**TOMRA ayuda a los fabricantes de alimentos a reducir el peligro de toxinas letales en los alimentos**

El cáncer es la segunda causa de muerte en el mundo, detrás sólo de las enfermedades del corazón, y el aumento de las tasas de mortalidad lo convierten en una amenaza para la salud pública. La Organización Mundial de la Salud (OMS) estima que casi nueve millones de personas mueren al año como consecuencia del cáncer, siendo una de las formas más comunes de la enfermedad el cáncer de hígado, que representa alrededor de 800.000 muertes, y es particularmente prevalente en el este y sudeste de Asia Oriental.

Aunque hay muchas causas de cáncer de hígado, la mayoría son evitables, con opciones de estilo de vida saludables tales como no fumar y no beber alcohol que contribuyen de forma clave. Sin embargo, uno de los principales factores son los alimentos contaminados que, aunque técnicamente evitables, a menudo no pueden ser controlados directamente por el público.

La aflatoxina, una sustancia natural tóxica producida por hongos y mohos que se encuentran en ciertos alimentos, es una amenaza constante para la población mundial. La toxina se puede encontrar en una serie de alimentos, pero se encuentra más comúnmente en granos como el arroz y el maíz, soja, ciertos aceites de cocina y frutos secos  -en particular los cacahuetes- y se ha demostrado que aumentan el riesgo de cáncer de hígado hasta en un 66 por ciento.

Para reducir el riesgo de esta toxina, TOMRA ha colaborado estrechamente con los fabricantes de alimentos y procesadores para garantizar la calidad de los alimentos. La aflatoxina no es sólo una amenaza importante para la salud, sino también un problema comercial y logístico para muchos exportadores de alimentos. Los cereales y los fruto secos exportados de algunos países, como China, son frecuentemente rechazados por funcionarios de aduanas en las fronteras internacionales debido a los niveles excesivos de aflatoxinas.

Esto se ve agravado aún más por las diferentes restricciones sobre los niveles permitidos en muchas zonas, que van desde 2 μg / kg en la UE a 20 μg / kg en los EE.UU. En todo el mundo, China representa el 55 por ciento de todos los casos de cáncer de hígado, y se cree que la aflatoxina es un factor clave en esta cifra. El problema se ha encontrado también en África, en el algun maíz de Kenya y en algunos lotes de maní de Malí, lo que la convierte en una cuestión verdaderamente global.

Para permitir que los procesadores de alimentos de todo el mundo suministren alimentos seguros y que también se ajusten a las estrictas normas de seguridad alimentaria impuestas por muchos países importadores, TOMRA desarrolló su láser Detox.

El láser Detox utiliza un diseño óptico especial que puede detectar la contaminación por aflatoxinas. Trabaja identificando la intensidad extremadamente baja de la luz reflejada por el hongo que produce la aflatoxina en una variedad de tipos del alimentos, como cacahuetes, almendras, avellanas y hasta higos. Los alimentos infectados pueden ser eliminados y apartados del proceso de producción, ayudando a asegurar un producto final adecuado.

**Respondiendo al desafío de la aflatoxina**

La máquina de clasificación por láser Nimbus BSI de caída libre combina una serie de tecnologías, incluyendo el láser Detox, para ayudar a reducir la amenaza de la aflatoxina. La máquina es capaz de detectar todos los defectos y materiales extraños que constituyen un desafío y son críticos para estas industrias. Asímismo, la maquina clasificadora de caída libre Helius también puede contar con esta funcionalidad.

El resultado es la eliminación de alimentos que son una amenaza para la salud pública, así como satisfacer las demandas cada vez más altas de calidad de los consumidores. Esta tecnología contribuyó a que el Nimbus BSI recibiera el Premio a la Innovación en el World Nut and Dried Fruit Congress, Congreso Mundial de Nueces y Frutos Secos.

**Acerca de TOMRA Sorting Food**

TOMRA Sorting Food, diseña y fabrica sistemas de clasificación basados en sensores para la industria alimentaria. Cuenta con más de 7.500 sistemas instalados en industrias productoras, empacadoras y procesadoras de alimentos de todo el mundo.

La empresa ofrece clasificadores automáticos de alto rendimiento, niveladoras, peladoras y sistemas de análisis de procesos para frutos secos y semillas, frutas secas, patata y derivados, frutas, verduras, carnes y mariscos. Los sistemas aseguran una calidad y un rendimiento óptimos, lo que se traduce en un aumento de la productividad y un uso eficaz de los recursos.

TOMRA Sorting Food forma parte de TOMRA Sorting Solutions que también desarrolla sistemas basados en sensores para el reciclaje, la minería y otras industrias.

Esta potente combinación de tecnologías hace de TOMRA Sorting uno de los proveedores más avanzados de soluciones de clasificación basadas en sensores del mundo, con más de 11.300 sistemas instalados en todo el mundo.

TOMRA Sorting es propiedad de la empresa noruega TOMRA Systems ASA, que cotiza en la Bolsa de Oslo. Fundada en 1972, TOMRA Systems ASA tiene una facturación de alrededor de 710 millones de euros (2016) y emplea a más de 3.500 personas.

Para más información sobre TOMRA Sorting Food, visite [www.tomra.com/es/food](http://www.tomra.com/es/food)

**Contacto con los medios**

Emitido por: En nombre de:

ALARCÓN & HARRIS TOMRA Sorting, S.L.

Asesores de Comunicación y Marketing C/ Carrer Arquitecte Gaudí, num. 45

Avda. Ramón y Cajal, 27 17480 Roses  -

28016 MADRID GIRONA

Tel: (34) 91 415 30 20 Tel: (34) 972 15 43 73

E-Mail: nmarti@alarconyharris.com E-mail: Alejandro.Palacios@tomra.com

Web: [www.alarconyharris.com](http://www.alarconyharris.com) Web: [www.tomra.com/es/food](http://www.tomra.com/es/food)