

Usarán radiación en verduras, carnes y frutas para que duren hasta un año sin refrigerar

Una reforma del Código Alimentario habilitará una nueva generación de alimentos "larga vida".

Clarín

07-07-17 Tentado por una oferta, el consumidor elige un bife de ternera que el súper tiene exhibido fuera la heladera.

Pasa por la caja, paga, lo lleva a su casa y ni piensa en ponerlo en el freezer: lo guarda en un cajón del living. Seis meses después, lo tira sobre la plancha y queda tan rico como si lo hubiera cocinado el mismo día de la compra. Escenas como esa, que hoy parecen de ciencia ficción -o de un excesivo descuido bromatológico-, serán posibles muy pronto. Porque una reforma histórica al Código Alimentario Nacional permitirá, desde este mes, el desembarco en las góndolas de **una nueva generación de alimentos "larga vida"**. Productos que incluyen carnes frescas conservables hasta un año sin refrigerar y vegetales que tienen un **"aguante" inédito antes de pudrirse o brotarse**.

Esto será posible porque los productores de alimentos quedarán habilitados a usar un método de conservación basado en tecnología nuclear, que consiste en exponer la comida a breves dosis de radiación gamma con el objetivo de eliminar sus microorganismos.

Hasta ahora la práctica, conocida como **"irradiación de alimentos"**, sólo se permitía para tratar unos pocos vegetales que casi no llegaban a las góndolas, ya que la mayoría se destinaba a la exportación. Pero fuentes oficiales le confirmaron a Clarín que **"en las próximas semanas", una resolución conjunta de los ministerios de Agroindustria y Salud habilitará el empleo de la técnica en ocho grandes clases de alimentos**. Entre ellos carnes (de vaca, pollo, cerdo y otras), pescados y mariscos, frutas y vegetales frescos, bulbos y tubérculos, cereales, legumbres, semillas y otros.

Una vez oficializada la decisión, las empresas de esos rubros podrán llevar sus productos, ya envasados, a plantas especiales que usan cobalto 60, un material radioactivo. En esos recintos, el alimento queda varios minutos o hasta horas frente a la fuente de radiación. Y al salir, ya está listo para llegar a la góndola y ser vendido con una vida útil varias veces mayor (ver infografía).

Aunque algo así parezca riesgoso, en la **Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) definen el proceso como "un método físico más de conservación que se emplea con un propósito tecnológico o sanitario"**.

Además, ahí dan por probado que la comida irradiada no le hace ningún daño a la salud y garantizan que mantiene el aspecto, el sabor y los nutrientes originales.

"Se usan dosis menores a las que menoscabarían la integridad estructural, las propiedades funcionales o los atributos sensoriales del alimento", explicaron a Clarín. Por eso, para que la gente pueda reconocer estos productos, deberán llevar un logotipo especial llamado "Radura" y un mensaje que diga "tratado con energía ionizante".

En la Comisión Nacional de Energía Atómica (CNEA), impulsora del cambio, sostienen que la comida irradiada ayuda a prevenir enfermedades transmitidas por alimentos, como salmonella, cólera, listeriosis o infecciones por escherichia coli. Destacan que evita el uso de fumigantes y conservantes químicos posiblemente tóxicos o contaminantes. Prometen que mejorará la asistencia alimentaria en catástrofes y que permitirá preparar viandas seguras para pacientes inmunodeprimidos. En lo cotidiano, en tanto, el potencial beneficio está en reducir la enorme cantidad de comida que comercios y hogares tiran a la basura por haberse echado a perder.

"Los ensayos muestran que se puede pensar en triplicar la vida útil de las carnes rojas y blancas, o llegar a conservarlas hasta un año sin cadena de frío, combinando la irradiación con envasado al vacío y otras tecnologías.

A su vez, el pescado puede mantenerse fresco por 45 días, en vez de 4", graficó Daniel Perticaro, gerente general de Ionics, la única empresa privada que irradia alimentos en el país, en una planta en Tigre que acaba de ser ampliada.

"Se trabaja fuerte para aplicarlo en papa, cebolla y ajo porque el 30% de lo que se tira es por brotes. Pero con irradiación, llegan a durar más de un año. En frutas como uvas de mesa, al controlar los hongos, su vida útil se duplica", agregó Celina Horak, gerenta de Aplicaciones y Tecnología de las Radiaciones de la CNEA, cuya planta de irradiación está en Ezeiza.

Por ahora, los fabricantes sólo cuentan con esas dos plantas de irradiación, que no son exclusivas para alimentos (también irradian remedios, cosméticos y envases). Pero se espera que la habilitación promueva la construcción de otras en todo el país, por el fuerte interés que despierta en cadenas productivas clave.

"La modificación permite que gran parte de la industria de alimentos pueda usar esta tecnología. Es algo que casi todos los rubros estaban esperando porque tiene costos accesibles en relación con la vida útil que logra el alimento", explica Marcia Palamara, coordinadora de la Dirección de Competitividad Agroalimentaria del Ministerio de Agroindustria.

¿Cuáles serán los primeros alimentos "larga vida" en llegar a las góndolas? Entre los pioneros podría haber cortes de carne, chacinados, embutidos, tubérculos y frutas como los cítricos, prevén los especialistas. Creen también que el proceso, aunque irreversible, puede llevar un tiempo.

La era de la "comida nuclear" está por comenzar