

Papas fritas de bolsa y caseras podrían contener una sustancia cancerígena

La glicidamida era obtenida por el cuerpo al metabolizar la acrilamida. También se genera en la preparación de fritos a altas temperaturas.

Cuando el aceite de cocina alcanza los 120 grados centígrados, se produce una sustancia que podría llegar a ser cancerígena. Se trata de la glicidamida, según comunicaron científicos de la Universidad Técnica de Múnich, en Alemania. Hasta la fecha, se conocía que era obtenida por el cuerpo al metabolizar el hígado la acrilamida, que es, a su vez, otra sustancia química que se encuentra en las papas fritas y otros productos que han sido freídos a altas temperaturas.

Pero dicho estudio alemán han confirmado algo que se sospechaba desde hace tiempo: que la glicidamida también se genera en la preparación de fritos a altas temperaturas. Al igual que la acrilamida, esta sustancia supuestamente cancerígena se produce a partir de que el aceite supera los 120 grados centígrados, aunque las concentraciones realmente peligrosas se cree que empiezan a partir de los 180 grados.

Los científicos -que analizaron diez tipos de papas fritas de bolsa o "chips", tres tipos de papas listas para freír y papas fritas al estilo casero- hallaron glicidamida en concentraciones entre los 0,3 y los 1,5 microgramos por kilogramo, mientras que las de acrilamida era de 300 a 600 microgramos por kilo.

A pesar de la diferencia de las cantidades, los científicos han evaluado que la presencia de la glicidamida es significativamente más peligrosa para la salud humana que la de la acrilamida. Incluso otro estudio realizado por científicos de la Universidad de Karlsruhlautern reveló que hasta los niveles más ni-

mios de glicidamida han generado mutaciones a nivel celular en animales.

Por otro lado, la universidad también ha abierto otra vía de investigación al revelar que los productos

Continúa en la página >29



Científicos alemanes analizaron diez tipos de papas fritas de bolsa o «chips», tres tipos de papas listas para freír y papas fritas al estilo casero, y hallaron glicidamida en concentraciones entre los 0,3 y los 1,5 microgramos por kilogramo.

**centro
aceros**

cable vías palma de aceite

**Ahorre hasta el 49% en sus costos
de transporte en la plantación.**

Medellín: Tel: (574) 301 2844 | Bogotá: tel: (571) 411 2633
e-mail: info@centroaceros.com



que se convertirá en la *Versión Uno* que se publicará en abril de 2009.

Se están planeando sesiones en persona para hacer contribuciones en Asia del Este, Europa, Mozambique, Mali y en las Américas. "Damos la bienvenida a todas las partes interesadas que deseen participar en estas reuniones o hacer sus contribuciones en línea," explicó Charlotte Opal, responsable de la Secretaría de la RSB. "Tenemos la esperanza de que para febrero de 2009 todas las partes interesadas hayan tenido la oportunidad de hacer su aporte a los criterios", señaló.

Más de trescientos expertos de sociedades comerciales, grupos de sociedades civiles, instituciones académicas y agencias del gobierno de casi cuarenta países ayudaron a redactar la Versión Cero de la norma, a través de teleconferencias, un innovador formato Wiki (www.bioenergywiki.net) y en reuniones en persona celebradas en

Suiza, Brasil, China, India y Sudáfrica.

La norma trata las principales cuestiones a tener en cuenta en la producción de biocombustibles, incluida su potencial contribución a la mitigación del cambio climático y al desarrollo rural, la protección de los derechos a la tierra y al trabajo, y sus impactos sobre la biodiversidad, la contaminación del suelo, la disponibilidad del agua y la seguridad alimentaria.

Entre los miembros de la Junta directiva de la RSB se incluyen personas de BP, Bunge, Epfl, la National Wildlife Federation, el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, Petrobras, Shell, agencias federales suizas y holandesas, TERI - India, Toyota, la Unión de la industria de la caña de azúcar del Brasil (Unica), el Foro económico mundial (WEF), y la World Wild Fund for Nature (WWF). 



La 'Versión Cero' de la norma ahora será sometida a seis meses de consulta global a las partes involucradas, para agregarse a lo que se convertirá en la Versión Uno que se publicará en abril de 2009.

► Viene página 21. - **Papas fritas de bolsa y caseras podrían contener una sustancia cancerígena -**

fritos con aceites no saturados, como el de girasol, contienen más glicidamina que los que fueron cocinados con aceites saturados, como el de palma.

Esto desbarata la fama que tienen los aceites poliinsaturados de ser más saludables para la salud humana por su alto contenido en Omega 3 y Omega 6 que los saturados, ya que resultaron ser fatales porque el producto que fue freído con aceite de girasol finalmente contenía más niveles de esta sustancia cancerígena. Diversos estudios han indicado que los aceites no saturados,

al entrar en contacto con el oxígeno presente en el aire crean hidroperóxidos, los cuales provocan que la acrilamida de los productos, en este caso de las papas, se transmute en glicidamida cuando son fritas.

De ahí que el jefe del equipo de investigación de dicha universidad, Michael Granvogl, afirma que "los primeros resultados han indicado que los aceites con ácidos saturados son la mejor opción" en este caso.

Los científicos de la Universidad Técnica de Múnich adelan-

taron, por su parte, que en su línea de trabajo están desarrollando nuevos estándares de comercialización para la industria alimentaria, ya que la meta es reducir los niveles de glicidamida.

Los expertos recomiendan, al igual que en el caso de la acrilamida, cocinar con temperaturas más moderadas, siguiendo la consigna de «dorar y no carbonizar», con tiempos de fritura cortos y no superiores a los 175 grados.

BERLÍN, EFE
Fuente: www.eltiempo.com, 20 de agosto de 2008