



# Montevideo Portal



Foto de archivo: Pixabay

## **PONELE SABOR**

### **El problema de los aditivos alimentarios y la imbecilización global de la new age**

¿Cuán seguros son los aditivos alimentarios? El químico Bernardo Borkenztain separa la paja del trigo en este ciclo.

06.08.2019 13:35

Lectura: 6'

En un nuevo ciclo para nuestro portal, el químico y divulgador Bernardo Borkenztain se adentra en el mundo de los conservantes, saborizantes, aromatizantes y otros aditivos alimentarios.

El "new age" y su campaña de imbecilización global ha aportado un gran número de "fake data" sin ninguna base científica como los venenos blancos o la dieta paleo, o la crudivegana.

Hay un hecho que es incontrastable: a medida que ha crecido la sofisticación tecnológica la vida humana se ha extendido en duración y calidad, mientras que en el paleolítico nos moríamos con suerte a los 26 años, pero sin caries, eso sí.

Por otro lado, la ciencia tiene la capacidad de corregirse a sí misma, y por eso todos los aspectos, no solamente los tecnológicos, están sometidos a revisión permanente. Las listas internacionales de aditivos y las legislaciones locales son reevaluadas constantemente y se agregan y quitan productos todo el tiempo.

El problema es que una cosa sea que los que saben cuestionen la seguridad de algún aditivo como el E171, que consiste de nanopartículas de óxido de titanio, un opacificante de color blanco, que ha habido reportes de que podría ser potencialmente cancerígeno, y se lo revise en su aplicación, y otra muy diferente que una persona que se informa en Google afirme algo del tipo: el glifosato es un producto químico peligroso para la salud, por lo que el amarillo sunset (E110) que es también un producto químico es peligroso para la salud. Una mala noticia: lo único que hay en el universo conocido es energía y productos químicos; que sean o no artificiales es otra cosa diferente.

### **¿Qué son los aditivos alimentarios?**

Un aditivo alimentario se define como una sustancia que, sin tener ella misma un alimento ni tener propiedades nutritivas es utilizada en pequeñas cantidades para modificar propiedades sensoriales o permitir el uso de ciertos procesos tecnológicos con miras a optimizar la elaboración o conservación de los alimentos.

Lo anterior implica que algunos se usan para mejorar las propiedades sensoriales, como los saborizantes y aromatizantes, otros para las propiedades mecánicas como los gelificantes y algunos para optimizar la vida útil o permitir ciertos procesos, como los antiespumantes (1).

Como todo lo relativo a los alimentos, en Uruguay están regulados por el Reglamento Bromatológico Nacional, aplicados por las intendencias, el MSP, el MGAP y el LATU (2) en tanto que representante para Uruguay de la institución transnacional CODEX ALIMENTARIUS.

El reglamento establece ciertos principios para la aplicación de los aditivos, que son consistentes además con lo llamado "buenas prácticas de manufactura" o GMP por su sigla en inglés.

### **¿Cuáles son las reglas de juego?**

Por un lado, están los que a texto expreso tiene el reglamento, que pasan obviamente por la obligación de las empresas que comercializan los aditivos y se las venden a la industria, de estar habilitadas ante los organismos correspondientes, y los productos debidamente registrados según corresponda. Eso implica una "adecuada evaluación toxicológica" (sic) que incluya especialmente los problemas de acumulación, sinergia y toxicidad, así como las ingestas máximas permitidas, debiéndose estar al tanto de las últimas novedades de referencia en el tema.

El primer principio es el de uso restringido, que establece que el uso debe limitarse a alimentos y condiciones específicas y que se utilicen las cantidades mínimas para lograr los efectos deseados (3).

El segundo es el de necesidad tecnológica; el uso del aditivo tiene que presentar ventajas reales desde el punto de vista tecnológico, como el caso de los antiespumantes o anti aglutinantes (evitan que se formen grumos) pero nunca para enmascarar malas propiedades del proceso como una mala higiene o baja calidad de materias primas.

Las razones (no necesariamente necesidades) listadas para el uso autorizado de los aditivos son "tecnológicas, sanitarias, nutricionales o psico-sensoriales" (sic) y eso implica dos consideraciones esenciales, que son: primero, que las cantidades sean las permitidas, así como que la pureza garantice el "grado alimentario" (según normas FAO-OMS por ejemplo) y que no se usen cuando puedan ser sustituidos por mejores tecnologías o formulaciones. Un ejemplo es la pasteurización de la leche que evita el uso de conservadores gracias a las tecnologías UHT (ultra alta temperatura) que permite garantizar largas vidas de estantería para un alimento en principio muy perecible.

También hay que tener en cuenta que no se deben emplear cuando inducen a error al consumidor, como el caso de saborizantes que hagan creer por ejemplo que un refresco en polvo tiene fruta cuando no lo tiene (4), cuando pueda afectar el valor nutricional del alimento (en este caso se eligen por una ganancia material, como usar parafina para sustituir la manteca de cacao, el chocolate que se valoriza aparte, y por eso se regula su cantidad), y muy especialmente cuando el uso permita encubrir malas prácticas de trabajo o tecnologías defectuosas, un uso fraudulento muy común en alimentos no controlados como las pastas frescas y panes que se vendían a precios ínfimos en las ferias, sin ningún tipo de control ni garantía.

A lo largo de este ciclo iremos viendo los distintos aspectos de estos productos de uso endémico y necesario, pero, de momento tomemos un instante para reiterar que a los que los ponen a todos en la misma bolsa sin criterio ni orden los podemos ir a interpelar a la convención de terraplanistas...

**Q.F. Bernardo Borkentain**

**Twitter @berbork**

**Mail borky@montevideo.com.uy**

- (1) La formación de espuma en los reactores es un problema tecnológico que llega a impedir el trabajo, ya que no se puede usar las formas de manejar líquido cuando se emulsifica el aire.
- (2) El LATU también controla todo lo que se importa y es el laboratorio de referencia para ciertos análisis químicos.
- (3) Por ejemplo, acá entran los conservadores, cuyo abuso permitiría enmascarar malas prácticas de manufactura.
- (4) Ese caso en particular se resuelve con buenas prácticas de rotulación, que son estrictamente reguladas.