuestro estudio muestra que la toxina producida por esta bacteria ataca y perfora agujeros en las células, causando muerte celular e inflamaciones», agregan.

<http://www.juventudrebelde.cu/ciencia-tecnica/2019-02-05/comer-arroz-o-pasta-cocinados-con-dias-de-antelacion-puede-ser-mortal>