

ALIMENTOS ADULTERADOS CON TÓXICOS

Volumen Uno, Número Uno

Octubre 15 de 2008



Desde mediados de este año, en algunos hospitales públicos de China se internaron cientos de bebés, la mayoría no mayores a seis meses, con problemas renales y otras enfermedades que no eran propias de su edad. En el mes de septiembre ya se habían registrado al menos 6 mil casos de bebés graves, ningún bebé enfermo había sido amantado con leche materna exclusivamente, todos ellos eran alimentados con fórmula o alimentación mixta (leche materna y fórmula) razón por la cual el gobierno de China anunció que realizaría análisis de todos los productos lácteos, debido a que se sospechaba que algunas marcas habían adulterado las fórmulas con sustancias tóxicas.

Hace días el gobierno de China comunicó que se han realizado inspecciones a los productos de más de cien empresas y detectó adulteración en los productos elaborados por la empresa *Sanlu*, *Mengniu*, *Yili* y *Yashili* y otras 20 empresas más. En los insumos de estas empresas encontraron la presencia de melamina y los de la marca *Sanlu* fueron los que registraron el contenido más alto, aproximadamente 2.5 miligramos por kilogramo de leche.

La melamina es una resina que se utiliza como adhesivo en la fabricación de maderas procesadas como *triplay* o aglomerada, formica, algunos plásticos y otras fibras usadas en la construcción, elaboración de muebles, losa, pizarras blancas y baterías de cocina, pero está estrictamente prohibida en la elaboración de cualquier alimento para consumo humano o animal.

Debido a que esta resina tóxica contiene grandes cantidades de nitrógeno puede simular un mayor contenido de proteínas en los productos en que se encuentre, tal es el caso de algunos alimentos para mascotas y últimamente en productos para el consumo humano, principalmente productos lácteos, que por ser también ricos en nitrógeno son fácilmente adulterables y donde la melamina también ofrece una mayor consistencia cremosa en yogures, cremas y leche en polvo, helados con base de leche, suplementos alimenticios altos en proteína, algunos postres, dulces y bebidas enlatadas sabor a café.



Es importante comentar que aunque no se conoce con exactitud cuáles son los efectos nocivos que produce la melamina en el cuerpo humano, se sabe que el consumo de melamina en pequeñas dosis no produce intoxicación en adultos, se calcula que para que una persona adulta presente problemas de salud debería de consumir por lo menos dos litros diarios de leche contaminada por más de dos semanas, lo cual es poco usual. Sin embargo, en bebés la concentración requerida para producir daños en los riñones es mucho más baja y los niños en edad escolar tampoco requieren de una gran cantidad para enfermarse.



Desde el año de 2007 el gobierno de los Estados Unidos de Norteamérica detectó esta adulteración en productos que habían sido importados por China y de manera inmediata muchos países como Suecia, Inglaterra, Holanda retiraron productos importados procedentes de China, incluso fueron destruidos otros productos como galletas con relleno cremoso, ante la posibilidad de que los fabricantes, aunque fueran regionales, hubieran utilizado insumos chinos que son más baratos pero que algunos contienen melamina.

ALIMENTOS ADULTERADOS CON TÓXICOS

Volumen Uno, Número Uno

Octubre 15 de 2008

Este acontecimiento no es aislado, se ha demostrado que el gobierno Chino no tiene ética ni responsabilidad en materia de salud, se comunicó hace un par de años que habían fabricado juguetes con pinturas con un alto contenido en plomo para bebés y niños en edad escolar, sin detallar más acerca de todos los productos para cualquier uso doméstico que se importan desde China.



En este momento se sabe que el gobierno Chino sabía de la adulteración de las fórmulas para bebé y otros productos lácteos, casi desde finales del 2007 y que muchos niños y bebés chinos estaban enfermando por esta adulteración, pero ante el inicio de los Juegos Olímpicos, decidieron ocultar esta información.

En algunos estados de México se habían comercializado algunos productos de origen Chino y ante los acontecimientos difundidos, la Secretaría de Salud (SS) emitió una notificación para impedir la entrada a territorio nacional de dulces de origen chino como los caramelos 'White Rabbit' y otros productos como el café instantáneo de la marca Mr. Brown y el postre Nissin Cha-Cha.

Por su parte la Comisión Federal para la Protección contra riesgos sanitarios (COFEPRIS) realizó inspeccio-

inspecciones en diversos puntos de venta para retirar de los anaqueles productos chinos sospechosos. Sin embargo, en este momento se desconoce si esta información ha sido transmitida a la mayoría de comerciantes o consumidores, incluso los fabricantes de productos que utilizan insumos chinos como materia prima.

Aunque la mayoría de los productos de origen chino fueron retirados de los comercios, como una medida de precaución se recomienda leer cuidadosamente las etiquetas de los productos que se desee consumir y de preferencia no adquirir dulces de dudosa procedencia, por atractivos que sean, así como otros productos de los que se sospeche que puedan ser elaborados con leche deshidratada. Es recomendable consumir productos nacionales que tengan una reconocida calidad, elaborados con materias primas nacionales, de preferencia elaborados con leche fresca pero pasteurizada, no es recomendable la leche bronca, aunque se hierva lo suficiente. Es posible que sean más caros pero eso es debido a que se comercializan a su precio real, a un costo que contempla el valor de las materias primas empleadas y el costo de la fabricación como mano de obra.



Sería conveniente que nosotros como consumidores pudiéramos tener disponibles informes relacionados con el análisis estricto de los alimentos que consumimos, para conocer el contenido de aditivos, conservadores, residuos de agroquímicos y hormonas que no son propios de los alimentos pero que se incorporan durante la producción hasta el consumo. Esta sería una buena acción de nuestro Gobierno, que de momento no hemos observado.

Dra. Ruth De Celis Carrillo
QFB. Verónica Preciado Martínez
Biól. Laura Muñoz Islas

Investigador Asociado de la División de Inmunología del Centro de Investigación Biomédica de Occidente, Instituto Mexicano del Seguro Social. Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, Conacyt.

Becarias de Investigación de la División de Inmunología del Centro de Investigación Biomédica de Occidente, Instituto Mexicano del Seguro Social y estudiantes de Maestría en Ciencias Médicas de la Universidad de Colima.