

¿CÁNCER POR COMER PAPAS FRITAS?

LEÁNLO NO ES AMARILLISMO



FERNANDO DÍAZ-BARRIGA

Jefe del Departamento de Toxicología
de la UASLP

*Publicado en Pulso, Diario de San Luis
Sección Ideas, Pág. 4a del jueves 16 de mayo de 2002
San Luis Potosí, México.*

URL: <http://ambiental.uaslp.mx/docs/FDB-020516.pdf>

Alarma internacional por la aparición en alimentos de una sustancia que causa cáncer.

Nunca he utilizado el espacio que tan amablemente me ofrece Pulso para el amarillismo. Solamente que algunas veces la realidad nos supera y las noticias, como la que ahora presento, son tan graves que parecieran estar generadas por un acto terrorista. He decidido publicar la nota debido a que algo que guía a mi ética es la siguiente frase: "si lo recomiendo para mis hijos, debo recomendarlo para los hijos de los demás". Asimismo, el principio precautorio indica que para actuar, no podemos esperarnos a tener evidencia científica sólida cuando existe el riesgo en salud.

EL ANTECEDENTE

A principios de año un investigador sueco sumamente reconocido, encontró altos niveles de acrilamida en diferentes tipos de alimentos. El hallazgo es tan preocupante que antes de enviar sus datos a una publicación científica, decidió darlos a conocer al público en general a través de la Agencia Sueca para los Alimentos. ¿En cuáles alimentos se encontraron los mayores niveles de acrilamida? Los más contaminados resultaron ser todas las botanas fritas (lo que en México conocemos como papas fritas y similares). Por ejemplo, los niveles en estos ¿alimentos? llegan a los dos miligramos por kilogramo. Grave también resultó encontrar valores similares en las papas que aquí en México conocemos como "papas a la francesa"; sí, esas que comemos junto con las hamburguesas. La lista de alimentos con acrilamida es larga e incluye palomitas comerciales, pizzas, algunos

tipos de cereales comerciales (el único cereal que no tuvo acrilamida fue el de Corn Flakes), pero otros de las marcas comerciales más reconocidas sí presentaron este contaminante. Ahora bien, las concentraciones en los cereales resultaron ser de cinco a diez veces menores que los registrados en las papas fritas. Una nota mía, es que debemos tomar en cuenta que estos son productos que se venden en Suecia, los niveles en los productos mexicanos podrían ser menores, pero también podrían ser mayores.

¿DE DÓNDE VIENE LA CONTAMINACIÓN POR ACRILAMIDA?

La papa cruda o la papa cocida no contiene acrilamida, en consecuencia, esta sustancia se forma durante el procesamiento, es decir, durante el freído con aceite. Así, cualquier alimento sumamente procesado o con alto contenido de aceite y que pudieran tener sustancias como el almidón, podrían entrar a una lista de sospechosos.

¿POR QUÉ EL MIEDO POR LA ACRILAMIDA?

En ratas y ratones la acrilamida es un veneno para el sistema nervioso, lo es también para las células de los testículos y por si fuera poco, causa múltiples tipos de cáncer (del cerebro, de mama, de mesotelio, etc.). La causa del cáncer es bien conocida, la acrilamida en el organismo de los roedores se transforma a otra sustancia (la glicidamida), ésta es capaz de afectar a proteínas y al material genético celular. En humanos, se ha reportado que la acrilamida es neurotóxica y existen algunos datos preliminares que correlacionan la exposición a esta sustancia con el cáncer de páncreas. No obstante, la alarma por la presencia de acrilamida en alimentos, es que aumentan los niveles de exposición y aumentarían los riesgos, el organismo del humano, como el de roedores, es capaz de producir glicidamida. Además, ya se demostraron niveles altos de exposición a acrilamida en la población en general.

LAS REACCIONES

En abril de este año, la Agencia Británica para los Alimentos, recomendó a los consumidores que ante la falta de más evidencia, por ahora no había necesidad de cambiar los hábitos alimenticios. En tanto, la Organización Mundial de la Salud emitió el pasado 26 de abril dos avisos: uno notificaba que la OMS realizará estudios inmediatos para evaluar el riesgo por acrilamida de acuerdo a los datos generados en Suecia y otro declaraba que los datos suecos no modificaban su política, ésta es: que la población debe comer más frutas y vegetales y menos alimentos ricos en grasas.

ESTUDIOS EN LA UASLP

El dato sobre acrilamida y cáncer de páncreas fue generado en un estudio ocupacional que después fue revisado por otro grupo de epidemiólogos. En éste último participó la Dra. Jaqueline Calderón Hernández quien es investigadora de la Facultad de Medicina en el laboratorio de Toxicología Ambiental. La Doctora encabezará un estudio que inicia el próximo mes de Septiembre, que pretende evaluar los niveles de acrilamida en alimentos consumidos por niños, así como la exposición a este tóxico.

RECOMENDACIONES

Acepto la recomendación de la OMS, más frutas y vegetales y menos alimentos grasos. Mis hijos han disminuido considerablemente la ingesta de papas fritas y ya no comen "papas a la francesa".



Visita la página de la
Agenda Ambiental
de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí

<http://ambiental.uaslp.mx/>

La información y opiniones contenidas en los artículos y demás publicaciones disponibles en las páginas de la Agenda Ambiental de la UASLP, son responsabilidad exclusiva de los autores, y se publican con base en el principio universitario del libre examen y discusión de las ideas.