

Por: Teresa Rodríguez

El extracto de toronjil o citronela, una planta conocida en el ámbito científico como *Melissa officinalis* y muy apreciada popularmente por sus atributos medicinales, tiene propiedades antifúngicas contra el hongo filamentoso *Aspergillus flavus*, por lo que se podría utilizar en sustitución de los fungicidas comerciales o como aditivo en alimentos para consumo humano y animal.

Así se desprende de un estudio sobre la «Actividad Antifúngica del extracto de *Melissa officinalis* sobre *Aspergillus Flavus*», realizado por: Yohana Carrera, del Laboratorio de Investigaciones Microbiológicas, del Departamento de Bioanálisis del Núcleo de Sucre de la Universidad de Oriente; Rosianny Rodríguez, del



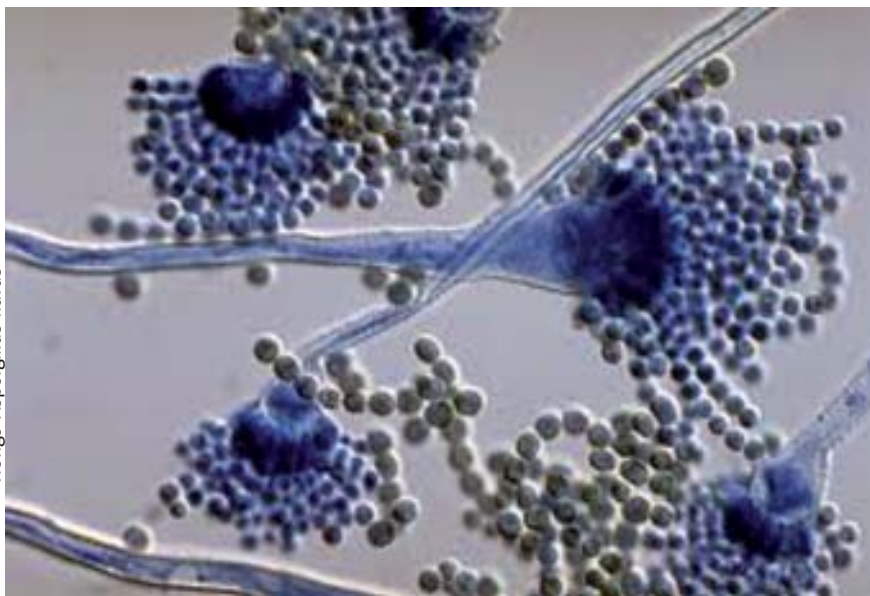
*Melissa officinalis*, planta conocida popularmente como toronjil y citronella

# El extracto de toronjil es antifúngico

Laboratorio de Microbiología, del Departamento de Biología, Mención Tecnología de Alimentos, del Instituto Universitario de Tecnología Cumaná, y Sara Centeno, del Instituto de Investigaciones en Biomedicina y Ciencias Aplicadas «Doctora Susan Tai» y del citado Laboratorio de Investigaciones Microbiológicas de la UDO.

Las citadas autoras refieren que el uso de fungicidas para el control de hongos en los cultivos ha provocado el desarrollo de resistencia antifúngica, contaminación ambiental y riesgos para la salud pública. Por lo tanto, en búsqueda de nuevas alternativas de control contra los hongos y sus micotoxinas, que dañan los alimentos y afectan la salud de personas y animales, se desarrollan estudios sobre la actividad antimicrobiana de plantas silvestres, como es el caso de la presente investigación.

En este trabajo, Carrera, Rodríguez y Centeno explican detallada-



Hongo *Aspergillus flavus*

mente la metodología que aplicaron para obtener el extracto de toronjil a partir de la planta seca; informan que el promedio de halos inhibitorios obtenidos fue de 22 mm de diámetro, y que la concentración mínima inhibitoria del extracto de *Melissa*

*officinalis* sobre *Aspergillus flavus* fue de 46,6 mg/ml, por lo que afirman que dicho extracto se podría utilizar como posible sustancia antifúngica en sustitución de los fungicidas comerciales o como aditivo de alimentos de consumo animal y humano.