

ADITIVOS ALIMENTARIOS: EVALUACIÓN DE RIESGOS Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

P. M. Fernández San Juan .

Centro Nacional de Alimentación. Instituto de Salud Carlos III.

Carretera Majadahonda – Pozuelo Km 2. 28220 Majadahonda (Madrid). Tfn: 91 509 79 00.

e-mail : pmariof@isciii.es.

Si bien es cierto que el empleo de aditivos de forma descontrolada podría ocasionar algún problema sanitario y de salud pública, no es menos cierto que gran parte de los productos alimenticios que consumimos hoy en día no podrían existir sin el empleo de estos compuestos.

Antes de que el uso de un aditivo sea aceptado para alimentación, debe haber sido sometido a una adecuada evaluación toxicológica. Una vez que la necesidad tecnológica y la valoración para su consumo se ha establecido, se necesita conocer las implicaciones sanitarias del uso de los mismos. Se ha realizado una evaluación de los riesgos, así como una revisión de las funciones tecnológicas de los aditivos, de acuerdo a nuestra experiencia analítica y a los datos bibliográficos disponibles.

En primer lugar, es necesario evaluar la relación riesgo - beneficio en los aditivos y así por ejemplo en los Nitritos y Nitratos (E - 249 a E - 252) aunque tienen el inconveniente de poder ser tóxicos al unirse a la hemoglobina y poder producir metahemoglobinemia, además de existir el riesgo de formación de nitrosaminas al reaccionar con las aminas, sin embargo, también tienen la propiedad de conservar el color rojo de la carne y ser potentes inhibidores del crecimiento del *Clostridium botulinum* que produce la toxina botulínica causante del botulismo. Por otro lado, en nuestro laboratorio hemos detectado el uso fraudulento del Ácido Bórico en la conservación de mariscos para evitar la *melanosis*, a pesar de estar prohibido por sus efectos gastrointestinales y otros. En el caso del Dióxido de Azufre (E-220) y derivados, el Comité Científico para la Alimentación Humana (CCAH) considera que su uso debe ser restringido al mínimo nivel tecnológicamente necesario por afectar a la vitamina B1 (Tiamina) y producir problemas en personas asmáticas.

Últimamente, los colorantes sintéticos de tipo azoico (Tartrazina E-102, Amaranto E-123, Rojo Cochinilla E-124) se intentan sustituir por colorantes naturales por cuestionarse la seguridad de su empleo aunque tecnológicamente no se consiguen los mismos efectos.

Como conclusión, a pesar de que en algunos casos existe algún riesgo potencial debido al consumo de ciertos aditivos, habrá que valorar siempre la dualidad riesgo-beneficio y el valor de IDA establecido para una correcta evaluación de los mismos.