

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

Dioxinas: Permanecen una década en el organismo

Las sustancias halladas en cerdos y aves alemanas producen cáncer y se fijan en la grasa humana. La exposición en altas concentraciones también provoca lesiones cutáneas y alteraciones funcionales hepáticas

[1 comentario](#)



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

14 Enero 11 - Madrid - B. Muñoz

Alemania y toda la Unión Europea tienen el punto de mira sobre cerdos y aves de corral desde que el pasado 3 de enero se hiciera público que se habían utilizado piensos contaminados con dioxinas como alimento en miles de granjas, lo que se trasladó a los huevos y a la carne. Como suele pasar con todos los escándalos alimentarios, el miedo se apodera del consumidor porque no sabe qué hacer y porque teme que pueda afectar a su salud. 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, «las dioxinas son compuestos químicos que se producen en la naturaleza (incendios forestales o erupciones volcánicas) aunque la mayoría son generados por la actividad del hombre (actividades industriales y combustiones no controladas al aire libre). La más activa es la TCDD (2,3,7,8-tetraclorodibenzo-p-dioxina), pero hay muchas más que también son tóxicas. En este término se incluyen otros contaminantes ambientales como los furanos y los bifenilos policlorados (PCB) que tienen efectos similares a las dioxinas. Son muy persistentes en el medio ambiente y lipofílicos y tienden a acumularse en la grasa de vegetales y animales (aceites, grasas, carnes, grasas)».

reproductora».

El Centro Internacional de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), realizó en 1997 una evaluación de la TCDD, la dioxina más tóxica y, de acuerdo con los datos de las investigaciones en animales y los estudios epidemiológicos en humanos, el CIIC clasificó a dicha dioxina como «carcinógeno humano». En cualquier caso, para Martínez de Victoria, «el episodio de Alemania no es aislado, ya que hace 34 años se produjo otro similar en Seveso (Italia) y más recientemente en Bélgica».

Aunque el asunto por parte de las autoridades alemanas está controlado, siempre queda la duda de que algún producto contaminado pueda llegar a nuestro país. A este respecto, el presidente del Consejo General del Colegio de Veterinarios de España y catedrático de la Sanidad Animal de la Universidad de Zaragoza, Juan José Badiola, considera a Ep «poco probable» que los casos de contaminación por dioxinas en cerdos, además de en productos avícolas sucedan en España.

A pesar de ello, Badiola sostiene que «nunca se puede descartar ya que hoy por hoy el comercio en Europa es general, es decir, no hay barreras para el mismo, tan sólo las sanitarias». No obstante, continúa el experto, «los controles en la producción ganadera son bastante elevados y si en algo hemos avanzado ha sido en este terreno». En esta misma línea se sitúa González quien añade que «tenemos la fortuna de que España está libre de exceso de dioxinas en alimentos animales y humanos debido a los sistemas de control del Ministerio de Sanidad y de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan). En Alemania se ha detectado 4,99 picogramos de dioxina por gramo de tejido graso en carne de aves y cerdos, así como en huevos.

El nivel límite, que no se ha alcanzado en ningún caso en España, es de dos picogramos de dioxina por gramo. Un ciudadano alemán de unos 70 kilos consume, de media, unos 50 picogramos de dioxina por día de forma normal durante su vida. Un solo huevo contaminado de los que se han analizado estos días en Alemania, contiene ya 45 picogramos».

Tal y como establece la OMS, la eliminación de la grasa de la carne y el consumo de productos lácteos con bajo contenido graso pueden reducir la exposición a las dioxinas. Una dieta equilibrada, con cantidades adecuadas de fruta, verduras y cereales, contribuye a evitar una exposición excesiva a una misma fuente.

[Curso Nutrición](#)

Curso de Dietética y Nutrición en Granada. Solicita Información Aquí
www.MasterD.es

Anuncios Google

[Enviar a un amigo](#)

Enlaces recomendados:

- [cursos fp](#) |
- [saw 7](#) |
- [coleccionismo](#) |
- [afiliacion](#) |
- [marketing online](#) |
- [miniaturas](#) |
- [anna gavalda](#) |
- [antonio muñoz molina](#) |
- [stieg larsson](#) |
- [marc levy](#) |