

UNA HERRAMIENTA EFICAZ CONTRA LAS ENFERMEDADES DE TRANSMISION ALIMENTARIA

Una técnica probada en la prolongación de la vida útil comercial de productos cárnicos y vegetales frescos puede evitar la pérdida de comida en un mundo cada vez más poblado y reducir las patologías por alimentos en mal estado. No obstante, la connotación negativa de la palabra "radiación" requiere -por parte del Estado- de políticas de implementación y comunicación adecuadas hacia la población.



Por:
Daniel Alejo Perticaro
Gerente General
Ionics S.A.
dperticaro@ionics.com.ar



CONSERVACION AYER Y HOY

En todo el mundo, la población libra una batalla constante contra el deterioro de los alimentos provocado por la infestación, la contaminación y la putrefacción. No hay datos exactos sobre la cantidad de productos alimenticios que se pierden en el mundo, pero las pérdidas son enormes, especialmente en los países en desarrollo, donde a menudo el clima templado favorece la proliferación de agentes de descomposición y acelera la pudrición de los alimentos almacenados.

Dado el rápido crecimiento de la población mundial, es intolerable la más mínima pérdida evitable de productos alimenticios, aunque esta situación sea tan solo una pequeña parte del problema. En 1983, un comité mixto compuesto por expertos en inocuidad de los alimentos de la Food Agriculture Organization (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) -ambas de las Naciones Unidas- llegó a la conclusión que las enfermedades de transmisión alimentaria (ETA), aún poco documentadas, constituyen una de las amenazas más extendidas para la salud del hombre y una causa importante del descenso de la productividad laboral, ya que el trabajador enfermo cuesta mucho y no produce. Un porcentaje relativamente alto de alimentos crudos de origen animal se contaminan con bacterias patógenas, originando una elevada incidencia de las ETA en todos los países sobre los que se dispone de estadísticas.

Los intentos de limitar las devastadoras consecuencias de la pérdida de productos alimenticios y las ETA se pierden en la noche de los tiempos. Es probable que el primer método de conservación aplicado, y que aún se emplea a menudo en todo el mundo, fuera la desecación de los alimentos al sol, sistema sencillo, barato y con frecuencia muy eficaz. Durante decenas de miles de años se han descubierto muchos otros métodos como la salazón, la cocción, el ahumado, el enlatado, la congelación y la conservación química. La última incorporación a esta lista fue la irradiación, es decir, la exposición de los alimentos a cantidades cuidadosamente medidas de radiación ionizante.

Las investigaciones y su empleo durante varias décadas han demostrado que la irradiación puede retrasar la descomposición de los alimentos y reducir la

infestación por insectos y/o la contaminación por otros organismos, incluidos los agentes patógenos.

Ya en 1999, un grupo de estudio formado por representantes de FAO, la Agencia Internacional de Energía Atómica (IAEA por su sigla en inglés) y la OMS llegó a las siguientes conclusiones con respecto a la inocuidad de la irradiación de alimentos a altas dosis (ref. WHO Technical Report Series 890. Ginebra, 1999):

- Los alimentos irradiados a cualquier dosis apropiada para lograr el objetivo tecnológico buscado son seguros para el consumo y nutricionalmente adecuados.

continúa >>

La práctica de la irradiación como método de prevención de las ETA's requiere de políticas de comunicación claras por parte del Estado hacia los consumidores.



■ En un análisis de riesgo, la irradiación a altas dosis es esencialmente análoga a los tratamientos térmicos convencionales para alimentos de consumo humano; pero la irradiación no produce la formación de entidades físicas o químicas que puedan constituir un peligro.

■ Abundantes datos convincentes indican que los alimentos irradiados a altas dosis no contienen radiactividad inducida, ni niveles significativos de productos de radiólisis en forma distintiva de los encontrados en alimentos sin irradiar.

■ Se ha probado la ventaja de la irradiación de alimentos en la extensión de su vida comercial, lo que abarata costos de distribución e incluso de cadena de frío.

En la Argentina se ha estudiado -entre las frutas finas- el tratamiento de frutillas, lográndose una extensión de vida que supera las dos semanas, a diferencia de los 3 a 5 días de la fruta sin irradiar. También, la irradiación de

pescado fresco que -con este proceso- extiende su vida comercial a unos 45 días, en condiciones de refrigeración (Lezcano G., Narvaiz P., Kairiyama E., Kaupert N. – Comisión Nacional de Energía Atómica, Argentina, 1989).

También se han obtenido excelentes resultados con la irradiación de salchichas de Viena envasadas al vacío que, conservadas a 15°C de temperatura, superaron los 100 días de conservación (Ionics – 2001).

COMUNICACION Y POLITICAS DE ESTADO

Se llega a pensar que el mayor inconveniente para el empleo masivo de la irradiación de alimentos es la opinión pública negativa, debido a la falta de información. Normalmente es muy importante la confusión entre irradiación -como la solar- y contaminación radiactiva -como la producida en la guerra termonuclear y como consecuencia de ciertos accidentes como los de ThreeMile Island, en los EE. UU, y Chernobyl, en la ex Unión Soviética-.

Incluso, en algunas partes del mundo donde la irradiación de alimentos se

practica desde hace muchos años, ni el público ni los líderes de opinión están a menudo bien informados sobre el proceso.

Actualmente se dispone de la norma ISO 14470, cuya primera edición data de 2011, promovida desde un grupo de trabajo argentino, que establece los requisitos para el desarrollo, la validación y el control de rutina de los procesos de irradiación de alimentos.

No obstante, por parte de los estamentos públicos responsables de la salud de la población y de las estrategias económicas de los países, hace falta al respecto una clara posición que establezca voluntad en las acciones de prevención y transmita confianza a la sociedad. Como ejemplo del resultado que deberían obtener estas políticas, podría mencionarse, en otro orden aunque también vinculado con la salud humana, que nadie se coloca una vacuna sin que el Estado lo indique y -cuando lo hace- no se trata de una decisión voluntaria. ■

Más información:
www.ionics.com.ar

¿Sabía usted que la irradiación es el método de esterilización más efectivo e inocuo?

<p>Agronómicos</p> 	<p>Alimentos</p> 	<p>Nutracéuticos</p> 	<p>Farmacéuticos y Veterinarios</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • Los productos tratados quedan listos para ser utilizados o consumidos • Las materias primas, y los productos semi-elaborados y elaborados, son tratados en sus envases definitivos 	<ul style="list-style-type: none"> • Con la ionización se logran alimentos sanos y duraderos • El tratamiento de ionización es una herramienta única, por su penetración y eficacia 	<ul style="list-style-type: none"> • Aseguramiento de la Calidad • El tratamiento de ionización no produce efluentes 	







Ionics
Ionización Gamma

José Ingenieros 2475 (B1610ESC) B° Ricardo Rojas, Tigre - Prov. de Bs.As.
Tel. (011) 4740-6318 / 4788 / 7443 - 2150-6670 al 74
info@ionics.com.ar

www.ionics.com.ar