



El edulcorante sirope de maíz en gran cantidad podría conducir a diabetes

► Estados Unidos es el país que más jarabe contiene en sus alimentos

CF. La ingesta de grandes cantidades de sirope o jarabe de maíz rico en fructosa podría vincularse con el aumento del riesgo de desarrollar diabetes tipo 2. Esta es la conclusión de un estudio internacional realizado por las universidades de Oxford (Reino Unido) y Southern California (Estados Unidos), que se publica en el último número de *Global Public Health*.

Este jarabe de maíz es un edulcorante líquido habitual en refrescos y bollería industrial producida en Estados Unidos. Tanto la fructosa como la glucosa son halladas en cantidades iguales en la sacarosa (el azúcar común). Sin embargo, el sirope de maíz porta una

gran cantidad de fructosa, lo que dulcifica el sabor de los alimentos procesados que lo contienen.

El trabajo, encabezado por Michael I. Goran, profesor de Medicina Preventiva y codirector del Instituto de Investigación de la Diabetes y Obesidad de la Universidad Southern California, muestra que los países que emplean el citado edulcorante tienen una prevalencia media de diabetes tipo 2 del 8 por ciento, en comparación con el 6,7 por ciento de los países que no lo introducen en sus alimentos y bebidas.

De los 42 países analizados en este estudio, Estados Unidos es el que tiene el consumo más alto per cápita. Le siguen Hungría, Canadá, Eslovaquia, Bulgaria, Bélgica, Argentina, Corea, Japón y México. En España, hasta ahora, no es habitual encontrar este edulcorante en alimentos industriales.