



LA TRIBUNA

Abel Mariné



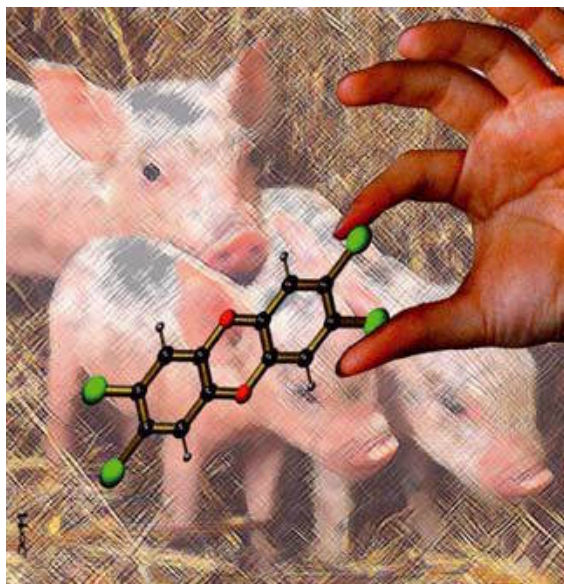
Professor emèrit de nutrició i bromatologia.
Facultat de Farmàcia. Universitat de Barcelona

Dioxines i seguretat alimentària

Les dioxines són productes químics que es formen en la combustió o tractament, a altes temperatures, de matèria animal, vegetal o sintètica en presència de clor, que es troba a tot arreu en forma de clorur sòdic (sal). De forma natural s'han alliberat sempre al medi en incendis forestals o erupcions volcàniques, però l'activitat industrial n'ha multiplicat la presència: incineracions de residus, indústries metal·lúrgiques, fabricació de ciment, sosa, paper, herbicides i plaguicides. També es formen en la combustió de carburants i en rostir o torrar aliments. Amb el foc la humanitat va inventar la contaminació, que cal reduir al mínim però que no podem eliminar del tot si no volem tornar a un estadi primitiu que no permetria sostenir la població actual. Per això cal controlar i depurar fums i abocaments.

Les dioxines són compostos tòxics persistents (CTP), estables i solubles en greix, que romanen en el medi i s'acumulen en el greix d'aliments i persones. Tenen efectes tòxics: són cancerígenes i produeixen trastorns en la pell (cloracne), alteracions hormonals que afecten la reproducció, alteracions en les defenses de l'organisme i danys al fetge i ronyons. Aquests efectes, sobretot el cancerígen, es manifesten a llarg termini

amb ingestions petites i reiterades, i els aguts, en les embarassades i a la pell. L'exposició de persones a les dioxines no és nova. A la guerra del Vietnam (anys 1960-70) els herbicides que abocaven els americans per desforestar la selva i localitzar els guerrillers, flamejats amb napalm, van inundar de dioxines aquell país, i l'accident de Seveso (Itàlia, juliol de 1976) per sobreescalfament de reactors productors d'herbicides, també va ocasionar intoxicacions. La via principal d'exposició de les persones a aquestes substàncies són els aliments contaminats, i el cas actual dels pinsos a Alemanya no és el primer. L'any 1999 es van contaminar pollastres a Bèlgica per la mateixa raó: utilització de greixos contaminats i industrials per elaborar pinsos. Encara hi ha irresponsables o, més ben dit, delinqüents, que creuen que per reduir costos tot s'hi val, especialment en l'alimentació animal, sense tenir en compte que els tòxics que ingereixen els animals acaben a la carn, els ous o la llet. Les dioxines no tenen cap aplicació, encara que hi ha hagut un cas de presumpta elaboració intencionada, la que va causar el visible cloracne del polític ucraïnès Luxenko (2004). La ingesta diària tolerable és d'1 a 4 picograms (bilionèsima part d'un gram) per quilo de pes i dia, xifra que a Catalunya no hem sobrepassat i



JORDI SOLER

Prescindir de les tècniques actuals de producció perquè hi ha desaprensus que en fan un mal ús, seria com prohibir internet perquè hi ha pederastes

que està disminuint gràcies als controls que es fan i que han permès detectar el cas actual. Evidentment seria millor baixar fins a menys d'1 picogram, i pot ser possible, per assegurar que no hi hagi efectes a llarg termini, especialment en la població infantil. També hem de saber que una breu exposició a nivells per sobre de 4 no representa un perill real.

Sobre la concentració de CTP en la població espanyola i catalana, disposem del llibre

Nuestra contaminación interna (2009), editat per Miquel Porta, Elisa Puigdomènech i Ferran Ballester, de l'IMIM (Institut Municipal d'Investigació Mèdica) de Barcelona els dos primers i del Centre Superior d'Investigació en Salut Pública de la Generalitat Valenciana el tercer. En l'epíleg, el professor Porta diu: "Estic radicalment en contra d'espantar o posar la por al cos. Els CTP no han de fer por. Preocupació sí, angoixa no. (Contra) parafrasejant l'humorista *El Roto*: "Pel propi interès, no romanguin espantats". Espantats no, però preocupats i ocupats per controlar i reduir aquesta contaminació sí, i s'està fent. Com també ha dit Miquel Porta, la contaminació humana per CTP és una factura de com vivim, però no un càstig. Però no ens podem resignar. La solució és el rigor, no el retorn a *idíl·liques* formes de producció *ecològiques* que no permeten produir aliments per a tothom o bescantar la producció de carn, ous o llet. És bo menjar carn o ous amb moderació, llet en les quantitats adients i poc greix. Això sí, obtinguts correctament. Prescindir de les tècniques actuals de producció perquè hi ha desaprensus que en fan un mal ús, seria com prohibir internet perquè hi ha pederastes que fan servir la xarxa per a les seves pràctiques reprovables.