

El menú tóxico del día, Europa descuida sus alimentos

La cadena pública de la televisión francesa France3 emitió el pasado 28 de junio el reportaje “Assiette tous risques” (un menú arriesgado), que trata sobre los métodos empleados en la producción industrial de los alimentos que se encuentran a la venta en cualquier supermercado europeo. El resultado es verdaderamente alarmante y descorazonador para el consumidor. Estos productos, que se distinguen por su atractivo precio, provienen de una industria que emplea unos métodos radicales dirigidos exclusivamente a la obtención de beneficios económicos. El reportaje plantea la siguiente pregunta: ¿cuál es el precio que pagamos para lograr ahorrar en la cesta de la compra?

Pescado

El salmón noruego está contaminado por un dañino pesticida (prohibido en la Comunidad Europea), el diflubenzuron, que se utiliza para acabar con la plaga de pulgas de mar que sufren los criaderos del famoso pescado nórdico. Esta plaga, que surge debido a la masificación y al hacinamiento al que son sometidos los salmones en los criaderos, se combate mediante la aplicación directa del pesticida, lo que provoca la muerte instantánea de gran cantidad de peces, la contaminación del mar al que va a parar y, finalmente, la intoxicación del consumidor de este producto.

Kurt Oddekalv, presidente de la organización ecologista Green Warriors of Norway, muestra algunos pescados salvajes capturados en las inmediaciones de estos criaderos industriales que presentaban llamativas deformaciones. “Aproximadamente el 30% de estos pescados acaba vendiéndose en los supermercados en forma de filetes envasados”, explica el activista medioambiental. Pero no solamente en Noruega existe pescado contaminado: en Francia se ha prohibido la captura de sardinas por su alto grado de contaminación por PCB.

Carne

En cuanto a la carne, el reportaje muestra los efectos de los antibióticos sobre los perros. Un criador de perros de raza constató cómo sus perros comenzaron a sufrir raras deformaciones en sus maxilares y acababan perdiendo la dentadura. La causa de todo ello es el pienso fabricado a base de pollo que, a su vez, ha sido tratado con antibióticos (tetraciclina).

En los criaderos de cerdos, el ganadero, obedeciendo consejos y siguiendo los dictámenes de su cooperativa, administra asiduamente antibióticos a sus animales. Estas medicinas se las vende directamente la misma empresa que le suministra el pienso. Aunque prohibidos por las leyes europeas y francesas, en las granjas industriales se siguen utilizando antibióticos para potenciar el crecimiento del ganado. Lo más grave es la falta de control médico sobre estas medicinas y la facilidad con que se pueden adquirir sin receta ni ordenanza, y sin que el veterinario haya reconocido a los animales. Como agravante de la situación, en el reportaje se tiene acceso visual a contratos por objetivos firmados entre los laboratorios y los veterinarios mediante los que se establecen primas económicas a aquellos veterinarios que alcancen un mínimo de ventas de medicamentos.

Como demuestra el reportaje, estos antibióticos acaban en la sangre de quienes consumen a menudo este tipo de carne industrial. Tal y como expone un doctor en una entrevista con los reporteros, cada vez son más frecuentes los casos de pacientes afectados por una bacteria muy resistente a todo tipo de antibióticos, cuya cura se hace muy difícil.

Sin embargo, no siempre son los productores los responsables de la contaminación que sufren nuestros alimentos. El reportaje muestra el caso de un ganadero cuya solicitud para certificar sus productos mediante el

sello ecológico había sido rechazada por estar sus terrenos contaminados con PCB. El descubrimiento surgió a raíz del estudio de sus terrenos durante el proceso de certificación, y sus consecuencias implican que sus animales (ganado aviar y vacuno) ya no podrán salir a alimentarse al aire libre.

Frutas

Las fresas provenientes de Huelva son tratadas, debido a una derogación concedida por Europa a España, con un pesticida prohibido en el resto de los países de la unión. En efecto, el documental viaja hasta los campos de fresas y habla con los responsables de su cultivo, quienes confirman la “legalidad” del bromuro de metilo. Este pesticida provoca graves daños al sistema nervioso de los trabajadores que lo utilizan y es un gran contaminante de las aguas y las tierras. La cámara muestra asimismo imágenes de bidones vacíos de este producto desechados en la parte de atrás de los invernaderos, lo que produce una desconcertante imagen sobre el uso de este tóxico en el cultivo de frutas que acaban en la cesta de la compra de muchos consumidores europeos.

En el viejo continente, las normas sobre las cantidades de residuos de pesticidas y OGM en los alimentos dejan mucho que desear tanto en su fundamento sanitario como en el control de su cumplimiento. Según Gilles Eric Seralini, investigador y experto en la materia, los métodos para calcular dichas cantidades son bastante aleatorios y, además, no tienen en cuenta el efecto cóctel resultante de la combinación de diversas sustancias.

¿Qué hacer?

Tres periodistas del programa de televisión se sometieron durante 6 días a una dieta diferente. Uno de ellos basó su alimentación en las ofertas de los supermercados y todo tipo de productos industriales; otro sólo se alimentó exclusivamente de productos ecológicos y el tercero basó su alimentación en una combinación de productos de calidad y ofertas.

El periodista que se alimentó a base de productos industriales, carne proveniente de ofertas de supermercado, frutas y verduras provenientes del mundo entero, etc. engordó casi 2 kilos en los seis días que duró el experimento. Los análisis mostraron que los índices de conservantes, colorantes y grasas saturadas e hidrogenadas en orina se habían multiplicado por siete. En contraste con estos resultados, la orina del periodista que se alimentó exclusivamente de productos ecológicos registraba una reducción del 50% de estas sustancias en comparación con los índices registrados al comienzo del experimento. Por último, los análisis de orina del tercero, que no varió su dieta, no registraron ningún cambio significativo.

A la vista de los resultados, la presentadora del programa solicitó al experto que había realizado los análisis un consejo para los telespectadores.

“En primer lugar, reducir el consumo de conservantes, de los que se ha demostrado tienen tres efectos sobre la salud: los conservantes afectan de forma directa al desarrollo neurológico de los niños y favorecen comportamientos hiperactivos; por otro lado, estas sustancias pueden provocar reacciones alérgicas, como diversas enfermedades de la piel, y problemas respiratorios que pueden derivar en asma. Mi consejo: hay que leer las etiquetas, buscar los conservantes y no adquirir productos que contengan los ingredientes E210 a E220. Intenten comprar productos locales, frescos y de temporada, que no requieren conservantes”.

Puede que no resulte fácil empezar a alimentarse de forma ecológica. Este tipo de alimentos no está disponible en todas partes, uno ya no puede ir a comer a la cantina con los amigos, no puede comprar en el supermercado

estándar, y paga un precio superior por sus alimentos. Pero los efectos sobre la salud, como demuestra el experimento final, no se hacen esperar. Optar por abastecerse de productos locales y frescos puede ser el primer paso para evitar ingerir buena cantidad de tóxicos a diario.

Ver vídeo

Compartir

(fin del artículo)