

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

Enlaces
recomendados:

- [hoteles rurales](#) |
- [colecciones](#) |
- [novedades libros](#) |
- [cuidado personal](#) |
- [libros empresa](#) |
- [bicicleta spinning](#) |
- [miniaturas](#) |
- [hoteles costa](#) |
- [vuelos baratos](#) |
- [novela romantica](#) |
- [entradas](#) |
- [comics](#) |
- [hoteles baratos](#) |

Alimentos irradiados: un baño de rayos gamma para matar las bacterias

Además de especias y hierbas aromáticas, cuyo uso está autorizado, en España circulan sin control otros productos sometidos a la radiación como método para conservar su frescura. No hay pruebas de que sean nocivos para la salud, pero sí es ilegal porque no se refleja en la etiqueta

[1 comentario](#)



[di](#) Doble clic sobre cualquier palabra para ver significado

30 Octubre 10 - - Beatriz Muñoz

Fresas frescas que duran quince días, patatas y cebollas sin raíces durante ocho meses, platos precocinados que se conservan hasta dos años sin necesidad de la nevera... Todo esto es posible gracias a la irradiación de alimentos con rayos gamma. Un método de conservación casi desconocido en España, pero de aplicación común en los productos franceses, belgas y holandeses. Este sistema, de entrada, suscita el rechazo de los consumidores por su supuesta vinculación con prácticas radioactivas similares a las que se emplean en la medicina. Sin embargo, este procedimiento no es otra cosa que una forma más de conservación de los alimentos, similar al calor o la pasteurización. «Se aplica sobre el producto una radiación ionizante que afecta a todo el material genético y así se eliminan los posibles patógenos presentes en los alimentos como bacterias, virus y parásitos. De esta forma, se mejora la seguridad alimentaria y se evita su contaminación», explica Emilio Martínez de Victoria, catedrático de Fisiología y director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada. Su empleo está calificado de inocuo y seguro por la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la FAO, «siempre y cuando no supere la dosis 10 kGy (KiloGray)», aclara José Flores, tecnólogo de los alimentos y miembro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Recelo

Actualmente, esta tecnología está permitida en 41 países, entre ellos España, aunque aquí su aplicación sólo se destina a especias, hierbas aromáticas y condimentos porque, según Olga Melero, directora de Desarrollo Comercial de Ionisos Ibérica, una de las dos plantas de irradiación de alimentos que hay en nuestro país, «el consumidor no quiere oír la palabra irradiación y menos en un producto. Por ello, sólo el cuatro por ciento de nuestra área de negocio corresponde a la alimentación». Sin embargo, sí es muy frecuente en otros países como Francia y Holanda, grandes defensores de esta práctica y cuya lista de alimentos irradiados supera, con creces, a la nuestra, incluyendo desde aves de corral hasta ancas de rana y gambas congeladas, entre otros. A diferencia de España han optado por emplear el término «ionizado» para que al consumidor le suene mejor.

Aunque estamos ante una práctica, aparentemente inocua para la salud, Melero achaca su desconocimiento a un tema de educación nutricional y lo compara con el uso del microondas. «Si a este electrodoméstico le llamaran irradiador de alimentos su empleo no se habría extendido tanto y no deja de ser lo mismo: una frecuencia de onda en la que se van a mover enlaces, el alimento, y se va a calentar». El principal problema surge porque, según establece la legislación española y, en concreto, la Directiva marco 1999/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo relativa a las legislaciones de los estados miembros sobre alimentos tratados con radiaciones ionizantes, «todos los productos irradiados deben etiquetarse». Sin embargo, la realidad se revela en contra de la normativa hasta el punto de que, según fuentes consultadas del sector de la alimentación, «no hay más que ver que los supermercados están llenos de frutas que no pertenecen a la época en la que estamos. Hoy en día es posible consumir fresas y otro tipo de productos durante todo el año. Los países de Latinoamérica tienen una información y una política en este área mucho más avanzada que la nuestra. Además, exportan a Estados Unidos, grandes defensores de este tipo de alimentación. No sólo los mangos y los aguacates de Perú, por ejemplo, van a Estados Unidos, sino que también llegan a España».

¿Libertad?

