

El científico valenciano Daniel Ramón destaca el control exhaustivo que se exige a los alimentos transgénicos antes de su comercialización

«Las multinacionales y los ecologistas han confundido a la gente con medias verdades»

Su libro «Los genes que comemos» mereció un premio europeo de divulgación científica

Los alimentos transgénicos han irrumpido en la sociedad actual con fuerza, mezclados con temas como los clónicos y provocando la polémica y el rechazo. Los científicos que ven en la ingeniería de los alimentos una puerta abierta al futuro, que no se debe ignorar, exigen un debate riguroso en el que participen expertos, mul-

tinacionales, consumidores y ecologistas. Daniel Ramón, cuyo libro «Los genes que comemos», ha merecido un premio europeo de divulgación científica, incide en el control exhaustivo de los alimentos manipulados, que aseguran su inocuidad y critica las «medias verdades» que se han utilizado y confundido a la sociedad.

Valencia. Luz Derqui

Tomates que duran varios meses sin madurar, plantas resistentes a las plagas, vinos con aromas afrutados, y en resumen, productos que con iguales características nutricionales tengan un atractivo añadido a gusto del consumidor o que beneficien al productor, son algunos de los resultados obtenidos gracias a la llamada «tecnología de los alimentos».

Manipular estos productos es una práctica que se realiza desde hace siglos, solo que ahora se utilizan nuevas técnicas ante las que los ciudadanos reclaman más información, indefensos ante las campañas interesadas desde uno y otro lado que se han puesto en marcha sobre los alimentos transgénicos.

El científico valenciano Daniel Ramón, cuyo libro «Los genes que comemos» ha merecido un premio europeo de divulgación científica, busca desmitificar la manipulación de los alimentos. A través de un lenguaje sencillo que pueda llegar a toda la gente, explica los distintos tipos de alimentos, sus orígenes y la repercusión social, ética y legal de su manipulación.

Riesgos y beneficios

Daniel Ramón destaca cómo por un lado las multinacionales y por otro las organizaciones ecologistas se han enfrentado en una discusión en la que se han dicho muchas medias verdades así como afirmaciones que no se ajustan a la verdad. Desde una posición aséptica, el libro da a conocer a la opinión pública los beneficios y riesgos de los alimentos transgénicos con el fin de que sean los propios consumidores los que decidan.

Así, hace hincapié en que a pesar de la imagen que pueda tener el ciudadano de la manipulación genética, no es otra cosa que introducir genes de un alimento en otro, en cualquier caso ambos «son productos que se comen, como puede ser introducir genes de frutas en la uva para conseguir un determinado aroma».

Debate social

Daniel Ramón se mostró partidario de «abrir un debate social, como se ha llevado a cabo en otros países, ya que es el único modo de dar una información rigurosa, un debate en el que estén presentes consumidores, expertos en nutrición, empresas y ecologistas».

En esta línea, Valencia acogerá a finales de mayo unas jornadas sobre biotecnología y sociedad organizadas con la colaboración de la Universidad. «En nuestro país falta divulgación científica, así como información, lo que hace que este tema sea tierra abonada para confundir a la sociedad. Hoy en día tenemos técnicas en nuestra manos que permiten cosas que antes ni soñábamos. La tecnología aplicada a los alimentos no es sólo producir

Valencia acogerá a finales de mayo unas jornadas sobre biotecnología que responden a la exigencia de los científicos de un debate social serio sobre alimentos transgénicos, con la presencia de multinacionales, ecologistas, consumidores y científicos

alimentos transgénicos, sino también permite detectar patógenos en alimentos con mayor rapidez, con los indudables beneficios que pueden suponer para la salud».

Los beneficios que conllevan este tipo de alimentos son a juicio de Daniel Ramón «muchos e importantes» tanto para consumidores como para los productores. Estos últimos se ven beneficiados al convertirse algunas frutas y verduras manipuladas en resistentes a determinadas plagas. Así, se consiguen tomates que no se pudren y los productos llegan frescos a los consumidores.

Favorecer a consumidor y productor

En general la manipulación se centra en conseguir mejoras tanto para el consumidor como para el productor, manteniendo el mismo contenido nutricional, según Daniel Ramón, algo para lo que existen controles.

En cuanto a los alimentos de origen fermentados, se trabaja con los derivados lácteos, el pan y el vino. De esta forma se intentan conseguir levaduras o bacterias que introduzcan nuevas características en el producto final. Así, en Valencia se pretende en conseguir vinos con aromas más afrutados, que son del gusto de alemanes e ingleses a cuyos países se dirigen las exportaciones. Se producen también bacterias activas que cuajan en menor tiempo el queso.

La tecnología, como se apuntaba antes, permite también detectar patologías con mayor rapidez, puesto que pueden detectar una sola bacteria en un gramo de alimento de salmonelosis o detectar fraudes en alimentos como es al carne picada, «la sociedad no puede dar la espalda a todos estos avances».

Las investigaciones sobre alimentos han conseguido otros logros como es el hecho de producir una levadura que lleva ya una encima que antes se añadía en polvo, y cuya inhalación provocaba numerosas bajas laborales, cuyas alergias se evitan ahora al sustituirlo por la citada levadura.

Por el contrario, el científico valenciano considera que existen fundamentalmente tres tipos de riesgos, aunque indica que en ningún caso son perjudiciales para la salud, debido a los estrictos controles que deben seguir los alimentos antes de salir al mercado y que garantizan su inocuidad, especialmente tras la aprobación el pasado mes de febrero de un reglamento por parte del Parlamento Europeo que garantiza que los alimentos transgénicos sean tan seguros «cuando no más que cualquier otro comestible».

Alergias

Uno de los primeros argumentos en contra de los alimentos transgénicos es que la manipulación varíe el contenido nutricional pero es algo que se soluciona, según el científico valenciano, comprobando a través de pruebas obligatorias el resultado final con el original y si éste no es igual no se comercializa.

Entre los riesgos destacan que puedan provocar alergias. «Pero eso es algo que se detecta en los análisis previstos y que estos alimentos están obligados a seguir». La polémica llegó a España hace unos meses con la descarga de un barco con soja transgénica, un asunto en el que según Daniel Ramón, se dijeron medias verdades que en nada ayudaron a clarificar la situación: «Se dijo que esta soja era alérgica, y es verdad, pero no más que la soja normal».

Otro de los riesgos es el que pueda suponer para el medio ambiente, aunque «tampoco hay datos científicos que avalen este riesgo. Es cierto que puede llevar a un descenso de la biodiversidad tal y como se ha denunciado, pero para atajar este problema se crearon hace tiempo por convenio internacional bancos de germoplasma, que contienen toda la variedad de semillas, por lo que en caso de necesidad de podrían recuperar cualquier producto». El tercer y último riesgo destacado por el autor de «los genes que comemos» es el riesgo que puede suponer para los países pobres que puedan convertirse en «más pobres», algo que es «innato al sistema productivo actual y que por desgracia no desaparecerá por el solo hecho de dejar de manipular los alimentos...»

Futuro

El futuro de la tecnología de los alimentos se dirige a mejorar su contenido nutricional, consiguiendo productos que a la vez que alimentan tengan otros componentes. «Estamos en el umbral del siglo XXI y el consumidor es cada vez más exigente en calidad y aspectos nutricionales». En cuanto al tercer mundo, las investigaciones van dirigidas a incrementar la producción, así en algunos países se están consiguiendo variedades de arroz, comida base, resistentes a plagas.