



TÓXICOS Los productos químicos utilizados en el embalaje de los alimentos podrían ser perjudiciales

La dieta mediterránea, una gran aliada para la salud

MÁLAGA

Sur. Investigadores del Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición (CIBERObn), dependiente del Instituto de Salud Carlos III, y en colaboración con el Centro de Investigación en Nutrición Humana de Boston, han descubierto que la dieta mediterránea es clave para que un nuevo gen, el MLXIPL, relacionado con los triglicéridos, proteja frente a la hipertrigliceridemia y el infarto de miocardio.

A juicio de los expertos, los resultados, publicados en la revista 'Circulation Cardiovascular Genetics', han supuesto otro avance «muy significativo» para la nutrigenética al identificar un nuevo marcador genético, validado en un ensayo clínico, y que permitirá diseñar dietas «más personalizadas» para la prevención cardiovascular. En concreto, este descubrimiento asienta

su base en el trabajo publicado en 2008 en 'Nature Genetics' tras identificar por primera vez el MLXIPL como un nuevo gen candidato asociado con las concentraciones de triglicéridos en humanos.

Posteriormente, los autores formularon la hipótesis de que la asociación de este gen con las concentraciones de triglicéridos se podría modular con la dieta mediterránea, y postularon que este gen se asociaría no sólo con triglicéridos, sino también con eventos cardiovasculares.

Pero hoy en día no sólo resulta fundamental buscar los platos más saludables sino que también hay que evitar aquellos productos que pueden ser muy nocivos para nuestro organismo. Así, hay un estudio que señala que los productos químicos sintéticos utilizados en el embalaje, el almacenamien-

to y el procesamiento de los alimentos podrían ser perjudiciales para la salud humana a largo plazo. Lo advierten científicos del medio ambiente en un artículo publicado en 'Journal



of Epidemiology and Community Health'.

Según estos expertos, esto es así porque la mayoría de estas sustancias no son inertes y pueden filtrarse en los alimentos que comemos. A pesar de que algunos de estos productos químicos están regulados, las personas que comen alimentos envasados procesados son propensos a estar expuestos crónicamente a niveles bajos de estas sustancias a lo largo de sus vidas, advierte estos científicos. A su juicio, se sabe muy poco sobre

su impacto a largo plazo, incluso en las etapas cruciales del desarrollo humano, como en el vientre.

Estos investigadores subrayan que la exposición de por vida a los materiales en contacto con alimentos (FCM, por sus siglas en inglés), sustancias utilizadas en el envasado, el almacenamiento, el procesamiento o el equipo de preparación, «es un motivo de preocupación por varias razones». Por ejemplo, apunta al hecho de que sustancias tóxicas conocidas, tales como formaldehído, un causante de cáncer, se utilizan legalmente en estos materiales, estando muy presente, aunque a ni-

veles bajos, en botellas de plástico utilizadas para bebidas gaseosas y vajillas de melamina.

HORMONAS

En segundo lugar, estos especialistas señalan otros productos químicos que se sabe que interrumpen la producción de hormonas que también están en FCM, como el bisfenol A, tributilestano, triclosan y los ftalatos. En tercer lugar, el número total de sustancias químicas conocidas que se utilizan intencionadamente en los FCM supera las 4.000.

Los posibles cambios celulares causados por la FCM y, en particular, los que tienen la capacidad de alterar las hormonas ni siquiera se están considerando en los análisis toxicológicos de rutina, según los autores, lo que les lleva a plantearse «serias dudas sobre la adecuación de los procedimientos químicos».

Eso sí, admiten que establecer una causa y efecto como resultado de la exposición permanente y, en gran medida, invisible a FCM no será fácil, sobre todo porque no hay poblaciones no expuestas con las que comparar y no es probable que haya grandes diferencias en los niveles de exposición entre individuos y a través de ciertos grupos de población.

De todas formas, reclaman con urgencia algún tipo de evaluación basada en la población y biomonitorio para desentrañar los potenciales vínculos entre los productos químicos en contacto con alimentos y las enfermedades crónicas como el cáncer, la obesidad, la diabetes y trastornos neurológicos e inflamatorios.