

¿Hay acrilamida en su café?



No es nada nuevo decirle que el café mejora la función cerebral, el rendimiento, la longevidad... pero datos más interesantes nos relevan que también puede ayudar a reducir el riesgo de demencia, alzhéimer, párkinson y diabetes tipo 2.

Sin embargo, un juez dictaminó recientemente que ahora el café deberá proporcionar advertencias sobre el cáncer en

California.

Y es que resulta que el café contiene acrilamida, una sustancia química sospechosa en participar a un aumento del riesgo de padecer cáncer. La acrilamida se crea cuando se tuestan los granos de café, por lo que no hay forma de eliminarla de nuestro café.

En la "proposición 65" de California, se requieren de etiquetas para todos aquellos productos que contengan químicos asociado con un aumento de padecer cáncer o que puedan causar defectos en un feto. El problema es que estamos expuestos a la acrilamida de forma regular: la sustancia química está presente en alimentos que van desde patatas fritas hasta cereales para el desayuno.

De acuerdo con AMI Newswire: El juez Elihu Berle, de la Corte Superior, no halló que el café causara cáncer. En cambio, sí que dictaminó que las compañías de café "no han cumplido con su responsabilidad de la prueba... de: 'ningún nivel de riesgo significativo'". En otras palabras, el juez pidió a los acusados que demostraran "la negativa": que el café no causa cáncer. Pero esta hazaña es imposible ya que la naturaleza está llena de carcinógenos orgánicos.

(Otro problema es que las etiquetas de advertencia son tan frecuentes, que ni siquiera les prestamos atención. Pero esa es otra historia).

Diferentes investigadores de la Administración de Alimentos y Medicamentos de EEUU han desarrollado un método específico para determinar la acrilamida en alimentos utilizando un LC / MS-MS [combinación de cromatografía líquida (LC) con espectrometría de masas (MS)]. Y el equipo incluye una HPLC Agilent y una bomba binaria.

Usando este método, los investigadores midieron los niveles de acrilamida en el café:

- De 45 a 374 nanogramos (milmillonésimas de gramo) por gramo en posos de café no molidos,
- de 172 a 539 ng / g en el café instantáneos,
- y de 6 a 16 ng por mililitro en el café preparado.

Agilent también publicó una nota para el análisis de acrilamida en chocolate, chips, gofres, café y cacao en polvo utilizando un GC / MS (Cromatografía de gases acoplada a espectrometría de masas).