

# ALIMENTOS MÁS SEGUROS



*A la par que la civilización ha ido progresando, las sociedades han luchado por obtener alimentos que no hagan daño; desde usar el fuego para cocer la comida hasta hervir el agua para hacerla potable, los adelantos de la tecnología han ayudado a matar los microorganismos que pueden hacer que los alimentos no sean seguros. La División Mixta FAO/OIEA ayuda a prestar asistencia técnica a los Estados Miembros que desean aplicar la tecnología de irradiación a sus alimentos para hacerlos más seguros.*

*Se estima que las enfermedades diarreicas transmitidas por los alimentos y el agua matan aproximadamente 2,2 millones de personas al año, de las cuales 1,9 millones son niños. Irradiar algunos de los alimentos que ingerimos puede salvar muchas de estas vidas al reducir el riesgo de intoxicación alimentaria y matar los organismos causantes de enfermedades. La irradiación consiste en aplicar al alimento una pequeña dosis de radiación ionizante; ésta altera el ADN de las bacterias y la estructura de las membranas celulares, de modo que el organismo deja de reproducirse o de trabajar, pero sin que el alimento se vuelva radiactivo. Puede aplicarse a una variedad de alimentos, desde especias y aderezos hasta frutas y verduras, y es similar a la pasteurización, pero no requiere las altas temperaturas que pueden afectar la calidad de los alimentos.*

Texto y fotografía: Michael Madsen, División de Información Pública del OIEA