

## Hongo de Destilería y Sus Efectos En La Salud

### **¿Qué es el hongo de destilería?**

El hongo de destilería también conocido como hongo de Whisky, hongo de ron, u o hongo de bodega, es un hongo negro conocido como *Baudoinia compniacensis*. Aunque es negro en color, éste no es el hongo *Stachybotrys*, también llamado hongo negro.

### **¿Dónde puede encontrarse el hongo negro de destilería?**

El hongo de destilería se encuentra alrededor de todo mundo y es capaz de tolerar diferentes tipos de clima; requiere de alta humedad y lluvias periódicas. Puede crecer en varias superficies incluyendo plantas, ladrillos, acero, concreto, y plástico.

El hongo de destilería se alimenta del vapor de etanol. Suele encontrarse comunmente en las destilerías de whisky, vodka, whisky escocés, brandy, y ron, debido al gas de etanol que se desprende durante el proceso de destilación en la fabricación de estos licores.

### **¿Puede el hongo de destilería afectar la salud humana?**

No hay un cuerpo de evidencia suficiente que reconozca los riesgos de salud asociados con el hongo de destilería. A pesar de la falta de reportes científicos, si usted elige remover el hongo de cualquier superficie, usted debería usar equipos de protección como máscaras N95, visores, y guantes durante el proceso de limpieza.

Si elige consumir productos frescos que están visiblemente contaminados con hongo de destilería, sugerimos que lo lave completamente y remueva toda la contaminación visible.

Grupos vulnerables como niños y personas con condiciones de salud que crean que son susceptibles a tener síntomas debido a la exposición al hongo dw destilería deberían discutir sus inquietudes con sus médicos.

### **Referencias**

Scott, J.A., et. al. (2007) *Baudoinia*, a new genus to accommodate *Torula compniacensis*. *Mycologia*,99(4), 592-601.

Indiana State Department of Health, (2019) *Baudoinia compniacensis* “Whiskey Fungus”. Environmental Public Health Division.