

Mejores dietas para sistemas más débiles La elaboración de alimentos más inocuos en Indonesia

Sri Wahyuni revisa unos paquetes con envolturas amarillas y plateadas: “Esto es carne de vacuno, esto está elaborado con habas de soja, y esto es un pescadito, es mi favorito”, dice con una sonrisa.

No son platos de comida común. Son platos preparados con cuidado y especialmente sellados al vacío que han sido tratados mediante irradiación. Sri tiene cáncer de mama. Recibió el diagnóstico en diciembre de 2007 y seis tratamientos con quimioterapia han debilitado su sistema inmunológico. La científica investigadora de 57 años participa en un proyecto del OIEA que está elaborando alimentos inocuos mediante la tecnología de radiación para las personas denominadas “inmunocomprometidas”.

“Este proyecto trata de mejorar el estado nutricional del paciente mediante la ingesta de alimentos esterilizados”, dice Sri. “Necesito mejores anticuerpos para que mi sistema inmunológico sea más fuerte y espero lograrlo comiendo estos alimentos con calidad nutricional”.

El proyecto, en el que participan 17 países, está siendo coordinado en la Sede del OIEA en Viena (Austria) por el especialista en irradiación de alimentos Carl Blackburn, que trabaja en la División Mixta FAO/OIEA. “Al incluir alimentos irradiados en una dieta restringida es posible aumentar la gama de alimentos inocuos que puede comer un paciente, y así puede mejorar el nivel de nutrición de su dieta”, dice el especialista.

“Otra ventaja es que los alimentos irradiados necesitan métodos de preparación menos intensos, de modo que no es necesario sobrecalentar la comida para cerciorarnos de que es seguro ingerirla”, dice.

Las personas cuyos sistemas inmunológicos están afectados porque, por ejemplo, están recibiendo quimioterapia para el cáncer, padecen el VIH/SIDA o se recuperan de un trasplante de órgano, están más expuestas al riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

“Esas personas habitualmente no pueden comer productos frescos y saludables, como ensaladas, frutas y verduras, por temor a contraer una infección. Sin embargo, si los alimentos están irradiados, son inocuos ya que ese proceso destruye todas las posibles bacterias u otros microorganismos nocivos”, añade Blackburn.

Las investigaciones realizadas en el marco de un proyecto anterior del OIEA indicaron que, a pesar del potencial de la irradiación para reducir el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos, hay pocas pruebas de que se utilice a gran escala para proporcionar alimentos a pacientes o a otros grupos destinatarios que requieran este nivel de inocuidad de los alimentos. Según Blackburn, el principal objetivo del proyecto es mejorar, y finalmente aumentar, la variedad y disponibilidad de alimentos nutritivos para las personas que requieren una dieta especial, así como elaborar comidas más variadas y atractivas para los hospitales, que pueden ser poco sabrosas.

“Desde el comienzo de este proyecto he comprobado lo importante que puede ser aportar también un elemento placentero durante las comidas, especialmente para los niños”, dice.

“Esto se puede conseguir ofreciendo “sorpresas”, como helados y especialidades locales, los platos que normalmente comerían las personas si no estuvieran enfermas u hospitalizadas. Por ello, en el marco de este proyecto también se están elaborando ese tipo de alimentos”, dice.

El proyecto del OIEA ha reunido a un grupo internacional de investigadores, procedentes de América del Norte y del Sur, África, Europa y Asia, que colaboran con profesionales médicos en sus países para elaborar los tipos más apropiados de alimentos inocuos.

En Indonesia, Zubaidah Irawati trabaja como especialista en irradiación de alimentos en la Agencia Nacional de Energía Nuclear, BATAN, y ha colaborado con el OIEA durante más de 30 años.

Irawati dice: “Trabajo con diferentes grupos de personas, incluidos científicos, órganos reguladores, instituciones gubernamentales, médicos y empresas de elaboración de alimentos. Estamos preparando alimentos sabrosos, listos para comer, sobre la base de los platos tradicionales indonesios.”

Uno de sus proyectos de investigación lo realiza en cooperación con el Centro de Rehabilitación de la Junta Nacional de Estupefacientes en Sukabumi, Java occidental, donde Irawati trabaja con ex consumidores de drogas afectados por el VIH/SIDA o la hepatitis.

“Hemos comprobado que el estado nutricional de esas personas mejora al comer nuestros alimentos irradiados. Espero que en el futuro podamos ampliar nuestro proyecto para incluir a los niños malnutridos”, dice Irawati.

Aunque este es un proyecto nuevo, Indonesia ha estado utilizando la irradiación para mejorar la inocuidad y la calidad de los alimentos desde hace más de 40 años. Indonesia es uno de los 60 países del mundo que utiliza esa técnica, aprobada tanto por la FAO como por la Organización Mundial de la Salud (OMS). “La irradiación de los alimentos es sumamente importante aquí, en Indonesia. Es un país donde hay abundantes especias, cereales y frutas”, dice Irawati.

“Sin embargo, tenemos un clima caluroso y tropical, con mucha humedad, por lo que la comida puede contaminarse fácilmente con bacterias e insectos y puede deteriorarse con rapidez.”

El centro de irradiación comercial de Indonesia, Relion, en Yakarta, realiza sus actividades siete días a la semana y 24 horas al día, para adaptarse a la creciente demanda de alimentos irradiados.

Actualmente se irradian en el centro unos 150 productos, entre ellos, especias, cereales y pescado seco, para mercados nacionales e internacionales.

En el proceso de irradiación se utiliza la energía de los rayos gamma, los rayos x o los electrones para eliminar los insectos y destruir las bacterias nocivas que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

El proceso también prolonga el tiempo de conservación de los alimentos, ya que destruye microorganismos, como el moho, que causan su deterioro.

La irradiación de alimentos ofrece los mismos beneficios que el tratamiento químico, el calor o la refrigeración, pero no deja residuos nocivos en los alimentos y no aumenta su temperatura ni afecta su sabor y textura. También puede utilizarse para tratar alimentos empaquetados y congelados.

“Para nosotros, irradiación de los alimentos significa seguridad alimentaria e inocuidad y calidad de los alimentos. La irradiación también permite que los productores puedan exportar mayor cantidad de alimentos, de modo que, además, es importante para la economía”, dice Irawati.

Louise Potterton, División de Información Pública. Correo electrónico:
L.Potterton@iaea.org