

## Historia de una tarta química

Al adquirir este tipo de productos industriales conviene no dejarse llevar por el atractivo del envase ni por los mensajes de marketing de las etiquetas. Además, es aconsejable leer atentamente la composición y, si es posible, compararlo con otro producto similar de otra marca y no adquirir ningún producto que contenga más de 3 aditivos. En muchas ocasiones, las marcas genéricas son más saludables, ya que contienen menos aditivos, y resultan más económicas.

Los productos que se venden por raciones, como por ejemplo quesos, pizzas o tartas, no contienen una etiqueta en la que se detalle su composición. En estos casos, lo más aconsejable es decantarse por productos ecológicos, cuyo certificado garantiza su valor nutritivo.

Siempre que sea posible es conveniente reducir el consumo de productos de alimentación industriales. De esta forma reducimos las grasas, entre las que se encuentra el fatídico aceite de palma, los peligrosos ácidos grasos trans y la sal, que en muchas ocasiones se esconde incluso en los productos dulces.

Además, los productos industriales no solamente contienen aditivos, sino que también pueden contener pesticidas. Claude Bourguignon, ingeniero agrónomo, doctor en ciencias y director del laboratorio belga de Análisis Microbiológicos del Suelo, ha llevado a cabo un análisis de una tarta de producción industrial, de las que se encuentran habitualmente en los supermercados. El experto analizó una de estas tartas componente por componente y describió los tratamientos a los que estos fueron sometidos hasta llegar a los estantes del comercio.

### La harina

Los granos de trigo se bañaron con un fungicida antes de sembrarlos. Durante su cultivo, el trigo recibió entre dos y seis tratamientos de pesticidas y, dependiendo del año, un tratamiento de hormonas con el fin de acortar el tamaño del tallo y evitar plagas. El trigo recibió asimismo una importante dosis de abonos: 240 Kg de nitrógeno, 100 Kg de fósforo y otros 100 Kg de potasio por hectárea. En el silo, después de la cosecha, los granos se fumigaron con tetracloruro de carbono y con bisulfito de carbono.

En el proceso de molido, la harina recibe algunos cloruros, ácido ascórbico, harina de haba, gluten y amilosa.

### La levadura

La levadura se trata con silicato de calcio y almidón y se blanquea con permanganato de potasio.

### Materia grasa

Contienen el antioxidante butil hidroxitolueno y un emulsionante tipo lecitina.

### La crema

Los huevos provienen de la cría industrial (número 3), en la que las gallinas se alimentan con granulados que contienen antioxidantes (E330 a E311), aromas, emulsionantes como el alginato de calcio, conservantes como el ácido fórmico, colorantes como el capsanteno, agentes aglutinantes como el lignosulfato y aromas para hacer apetecible toda esta mezcla.

La leche proviene de una ganadería industrial en la que las vacas reciben una alimentación rica en productos

químicos:

- Antibióticos como el flavofosfolipol (E212) o el monensinsodio (E714).
- Antioxidantes como ascorbato de sodio (E301), alfatocoferol de síntesis (E307), butilhidro tolueno (E321) o etoxiquina (E324).
- Emulsionantes como el alginato de propilenglicol (E405) o el polietilenglicol (E496).
- Conservantes como el ácido acético, el ácido tartárico (E334) o el ácido propiónico (E280) y sus derivados (E281 a 284).
- Compuestos nitrogenados químicos como la urea (E801).
- Aglutinantes como el isobutano (E803).
- Colorantes como el E131 o el 142.
- Glutamato de sodio, para que las vacas encuentren la mezcla más apetecible.

Los aceites se extrajeron por medio de disolventes como la acetona, después se refinaron con la ayuda de ácido sulfúrico, lavados en caliente y neutralizados con lejía de soda. Se decoloraron con dióxido de cloro o con bicarbonato de potasio y se eliminaron los olores con cloruro de cinc. Después se colorearon con curcumina.

Una vez obtenida, la crema se aromatiza y se estabiliza con ácido algínico (E400).

Si la tarta fuera de frutas, habría que añadir a este impresionante cóctel químico los tratamientos que reciben los cultivos frutales (entre 10 y 40 tratamientos con pesticidas), además de la química utilizada durante el proceso de fabricación de la tarta (decolorar la fruta, colorearla, diversos baños para conservarla, etc.).

El azúcar se obtiene por decantación con cal y anhídrido sulfuroso y se procede a refinarla con alcohol isopropílico.

¿Te sigue apeteciendo una porción? Después de esta clase magistral en química alimentaria, la próxima vez que quieras celebrar un cumpleaños, quizás deberías acudir a un pastelero artesano que, si no puede ser ecológico, al menos trabaje con productos frescos y locales.

Fuente (en francés)

Compartir

*(fin del artículo)*