

Publicidad



Tarjetas de visita por 3,49€
250 Tarjetas de Visita Premium por 3,49€. Pídelas ahora y llévate gratis un sello.
www.vistaprint.es/tarjetas

Publicidad

ads by EL PAÍS

Elige Edición ▼ Iniciar sesión ▼ Registrarse i Buscar contenido 🔍

EL PAÍS

- PORTADA
- INTERNACIONAL
- POLÍTICA
- ECONOMÍA
- CULTURA
- SOCIEDAD**
- DEPORTES

SOCIEDAD

- VIDA & ARTES
 - EDUCACIÓN
 - SALUD
 - CIENCIA
 - MEDIO AMBIENTE
 - IGUALDAD
 - CONSUMO
 - COMUNICACIÓN
 - TECNOLOGÍA
 - TV
 - BLOGS
- TITULARES »

- ▶ ESTÁ PASANDO
- Alzheimer
- Cáncer
- Tarjeta sanitaria
- IRPF
- ATC
- Accidente Fukushima
- Prostitución
- Spam
- Hidrocarburos
- MÁS TEMAS »

El riesgo de que los compuestos químicos pasen del envase a la comida

- Investigadores alertan de los posibles daños para la salud de miles de sustancias de uso diario
- Entre ellos hay productos que simulan la actividad hormonal como los disruptores endocrinos

JAIME PRATS | Valencia | 19 FEB 2014 - 20:26 CET 3

Archivado en: OMS Sistema endocrino Hormonas Anatomía Endocrinología Cáncer Enfermedades endocrinas Especialidades médicas España Contaminación Sanidad

¿Qué daños para la salud provocan los compuestos químicos que se trasladan de los envases a los alimentos? No se sabe muy bien en la gran mayoría de los casos, pero es algo que inquieta cada vez más a los investigadores. Prueba de ello es el

Publicidad



MIMUB.COM
LA TIENDA DE DECORACIÓN ONLINE

DESCÚBRELO AQUÍ



Jaime Prats Aznar

[Eskup](#) [Twitter](#)

EL PAÍS



El el formaldehído es un carcinógeno presente, en pequeñas cantidades, en botellas de plástico de PET (tereftalato de polietileno). / GUETTY IMAGES

[artículo de opinión que publica el Journal of Epidemiology and Community Health](#) en el que cuatro especialistas lanzan una llamada de atención sobre los efectos a largo plazo que pueden tener estas sustancias y reclaman que se profundicen los estudios sobre lo que definen “un nuevo reto de la investigación epidemiológica”. Entre los autores del texto se encuentra Miquel Porta, catedrático de Salud Pública de la Universidad Autónoma de Barcelona e investigador del [Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques \(Imim\)](#).

Unas de las sustancias que preocupan cada vez más a epidemiólogos, nutricionistas, especialistas en salud pública o endocrinólogos son los

compuestos químicos que se encuentran en los materiales que están en contacto con la comida. Pueden ser sustancias presentes en la película transparente con el que se envuelven los filetes para congelar, en el recubrimiento de las latas de envases de comida o bebida, en el revestimiento interior plástico de los vasos de cartón o las tarteras en las que se recalientan las sobras. O pueden ser otros componentes presentes en procesos de almacenamiento y procesado de comida o bebida; o en instrumentos que se emplean para servirla.

El problema surge cuando estas

205

226

12

2



Enviar

Imprimir

Guardar



PUBLICIDAD

ÚLTIMA HORA

Llévate el widget

Crisis en Ucrania. El presidente Yanukóvich anuncia elecciones presidenciales anticipadas, la creación de un gobierno de coalición y la restitución de la Constitución de 2004, que reducirá ciertos poderes presidenciales. [Agencias http://cort.as/7pH2](http://cort.as/7pH2)

EL PAÍS

Hace 7 minutos

Reforma de la ley del aborto. El presidente de la Sociedad Española de Psiquiatría desvincula el aborto de la salud mental y lamenta que, si los psiquiatras son importantes en la reforma, no se les haya consultado. <http://cort.as/7pKE>

EL PAÍS

Hace 11 minutos

Contaminación en China. Pekín eleva por primera vez el nivel de alarma por contaminación, al segundo más alto de un sistema de 4 niveles. La alerta naranja obliga a que escuelas y guarderías cancelen sus actividades al aire libre. Informa Reuters y recoge EP <http://cort.as/7pL4>

MÁS INFORMACIÓN

- La OMS alerta del peligro de compuestos de uso diario
- Piden que España prohíba el bisfenol A para uso alimentario como hizo Francia
- La contaminación 'engorda'...
- Un informe denuncia el uso en la UE de 30.000 productos químicos de riesgo

sustancias químicas migran hacia los alimentos que se consumen, un proceso que se acelera con el calor y que es muy irregular en función de distintos factores. Depende del tiempo de almacenamiento, de las propiedades químicas de los materiales que están en contacto con la comida o de sus propiedades físicas (grosor, superficie, porosidad...) .

