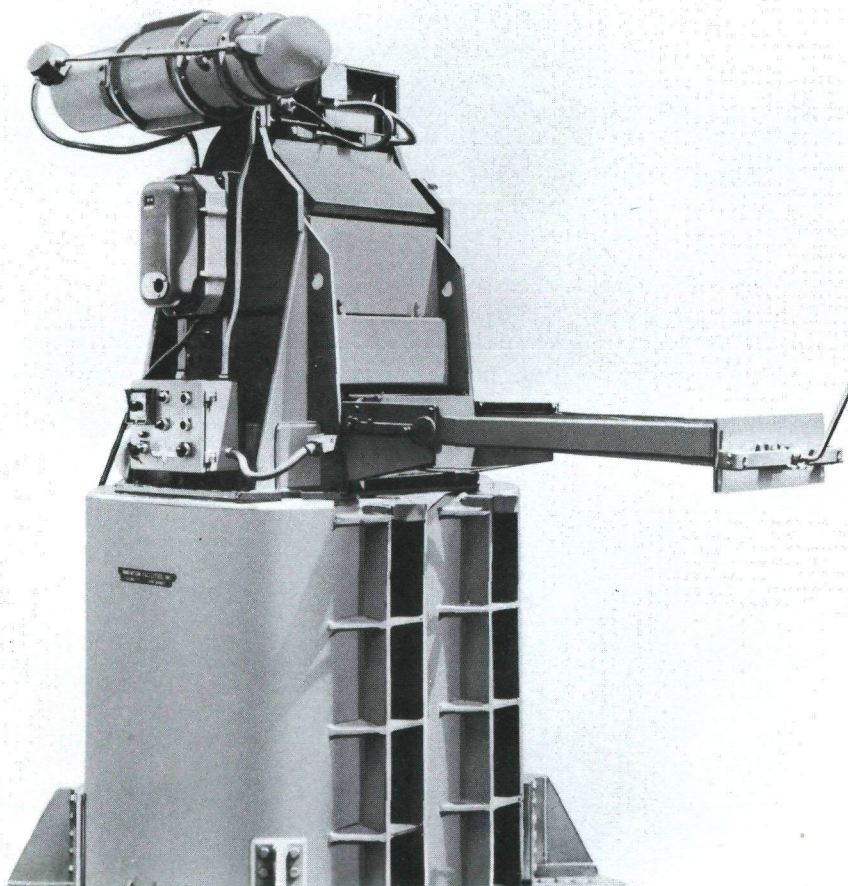


LA IRRADIACION CONSERVA MEJOR EL PESCADO

Las investigaciones realizadas en diversos países han demostrado que irradiando pescado fresco se puede duplicar su período de conservación.

Los Gobiernos de Islandia y de los Estados Unidos de América van a iniciar en Islandia, en colaboración con la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y el Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA), un experimento que permitirá comprobar si el método

Este aparato de irradiación, suministrado por el Gobierno de los Estados Unidos de América, se utiliza en experimentos realizados en Islandia para investigar la posibilidad de conservar el pescado, en las condiciones particulares de ese país, utilizando para ello las radiaciones atómicas.



Cámara de irradiación de 30 000 curios, que emplea la Sociedad Austriaca de Estudios sobre Energía Atómica en un proyecto internacional cuyo fin es investigar la posibilidad de utilizar las radiaciones para conservar frutas y zumos de fruta. En este programa, uno de los muchos emprendidos para extender el consumo de los alimentos irradiados y para garantizar su comestibilidad, participan 10 países, la Agencia Europea para la Energía Nuclear y el OIEA.

Foto: Studiengesellschaft für Atomenergie



resultará práctico en las condiciones que gobiernan la industria y el comercio del pescado en la isla. Si los resultados son favorables el experimento beneficiará a la industria pesquera en general y extenderá más aún el consumo de pescado.

La decisión de ejecutar el experimento se tomó en Viena, en una reunión a la que asistieron representantes de los dos Gobiernos, del OIEA y de la División Mixta FAO/OIEA de la Energía Atómica en la Agricultura y la Alimentación. Para el proyecto de estudio, que durará un año, se utilizará una fuente de radiación diseñada y facilitada por la Comisión de Energía Atómica de los Estados Unidos. La fuente se instalará en tierra firme para este proyecto, pero habría sido diseñada para utilizarla a bordo de un barco pesquero con la idea de que los buques de arrastre pudieran realizar viajes de mayor duración; también ofrece la posibilidad de enviar pescado fresco, valiosa fuente de proteínas, a nuevas regiones.

El proyecto comenzará el verano próximo y lo seguirán de cerca observadores de países en desarrollo especialmente interesados en el tema. El Gobierno de Islandia cederá para estos trabajos instalaciones, laboratorios, espacio para el irradiador, materias primas, mano de obra y los servicios que puedan ser necesarios. El Gobierno de los Estados Unidos facilitará el irradiador con su equipo auxiliar y enviará gratuitamente a Islandia un experto para que lo instale en Reykjavík. Para el primer mes de funcionamiento de la instalación, los Estados Unidos facilitarán también un experto en irradiación de pescado.

Dos especialistas pesqueros islandeses están efectuando en Estados Unidos unas breves prácticas para estudiar métodos de irradiación y prepararse para los trabajos.

El Gobierno de Islandia aplicará las normas de protección radiológica del Organismo.

Aunque Islandia no tiene de momento la intención de emplear radiaciones para la conservación del pescado, ha decidido intervenir en el experimento pensando que la experiencia que se adquiriera podrá serle útil en lo futuro.

El irradiador que se empleará en Reykjavík está encerrado dentro de un revestimiento cilíndrico de unos 150 cm de diámetro y casi 2 m de altura. Su peso total, incluyendo el blindaje protector y una fuente de cobalto radiactivo de 35 000 Ci, es de 17 t. Cuando se vaya a usar en el mar se proyecta instalarlo en el buque nodriza de la flota pesquera.