DEL SUELO AL ALIMENTO: VARIABILIDAD REGIONAL DEL CONTENIDO DE FLUORURO EN PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE TRES LOCALIDADES ARGENTINAS.

GONZALEZ BIANCHI, Camila M.; VEIMER, Agustina; DE FAZIO, Natalia; RIGALLI, Alfredo; LUPO, Maela.

Centro Universitario de Estudios Medioambientales (CUEM), Facultad de Ciencias Médicas
gonzalezbianchicamila@gmail.com

Palabras claves: fluoruro; alimentos; nutrición.

INTRODUCCIÓN

El fluoruro está ampliamente distribuido en el ambiente cuya presencia en los alimentos depende de múltiples factores, como las características del suelo, el agua de riego, las prácticas agrícolas y la capacidad de cada especie para incorporarlo. Aunque la principal fuente de exposición humana suele ser el agua de consumo, los alimentos también pueden contribuir a la ingesta diaria. Se encuentra escasa información disponible en Argentina.

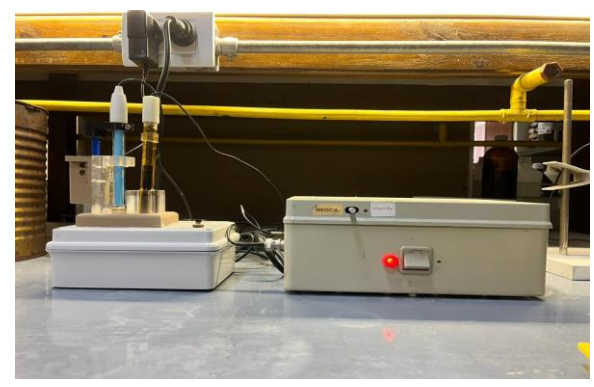
OBJETIVOS

El objetivo fue determinar y comparar la concentración de fluoruro en alimentos provenientes de Avellaneda y B. Irigoyen (Santa Fe) y San Nicolás (Buenos Aires), evaluando su procedencia y las características ambientales de cada zona.

MATERIALES Y MÉTODOS

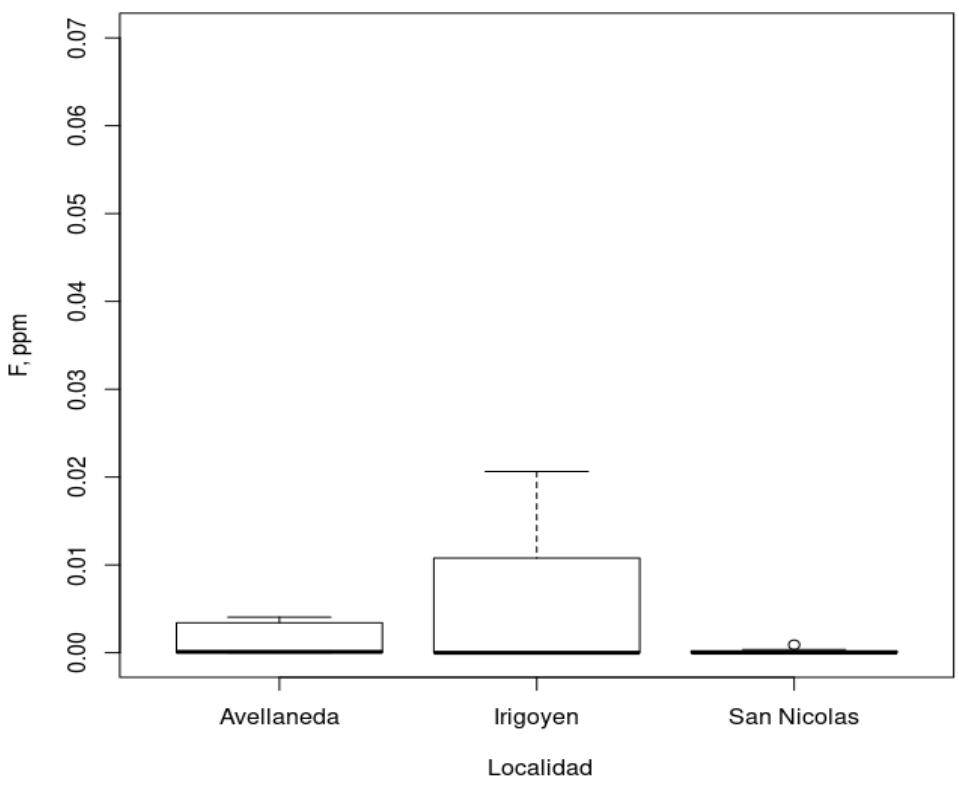
Se utilizaron:
-Muestras de alimentos recolectadas en las tres localidades.
-Electrodo de ion especifico.
-Destilación.
-Curva de calibración.