Es entonces cuando se produce una contaminación química no demasiado conocida que, tomada de forma

individual, puede ser muy limitada debido a la baja cantidad de tóxicos que se trasladan a la comida, pero a la que hay que prestar especial atención por varias cuestiones, como advierte Porta. Por un lado, por lo que denomina el efecto cóctel. No es uno, sino varios los compuestos que se ingieren. Y se desconocen no solo buena parte de los efectos individuales de cada uno de ellos, sino las interacciones que provocan al combinarse. Por otro lado, porque esta exposición es crónica, de largo plazo: "uno está expuesto a estas sustancias prácticamente de forma cotidiana".

"Algunos de estos compuestos están regulados y permitidos. La mayoría de ellas no están estudiadas", añade el investigador del Imim.

Entre las sustancias a las que alude el artículo está el formaldehído, un producto que se usa como bactericida o conservante. Se puede encontrar, en pequeñas cantidades, en botellas de plástico de tereftalato de polietileno (material más conocido por sus siglas en inglés, PET). Como el tabaco, está considerado como una sustancia cancerígena por la [Agencia Internacional para la Investigación del Cáncer](#) (IARC, en sus siglas en inglés), la división de la OMS encargada de revisar qué sustancias ocasionan esta enfermedad.



LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

EL PAÍS

Twitter

Sociedad

- 1 **El Congreso apoya penalizar a clientes y prostitutas en carreteras**
- 2 **El ADN manda: o alzhéimer o cáncer**
- 3 **El Gobierno niega la tarjeta sanitaria a extranjeros con residencia**
- 4 **La norma por encima del sentido común**
- 5 **Aparcar rápido y bien para ahorrar combustible**
- 6 **Los asesinos de las abejas contagian a los polinizadores**
- 7 **Si buscas empleo, haz una carrera de toda la vida**

Otras de las sustancias con capacidad de trasladarse a la comida que se emplean en los procesos de envasado son los llamados disruptores endocrinos, unos compuestos químicos capaces de simular el comportamiento de las hormonas. Entre ellos están los ftalatos, el triclosán (antibacteriano y fungicida), el nonilfenol (detergente), el tributilo de estaño (biocida) o, uno de los más famosos, el bisfenol-A.

Respecto a estas sustancias, la Sociedad Española de Salud Pública y administración Sanitaria (Sespas) remitió recientemente una carta a la Comisión Europea en la que se expresaba la “honda preocupación por los efectos sobre la salud humana y ambiental” causada por los disruptores endocrinos. La entidad solicitaba “la adopción de medidas y políticas urgentes para reducir la exposición de la población y el medio ambiente a dichos tóxicos” que se encuentran en “alimentos, agua, envases juguetes, textiles, plaguicidas, productos de higiene y otros muchos artículos de consumo”.

Porta recuerda que existen trabajos que han establecido una relación directa entre disruptores endocrinos como el bisfenol A y la diabetes. “Con la obesidad cada vez hay más estudios que lo vinculan, aunque no me atrevería a decir que esté demostrado”, añade.

Los investigadores apelan a profundizar el conocimiento tanto de los compuestos químicos que forman los materiales que están en contacto con la comida (unos 4.000), como del proceso de migración a los alimentos y las bebidas: “es una oportunidad y un deber para los epidemiólogos”, plantean en el escrito. Los autores del texto confían que estos trabajos sirvan para reforzar las políticas de prevención y aclarar las relaciones entre los químicos medioambientales y las enfermedades humanas.

De momento, además de plantear medidas a título colectivo, como por ejemplo políticas europeas que regulen esta cuestión (Francia ha prohibido el uso de bisfenol A desde 2015), Porta señala que también se pueden tomar iniciativas de forma individual. Por ejemplo, a través de algo tan simple como calentar la comida en el microondas sobre una superficie inerte como un plato de vidrio en lugar de envases de plástico.

8 **Llega la ‘penicilina’ de la hepatitis C**

9 **Transformar la educación**

10 **Nueva fuga en Fukushima**

