

Climatólogo y aumento del arsénico en el arroz: “Deberían realizarse más estudios con otros alimentos”

El arroz es parte del día a día de las cocinas chilenas. Con carne, pollo o pescado es un acompañamiento que no falta en las mesas nacionales. Pero, qué pasaría si a raíz del cambio climático, **éste deseado alimento se termina convirtiendo en un peligro para la salud?**

La pregunta surge a raíz de una investigación desarrollada por profesionales de la Universidad de la Academia de Ciencias de China y la Escuela de Salud Pública de la Universidad de Columbia (EE.UU.), quienes descubrieron un **aumento en los niveles de arsénico en el arroz.**

Anuncio Patrocinado

Los resultados del estudio, que **se publicó en [The Lancet Planetary Health](#)**, demostraron que los **niveles más altos de arsénico en el cereal se deben a cambios químicos en los suelos y que estarían asociados al clima.**

Las transformaciones estarían provocando formas de arsénico que pueden ser absorbidas más fácilmente por los granos de arroz, indican los científicos. Además, señalan que, **el incremento de temperaturas globales por encima de 2°C y los mayores niveles de dióxido de carbono (CO2), favorecen estas circunstancias.**



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

Climatólogo y aumento del arsénico en el arroz: “Deberían realizarse más estudios con otros alimentos”

De acuerdo con Agencia Sinc, el equipo de expertos analizó los **efectos del cambio climático en 28 tipos de arroz**, en un periodo de 10 años, en 7 países de Asia: Bangladesh, China, India, Indonesia, Myanmar, Filipinas y Vietnam.

De esta manera, **pronosticaron que el arsénico en ese alimento podría poner en riesgo la salud de las poblaciones asiáticas al año 2050.**

“Nuestros resultados sugieren que **este aumento en los niveles de arsénico podría incrementar significativamente la incidencia de enfermedades cardíacas, diabetes y otros efectos**”, explica al medio Lewis Ziska, profesor asociado de Columbia que participó de la investigación.

ESTUDIO PIONERO

Raúl Cordero, climatólogo de la Universidad de Santiago, abordó este reciente estudio con Diario Usach señalando que **“el estudio sugiere que al alza la concentración de CO2 y temperatura cambia la biogeoquímica del suelo de cultivo”**.

El experto en cambio climático planteó que **“este estudio sugiere que, bajo condiciones asociadas a altas temperaturas y altas concentraciones de CO2, la proporción de arsénico que termina en los alimentos se incrementa”**.

Sobre los efectos que esto podría tener, Cordero indicó que **“el consumo de arsénico está relacionado a incidencias mayores de gran cantidad de enfermedades, incluidos varios tipos de cáncer”**.

Sobre la importancia que tiene esta reciente investigación, el climatólogo aseguró que “abre dos posibilidades: que **otros químicos potencialmente peligrosos aumenten su concentración**, pero también existe la posibilidad de que otros elementos potencialmente peligrosos reduzcan su concentración en otros alimentos. **Deberían realizarse más estudios con otros cultivos, otros suelos**”.

Por último, Cordero indicó que **“es un estudio pionero que devela un riesgo asociado al cambio climático, que había sido hasta la fecha ignorado**. Hasta ahora había considerado que los cambios en el clima, por ejemplo, el exceso de lluvias, podría terminar vía erosión cambiando la concentración de elementos en el suelo. Pero **este estudio va un paso más allá y muestra que la geoquímica del suelo puede cambiar durante el proceso de cultivo**, solo debido a las altas temperaturas y las altas concentraciones de CO2. **Se trataba de un riesgo no considerado hasta ahora.**

Climatólogo y aumento del arsénico en el arroz: “Deberían realizarse más estudios con otros alimentos”

y tú, ¿qué opinas?