

SEGURIDAD ALIMENTARIA EN LA COCINA

El avance científico y tecnológico aplicado a la producción de alimentos es avasallante y ha resultado en un enorme número de nuevos productos químicos que se usan en la agricultura, en la conservación de alimentos y en los empaques de los mismos, con la finalidad de incrementar los rendimientos y evitar el deterioro. Otra tecnología para lograr los mismos fines, es el manejo genético de plantas y animales, así se introducen genes para nuevas cualidades y características que pueden tener efectos en el consumidor.

La mayoría de los países cuentan con laboratorios especializados para efectuar las pruebas toxicológicas que se consideran pertinentes para evitar el consumo de sustancias nocivas en los alimentos. Sin embargo, existen dudas sobre posibles daños que podrían presentarse a largo plazo o cuando se combinan varios factores. Así se observó por ejemplo, que la administración combinada de diferentes sustancias ampliamente usadas en la agricultura pueden causar serios trastornos en las crías de ratas que las consumieron durante el embarazo. Estos efectos se pueden observar con dosis más bajas que las consideradas tóxicas si se consumen por separado.

El implante de genes que producen efectos deseables en plantas ya es una técnica usada frecuentemente. Buena parte de la soya y del maíz han sido sometidos a manejos de tecnología genética. Potentes compañías transnacionales están invirtiendo grandes sumas de dinero y esfuerzos en tareas de producir semillas para cosechas resistentes a ciertos insectos dañinos o condiciones ambientales adversas. Existe la sospecha que ellos puedan presionar, para que se escondan resultados de experimentos que despierten dudas sobre los posibles efectos negativos debido al consumo de estos productos.

En una reciente intervención en la televisión inglesa el Dr. Apard Puzstai del Instituto de Investigaciones Agrícolas de Aberdeen en Escocia, presentó sobre sus observaciones en ratas que habían consumido por diez o más días exclusivamente papas que contenían un gen de la lectina del bulbo de campanilla. Dicha lectina es tóxica para muchos insectos dañinos, pero muy poco para las ratas. Puzstai alimentó algunos grupos de ratas con papas normales, otros con papas genéticamente manejadas para producir la lectina y un tercer grupo con papas normales y una cantidad equivalente de la lectina. Después de un tiempo prudente, sacrificó los animales y revisó cuidadosamente los órganos. Para su asombro, encontró lesiones solamente en los animales alimentados con las papas manejadas genéticamente, principalmente en los intestinos y en el sistema inmunológico y no en los que habían consumido la misma cantidad de la lectina por separado.

Esta noticia causó un gran revuelo y le costó a su autor el puesto en el Instituto. Muchos gobiernos, inclusive el británico, han aprobado para consumo humano maíz y otros alimentos genéticamente manejados, que nunca se habían sometido a pruebas tan minuciosas. Los resultados de Puzstai demostraron que la introducción de un gen extraño en una planta puede causar cambios en la composición que sobrepasan en su efecto los causados solo por el nuevo gen. Esto despertó dudas sobre la inocuidad de muchos productos ya aprobados para el consumo. El parlamento británico invitó al Dr. Puzstai para hablar sobre la importancia de sus observaciones. El, por cierto, no es enemigo de la manipulación genética, sólo critica las pruebas toxicológicas usada hasta ahora. Admite que esta técnica puede dar resultados muy beneficiosos. Si se confirma una noticia reciente de prensa del Japón sobre la introducción de un gen de soya en arroz que incrementó el contenido de hierro, ésto tendría un efecto altamente positivo para muchas poblaciones que sufren de un alto índice de anemia ferropriva, siempre y cuando, no se presenten otros efectos negativos.

La ama de casa no puede saber si los alimentos que prepara para su familia son seguros e inofensivos. Debe confiar en los mecanismos de control aplicados por los productores y los entes oficiales encargados de la vigilancia de la higiene e inocuidad de los mismos. No es conveniente, crear muchas dudas acerca de posibles peligros, pero es importante, insistir ante los organismos competentes, sobre los posibles peligros y los controles minuciosos necesarios para evitarlos.