

Pros y contras de los aditivos alimentarios

Andrea Johanna Rodríguez

Editora Revista Virtual Pro

ajrodriguez@ingeniocolombiano.com

De manera general, se destaca el acto de comer como un elemento esencial para conservar la salud y la vida debido a la fuente de energía que representan los alimentos. Su procesamiento ocasiona la pérdida de diversas características tales como color, aroma y sabor. El propósito de agregar aditivos alimentarios es, precisamente, restituir o modificar esas propiedades físicas, químicas, biológicas o sensoriales, mas no aquellas nutritivas. No obstante, existe la necesidad de controlar el uso de estas sustancias debido a los riesgos potenciales que pueden provocar entre la población.

En la literatura se encuentra información acerca de los efectos nocivos a la salud —cáncer, alergias, hiperactividad, entre otros— que generan algunos aditivos. En Colombia, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) controla y supervisa los aditivos alimentarios y su tecnología de fabricación de acuerdo en lo estipulado en la resolución 002606 del 27 de julio de 2009.

Las personas desarrollan hábitos de alimentación adquiridos en la infancia mediante el contacto con la familia, la vida social y la influencia de los medios de comunicación. Los alimentos y la forma de prepararlos provienen de la cultura, el gusto y el acceso a su diversidad. En este escenario, la falta de conocimientos en materia de aditivos alimentarios puede traer consecuencias importantes en la salud de la población en general; de ahí la importancia de difundir la información acerca de sus propiedades, usos y posibles consecuencias como una alternativa de prevención. Por ello, el listado de aditivos que figura en la etiqueta de los productos es insuficiente para que el consumidor preocupado de su bienestar pueda tener elementos de juicio más sólidos para elegir opciones saludables.

Antes de que se permita el uso de un aditivo, debe haber una valoración adecuada que tenga en cuenta

cualquier efecto acumulativo, sinérgico o de protección. Tiene que mantenerse en observación permanente y reevaluarse siempre que se conozca nueva información científica sobre el tema. El interés no solo debe estar enfocado en las propiedades específicas que convierte a esta sustancia en aditivo alimentario, sino también incluir todas sus acciones y contraindicaciones, especialmente las derivadas de su empleo prolongado y que, por ende, posibiliten la detección de lesiones. Deben estar libres de cualquier efecto secundario en los seres humanos y lograrse el mayor margen de seguridad real posible. Las pruebas de toxicidad son consideradas, por lo tanto, como el principal método de evaluación del riesgo potencial.

La mayoría de los aditivos son permitidos en concentraciones cien veces menores a aquellas en las que el riesgo es conocido como *zero*. Estas restricciones se deben al conocimiento de los daños que algunos de estos productos pueden causar, tales como los antioxidantes BHT (butilhidroxitolueno) y BHA (hidroxianisobutilo), sustancias genotóxicas que pueden ocasionar lesiones a los genes de una célula o de un organismo.