

¿Qué es eso en tus macarrones con queso?

¿Son ftalatos que podrían hacerte daño?



Los que aman la comida no pueden descansar ni un momento... primero fueron las patatas fritas, luego la carne asada. Ahora, los investigadores han encontrado un problema con los macarrones con queso: 29 de los 30 productos comerciales de macarrones con queso contienen ftalatos.

Los ftalatos son productos químicos que se encuentran en muchos productos de consumo, incluyendo cosméticos y envases. (Se utilizan para hacer los plásticos más flexibles.) Estos productos químicos pueden interferir con la producción de hormonas, causando defectos congénitos genitales y problemas de comportamiento. Las mujeres embarazadas y los niños pequeños están especialmente en riesgo.

Varios gobiernos y empresas han trabajado para reducir o eliminar los ftalatos en los alimentos. Pero los productos químicos todavía pueden entrar en los productos alimenticios, ya sea durante el procesamiento o desde el embalaje.

La Coalición para un Procesamiento y Empaque de Alimentos Más Seguros, una alianza de los grupos de salud pública y seguridad alimentaria de los Estados Unidos, examinó 30 macarrones y productos de queso, incluyendo productos etiquetados como "orgánicos." Detectaron ftalatos en todos menos en uno de ellos. Las concentraciones más altas se encontraron en las mezclas de queso en polvo.

¿Qué tan alarmado debe estar? El estudio, que fue financiado por grupos ambientalistas, no ha sido publicado en una revista científica revisada por pares. El informe es vago sobre la cantidad de ftalatos detectados. "La presencia de un producto químico no necesariamente equivale a la presencia de riesgo", dice Joe Schwarcz, químico de la Universidad McGill.

Al final, los consumidores probablemente deberían estar más alarmados por la cantidad de sal y grasa en los macarrones con queso que por sus ftalatos.

Agilent es un proveedor líder de soluciones de laboratorio para pruebas de alimentos y análisis ambientales. La empresa ofrece una amplia variedad de métodos para la detección y análisis de ftalatos en alimentos y otros productos usando GC / MS y LC / MS.

Fuente: [Agilent Blog](#)