

# La irradiación de alimentos en los países de América Latina

por J.G. von Kooij\*

La necesidad global de garantizar un adecuado aprovisionamiento de alimentos justifica el estudio detenido de la utilización de las técnicas de irradiación para reducir las pérdidas de los productos alimentarios tras su recolección y para contrarrestar los diversos tipos de degradación de los mismos, así como para mejorar la higiene alimentaria eliminando los microorganismos que tan graves problemas de higiene pública plantean. La Organización Mundial de la Salud y las autoridades sanitarias nacionales prestan considerable atención a las reconocidas posibilidades de los procesos de irradiación de alimentos como medio de evitar las enfermedades transmitidas por los mismos, causa muy seria de amenazas a la salud pública de numerosos países. Un avance importantísimo en la evaluación de la seguridad de los alimentos irradiados se logró en noviembre de 1980, cuando un Comité Mixto de Expertos FAO/OIEA/OMS sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados (CMEAI) llegó a la conclusión de que los productos irradiados con una dosis media global de hasta 10 kGy no presentaban riesgos toxicológicos, y recomendó que tales productos se autorizaran sin más pruebas. Esta recomendación, así como otras conclusiones logradas por el CMEAI, estimuló la adopción de medidas encaminadas a lograr un acuerdo internacional sobre la normalización del proceso de irradiación de los alimentos, por medio de la Comisión del Codex Alimentarius\*\*. El año 1983 fue particularmente notable. La Comisión del Codex Alimentarius adoptó en julio de ese año la Norma General del Codex para Alimentos Irradiados, que será distribuida a los Estados Miembros de la Comisión para su aceptación. Las disposiciones del Codex actualmente existentes para la reglamentación de los alimentos irradiados y para la información sobre la eficacia de las aplicaciones de los procesos de irradiación de alimentos ofrecen a las autoridades nacionales competentes los medios de establecer leyes o de revisar los reglamentos existentes sobre la utilización de la irradiación para la conservación de alimentos.

Sobre estas bases, en octubre de 1983 el OIEA y la FAO celebraron un Seminario sobre irradiación de alimentos para países de América Latina, que tuvo lugar en Lima (Perú). El seminario, al que asistieron 78 científicos representando 16 países y cuatro organizaciones, sirvió de foro para un intercambio de información sobre

los más recientes adelantos de tecnología, comestibilidad, legislación, aplicación adecuada y aspectos comerciales de la irradiación de alimentos. El seminario dedicó considerable atención a la viabilidad tecnoeconómica de la aplicación de la irradiación de alimentos para la inhibición de brotes en los tubérculos, raíces y bulbos comestibles (patatas, cebollas), la ampliación del período de consumibilidad de avocados, la desinfección de frutas, y la descontaminación de especias y condimentos. Ciertos países latinoamericanos ya han autorizado el proceso de irradiación de un cierto número de alimentos, lo cual ha de permitir realizar pruebas de mercado y la producción comercial de tales artículos.

Se necesitan aún importantes trabajos para consolidar las posibilidades nacionales en las esferas de la capacitación, la investigación y el desarrollo tecnológico, la transferencia de tecnología de irradiación, y el establecimiento de reglamentos. La Instalación Internacional para la Tecnología de Irradiación de Alimentos (IITIA) de Wageningen (Países Bajos) contribuyó a la capacitación de técnicos de alimentación organizando con antelación a la realización del seminario, un curso regional sobre la irradiación de alimentos. En él se hizo hincapié en la necesidad de una utilización más ponderada de los programas de capacitación de la IITIA para beneficio de los científicos de los países de la región. Se observó un pronunciado interés en los Programas Coordinados de Investigación sobre irradiación de alimentos patrocinados por el OIEA. La mayoría de los países de la región disponen de instalaciones de irradiación adecuada para los fines de investigaciones, aunque se carece en general de plantas pilotos y de plantas semiindustriales para la transferencia de la tecnología de la irradiación de alimentos. Se hizo mención también del Programa sobre tecnología de irradiación que tiene en consideración el Grupo Subregional Andino.

La FAO y el OIEA procuran igualmente facilitar la introducción práctica del proceso de irradiación de alimentos recomendando reglamentos para el control del comercio de alimentos irradiados, establecidos por la Norma del Codex. El Comité Coordinador del Codex para América Latina puede ejercer una útil función en la armonización y normalización de las leyes y reglamentos sobre la irradiación de alimentos en cada uno de los países de la región.

El seminario ofreció un punto central para la discusión de las necesidades concretas de los países de la región con respecto a la infraestructura precisa para la irradiación de alimentos. Resulta de particular importancia el desarrollo de un proyecto regional sobre la irradiación de alimentos. El mismo contribuiría a una utilización más eficaz de los recursos disponibles y evitaría una duplicación injustificada de esfuerzos de investigación en Latinoamérica.

\* El Sr. van Kooij es Jefe de la Sección de Conservación de Alimentos de la División Mixta FAO/OIEA para el Empleo de Isótopos y Radiaciones Nucleares en el Desarrollo de la Agricultura y la Alimentación.

\*\* La Comisión del Codex Alimentarius fue establecida para poner en ejecución el Programa conjunto FAO/OMS de normas alimentarias. Las normas, previa aceptación por los gobiernos, se publican en el Codex Alimentarius para su aplicación, ya sea regional o mundial.