Alimentos Ecologicos en Españ

Tratamientos modernos aplicados a los alimentos (irradiación)

(Aparte de irradiarse algunos alimentos, también se irradian gemas que Vd. puede llevar al cuello).

Despues de realizada la cosecha de un alimento, y para mantener o mejorar su aspecto se le suele someter a tratamientos con pesticidas (insecticidas, fungicidas,...) o ceras.

(Sobre los tratamientos superficiales también hablamos en "¡Cáscaras!, sólo las ecológicas sirven").

También se usan otros productos para que se alargue su período de conservación en los almacenes, retrasar su maduración o que no le salgan brotes (a las patatas).

Dado que estos tratamientos están cada vez más cuestionados, la industria alimentaria está evaluando otros tratamientos:

- Altas presiones
- Pulsos eléctricos
- Irradiación (aplicado ya desde hace bastantes años). Dado que el nombre de irradiación provoca reacciones adversas, se utiliza también "pasteurización en frío","esterilización en frío", "gamma processing","radioesterilización","radioconservación","radiación ionizante", etc.

En qué consiste:

El tratamiento consiste en exponer la comida a una fuente de radiación (Cobalto 60) durante un rato. Los rayos gamma que emite el material radiactivo pasan a través de la comida dañando todos los DNA que encuentra, lo cual hace que ya no se puedan subdividir las células (las plantas ya no pueden germinar ni madurar), y esteriliza o mata otros organismos (parásitos, insectos, larvas, bacterias, esporas y virus).

¿ Crees que habrá otra vida después del trabajo ?

La potencia de la irradiación es equivalente a entre 10 y 70 millones de radiografías de pecho con rayos X (dependiendo del alimento).

Toda esta información la tienen explicada más extensamente en: http://www.nutrinfo.com.ar/pagina/info/irrad0.html

También pueden visitar http://www.citizen.org/cmep/foodsafety/food_irrad/ (en inglés).

La legislación española actual (R.D. 348/2001):

"En el caso de productos destinados al consumidor final o a colectividades" ... "deberá figurar en la etiqueta 'irradiado' o 'tratado con radiación ionizante' ".

"Cuando un producto irradiado se utilice como ingrediente, la misma mención deberá acompañar a su denominación en la lista de ingredientes".

"En el caso de los productos que no vayan destinados al consumidor final o a colectividades" (piensos)...

Pero:

¿ Ha visto Vd. alguna vez la lista de productos (e ingredientes) que usa la cocina industrial que sirve a la empresa donde Vd. trabaja o al colegio de sus niños ?
(o en el restaurante donde come todos los días).
Pueden estar utilizando transgénicos, ahora alimentos irradiados,...

En el caso de carnes, la ley no obliga a que si los animales han sido alimentados con piensos con ingredientes irradiados, lo indique en el producto final.

De momento ,(2003) , en España sólo se permite irradiar "hierbas aromáticas secas, especias y condimentos vegetales".

En otros países del mundo
(E.U.A),el tratamiento de irradiación se utiliza para tratar una amplia variedad de alimentos (legumbres, patatas, pescado, carne, especias,...).

En E.U.A, los artículos frescos vendidos enteros deben llevar el logotipo

En Holanda, Bélgica y Francia parece que irradian bastante habitualmente los alimentos. Y la República Sudafricana está en la delantera en este campo. (En total la irradiación se aplica en unos 40 países a 50 tipos diferentes de alimentos).

Página de inicio