

Destacan la fiabilidad y mejora de instrumentos para garantizar la calidad de los alimentos

Archivado en: sociedad, salud, calidad alimentaria, andalucia

EFE

Actualizado 02-09-2008 23:04 CET

Jaén.- El profesor de Química Analítica de la Universidad de Granada Luis Cuadros ha asegurado que en los últimos diez o quince años ha avanzado mucho la instrumentación técnica para garantizar la calidad de los alimentos, "de forma que hoy día cualquier cosa que se busque y esté presente se encuentra".



(EFE)

El profesor de Química Analítica de la Universidad de Granada Luis Cuadros, durante la entrevista que ha concedido a Efe con motivo de la celebración del curso 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos' que tiene lugar esta semana en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén).

Cuadros, que dirige el curso 'Autenticidad y trazabilidad de los alimentos' que se celebra durante esta semana en la Sede Antonio Machado de la Universidad Internacional de Andalucía (UNIA) en Baeza (Jaén) ha explicado en una entrevista a Efe que actualmente "los fraudes conocidos son fácilmente detectados".

En parte gracias a los avances técnicos y a la extensa red de laboratorios que tiene la Administración, como en Andalucía, donde solo las consejerías de Agricultura y Medio Ambiente tienen más de 40 laboratorios dedicados al control alimentario.

Asimismo ha afirmado que como consecuencia de las últimas crisis alimentarias, "los consumidores se preocupan cada vez más por la seguridad de los alimentos,

fundamentalmente en lo que se refiere a la presencia de contaminantes y sustancias tóxicas".

Este interés social ha dado lugar al nacimiento de nuevas políticas de los países comunitarios que se traducen en la aparición de normativas y regulaciones que generan nuevos retos analíticos para los laboratorios de control de la calidad de los alimentos.

En el control de los alimentos se vela por su autenticidad, porque lo que el consumidor compre sea lo que el

quiere y no haya ningún tipo de engaños, mientras que la seguridad alimentaria es decir comprobar que sean inocuos es solo una pequeña parte del fraude que se pueda producir.

Así el aceite de oliva virgen extra es "blanco de adulteración frecuente" en cuanto a su calidad, o al hecho de que se puedan producir mezclas con otras grasas, ya que este producto va ligado al beneficio económico, por reunir los dos aspectos fundamentales un alto precio y un consumo mayoritario.

TEMAS RELACIONADOS

Selección de temas realizada automáticamente por



En soitu.es

¿Sabes lo que te metes?

El Gobierno elaborará una Ley de Seguridad Alimentaria para 'reforzar' la protección de los consumidores

Crecen los nano-riesgos

Ver todos los temas relacionados en soitu.es