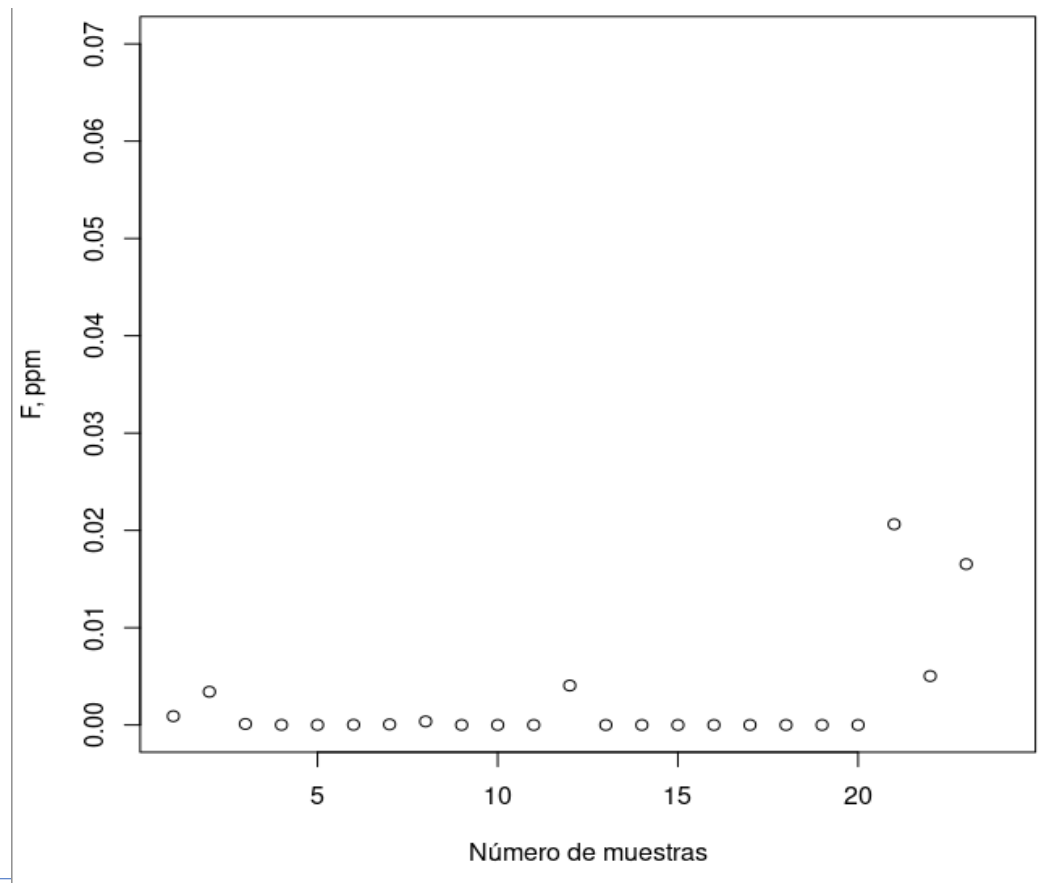




RESULTADOS

En Irigoyen (rural), predomina el uso de agua de pozo para riego, los vegetales analizados presentaron en general las menores concentraciones. En Avellaneda (industrial), los alimentos pueden estar expuestos al fluoruro proveniente tanto del agua como de la deposición atmosférica asociada a la actividad industrial y agrícola, observándose las mayores concentraciones del conjunto.





CONCLUSIONES

En conjunto, los resultados evidenciaron una marcada variabilidad del contenido de fluoruro entre alimentos y localidades, sugiriendo que su incorporación puede estar condicionada por la interacción entre las características del agua, el ambiente de producción y la capacidad de cada especie para absorber y acumular fluoruro. Las concentraciones encontradas fueron bajas y no sugieren un aporte dietario relevante en las muestras estudiadas. Sin embargo, las diferencias regionales encontradas resaltan la importancia de continuar investigando la influencia de las características ambientales sobre la acumulación de este elemento en la cadena alimentaria. La ampliación del número de muestras permitirá profundizar el análisis y establecer con mayor solidez posibles patrones regionales.

@cuem_unr /estudios medioambientales cuem@unr.edu.ar