Los productos enlatados están sometidos a un proceso de conservación para que puedan ser consumidos en un periodo de hasta cuatro años sin deteriorarse, brindando la misma calidad alimentaria al consumidor, sin embargo, comerlos cuando el envase está abollado es perjudicial para la salud.

Así lo explicó Jorge Saavedra Torrico, académico de la Escuela de Ingeniería de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV), quien comenta que podemos ingerir pequeñas partículas de compuestos metálicos que se pueden acumular en el cuerpo cuando el barniz sanitario se rompe.

Anuncio Patrocinado

“Pensemos en una lata de atún, formalmente es una hojalata moldeada desde la fábrica que va recubierta con una resina epóxica que se aplica como un spray para poder formar una lámina protectora ínfima milimétrica, que si se raspa con un cuchillo va ir apareciendo la verdadera lata”, detalló el investigador.

“Cualquier abolladura, cualquier deformación del envase original está comprobado científicamente que puede generar una grieta en la capa interna fracturando esa resina, así el alimento entra en contacto con la hojalata y ese es el problema, porque los compuestos metálicos reaccionan con los compuestos orgánicos de la comida y eso genera crecimiento microbiano y migración de las moléculas metálicas hacia el alimento, o sea que literalmente te estás comiendo trozos ínfimos de la hojalata”, indicó el ingeniero en alimentos PUCV.

Alergias alimentarias

Los efectos dañinos para el cuerpo son provocados por la acumulación del metal principalmente en el hígado, aunque también puede haber señales inmediatas evidenciadas en dermatitis leve y otro tipo de alergias cutáneas.

“La acumulación de metal puede generar diversas enfermedades a largo plazo, hay que entender que existen metales que no se desechan por las fecas ni por la orina y por lo tanto se acumulan en órganos como el hígado y eso puede generar efectos dañinos en 15 a 20 años”, afirmó Saavedra.

Fruta en conserva

La acidez de las frutas en conserva es propensa a adelgazar el barniz sanitario y

con ello aumentar el riesgo de ingerir el metal, por lo que se debe cuidar no sobre pasar los plazos indicados en el envase para su consumo. “Esa acidez tiende a interactuar con el tarro degradando el barniz, entonces mientras uno consuma estas latas en el periodo que está declarado no debería tener problema, pero si pasa más tiempo es muy probable que al abrirla encontremos manchones negros porque alimento reaccionó generando colores desagradables ante la hojalata en el líquido de cobertura”, puntualizó el académico.



y tú, ¿qué opinas?