A este respecto, Jesús Campos, responsable de la Coordinación Científica de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), explica que «debido al libre comercio pueden entrar en España, pero sí que es cierto que aquí se realizan controles muy exhaustivos, aunque no siempre es fácil y están transferidos a las Comunidades Autónomas. El único laboratorio que realiza este tipo de análisis corresponde al Centro Nacional de Alimentación. Sin embargo, según los controles de mercado en

irradiación como medio de conservar los alimentos sin informar de ello en la etiqueta y, a veces, sin estar autorizado». Aunque no se trata de un problema de seguridad alimentaria porque no entrañan ningún riesgo para la salud, desde la OCU denunciaron que «no se está respetando el derecho del consumidor a estar informado de lo que compra». Entre las especias que pueden recurrir a la irradiación legalmente, sólo se encontró un producto que lo hacía, «un sazón para barbacoa de la marca Hacendado y tampoco se avisó de ello en la etiqueta», recuerda el informe. No obstante, Ileana Izverniceanu, portavoz de la OCU, asegura que después del citado estudio, «no hemos vuelto a detectar ningún problema en el etiquetado». Esta opinión la comparte Campos quien asegura que, en la actualidad, «o vienen pocos alimentos irradiados a España, pero lo cierto es que no lo estamos detectando». Patricia Narvaiz, responsable de irradiación de alimentos de la Comisión Nacional de Energía Atómica de Argentina, asegura que «los alimentos deshidratados como las especias son los que se irradian en mayor volumen en todo el mundo actualmente, pero también es cierto que el tratamiento de otros está creciendo como, por ejemplo, frutas en el sudeste asiático con fines fitosanitarios para la exportación al hemisferio norte».

¿Propiedades intactas?

Los diferentes organismos internacionales aseguran que la dosis permitida de irradiación está exenta de riesgos para la salud, pero cabe preguntarse hasta qué punto el alimento que sufre este proceso mantiene intactas sus propiedades nutricionales. La OMS, por ejemplo, señala que después de 30 años, los astronautas estadounidenses y soviéticos aprecian los alimentos irradiados hasta el punto de que los prefieren a los conservados por otros métodos. Por su parte, Narvaiz sostiene que «como sucede con cualquier otro tratamiento de conservación de alimentos, el límite de energía ionizante que se les suministre depende de la estabilidad de nutrientes y calidad sensorial en el alimento en particular. Por lo general no se producen pérdidas significativas». Conviene señalar, según la experta, «que la irradiación no es un buen método en alimentos líquidos como zumos, vino, productos lácteos con un elevado contenido en grasas como la mantequilla, salvo algunos quesos magros y leche en polvo». Asimismo, Flores está convencido de que «a estos niveles de exposición, la composición química de un alimento puede modificarse y originar compuestos peligrosos para la salud. Concretamente, radicales libres que pueden dar lugar a productos químicos, radiolitos, diferentes a los naturales». Desde la Aesan afirman que «la irradiación de las grasas crea iones que la oxidan y favorecen la rancidez del alimento. A dosis altas pueden producir alteraciones del aroma y modificar la textura de los alimentos, además de romper proteínas y destruir algunas vitaminas como la A, B, C, E y K». Pero advierten de que «los nutrientes más sensibles se corresponden con los más frágiles a los tratamientos térmicos y estas pérdidas, al igual que la de los ácidos grasos esenciales, pueden minimizarse si se trabaja en un ambiente libre de oxígeno o si se irradia en estado congelado». Eso sí, con respecto a los macronutrientes, proteínas, lípidos e hidratos de carbono, continúan, «no se producen alteraciones significativas».

En Estados Unidos es muy común el empleo de esta técnica en la industria cárnica. «Aunque se evita la existencia de microorganismos patógenos, su aplicación en este sector es muy limitado debido a los cambios de color, olor y sabor. La fracción magra es la más sensible, de manera que las más grasas, como la de cerdo, se comportan mejor al tratamiento», advierte Flores. Asimismo, la irradiación, comenta el experto, «se ha aplicado a otros productos cárnicos como bacon o jamón cocido, no sólo para prolongar su vida útil de comercialización, sino también para reducir los niveles de nitrito. Sin embargo, el hecho de que se necesiten altas dosis para destruir las esporas del *Cl. botulinum* hace muy difícil su viabilidad industrial».

Al margen del propio alimento, también existe la irradiación de los envases que lo contienen. Según Izverniceanu, «es un buen método para esterilizarlos y, como no son alimentos, esta normativa no les afecta directamente». Tal y como explica Melero, «en nuestra empresa lo hacemos porque cuando un envase sale de su proceso de fabricación tiene una alta carga microbiana y, mediante la irradiación, se reduce y todo producto que vaya a estar en contacto con ese envase alcanza una vida útil superior, puesto que no habrá nada que acelere el deterioro del producto. Esto sucede, por ejemplo, con la mahonesa. El recipiente donde se conserva debe estar muy limpio para evitar cualquier tipo de contaminación».

[Restaurantes Granada](#)

Una oferta fantástica. Restaurantes en Granada por un ¡70% menos!
www.GROUPON.es/Granada

Anuncios Google

Enviar a un amigo