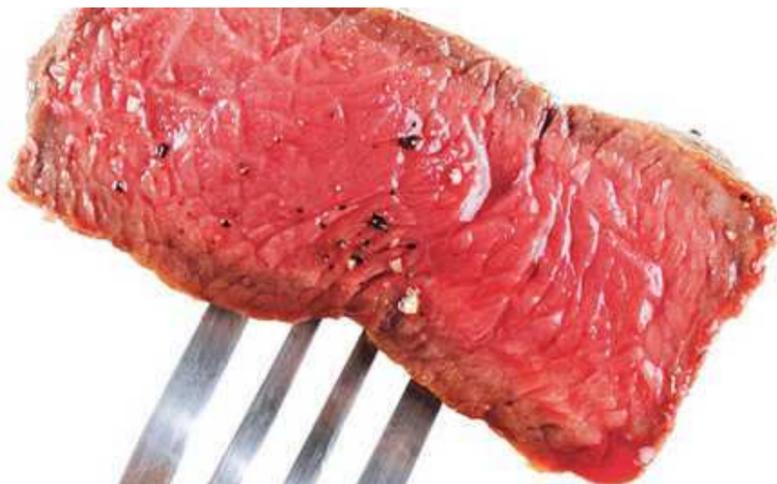


- [Gente](#)
- [COMUNICACIÓN TV](#)
- [RELIGIÓN](#)
- [LA RED](#)
- [LOS TOROS](#)
- [VERDE](#)
- [CIENCIA](#)
- [VD VIAJES](#)
- [MOTOR](#)
- [REPORTER](#)



## Europa dice «no» al pegamento para la carne

22 Mayo 10 - Beatriz Muñoz

El Parlamento Europeo ha bloqueado el empleo de trombina, una enzima procedente de vacas y cerdos porque puede engañar al consumidor y hacerle creer que adquiere un solomillo cuando sólo son varios filetes pegados

De producto innovador a fraude para el consumidor. El pleno del Parlamento Europeo ha bloqueado la autorización de la trombina, una sustancia procedente de vacas y cerdos, para sellar carne, por considerar que puede confundir al consumidor y hacerle creer que adquiere un filete, cuando en realidad está comprado trozos aglomerados. Esta decisión se produce a raíz de que la Comisión Europea autorizara a finales del mes de abril, la comercialización en los países de la Unión Europea de Fibrimex, un producto a base de enzimas animales que une, como si de un pegamento se tratara, distintos trozos de carne y los une entre sí. La única condición que debían tener los alimentos que emplearan este «pegamento» era que tenían que estar etiquetados para que el consumidor no se lleve a engaños. Sin embargo, la Eurocámara ha echado por la borda la propuesta de la Comisión Europea y su empleo como aditivo alimentario, pese a que se especifique en el producto que se trata de carne mezclada, porque debía aprobarse de forma conjunta por el Parlamento Europeo y por el Consejo de Ministros de la Unión Europea.

En cuanto al proceso de elaboración, en el matadero se recoge el plasma del cerdo o de la vaca y se extraen el fibrinógeno y la fibrina de la sangre. Después, la trombina transforma el fibrinógeno en fibrina y ésta interactúa con el colágeno de la carne y, al igual que haría un pegamento, consigue unir los diferentes trozos de carne. Fibrimex, cuya patente procede de un organismo público de investigación holandés, es inodoro, insípido e inapreciables para el consumidor. Desde hace más de quince años, Estados Unidos y Holanda lo emplean en sus productos cárnicos. Gracias a este producto se consigue la unión de dos proteínas naturales, el fibrinógeno y la trombina, presentes en distintos tipos de carnes y mariscos. En concreto, se emplea en el proceso de transformación de algunos alimentos como albóndigas o barritas de pollo en países como Alemania o Países Bajos, pero su presencia desaparece en el producto final, tal y como sucede, por ejemplo, con la levadura de pan.

### Fraude

Hace justo cinco años, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria dio su aprobación al producto afirmando que «no tenía problemas desde el punto de vista de la seguridad alimentaria». En realidad, el proceso de pegado al que se somete a la carne se produce con un sellado natural entre dos trozos separados, como si de una cicatriz se tratase. Sin embargo, no todos los países comunitarios están de acuerdo y Suecia se opuso a su autorización porque lo considera una «traición al consumidor».

Para el catedrático de Fisiología y director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, Emilio Martínez de Victoria, el empleo de trombina se traduce «en un fraude al consumidor dándole carne de baja calidad. Incluso, mezclar vaca y cerdo y venderlo a precio de solomillo lleva a confusión y a engaño a quien lo adquiere». Ileana Izverniceanu, portavoz de la Organización de Consumidores y Usuarios aplaude la decisión del Parlamento Europeo porque «el empleo de trombina puede inducir a error al consumidor y creer que la pieza que compra es de mayor calidad, cuando no es así». Por su parte, el presidente de la comisión de Medio Ambiente del Parlamento Europeo, Jo Leinen, ha asegurado esta semana que «los consumidores europeos deben estar seguros de que compran un verdadero filete o una loncha de jamón y no trozos de carne pegados».

Por tanto, la única forma de no engañar al cliente reside, según el tecnólogo de los alimentos y miembro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), José Flores, «en elaborar productos cárnicos más baratos, pero igual de seguros y sin mentir en su composición». Asimismo, durante el pleno del Parlamento Europeo, Bruselas planteó, además, la prohibición de servir en restaurantes tal producto, aunque los eurodiputados consideran que en la práctica esta medida sería difícil de evitar. Pese a todo, sus inventores la consideran una ventaja para el consumidor por las inmensas aplicaciones que posee y que carece de riesgo alguno para la salud. Sin embargo, otra de las razones que ha manifestado el Parlamento Europeo para prohibir el empleo de trombina se

halla en que los productos manipulados con esta enzima presentan un riesgo «elevado» de infección por bacterias patógenas.

Según la Eurocámara, su empleo en frío y sin añadir sal y sin un calentamiento posterior «aumenta de forma significativa la superficie susceptible de infección» y, por tanto, impide que pueda garantizarse la seguridad alimentaria. A este respecto, Flores advierte de que «los componentes de la carne suponen un caldo de cultivo para las bacterias». Asimismo, Martínez de Victoria advierte de que «aunque no se ha descrito ningún riesgo alimentario, sí se ha observado un mayor riesgo de contaminación, ya que la superficie disponible en los productos que se elaboran con trombina es mayor. Al tratarse de trozos pegados posee una mayor superficie que si fuera una sola pieza».

[Enviar a un amigo](#)

© Copyright 2010, La Razón C/ Josefa Valcárcel 42, 28027 Madrid (España)