

# Datos sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados

*No hay ningún producto que sea tan importante para la salud de la raza humana como los alimentos. Hace mucho tiempo que se ha comprobado que incluso una pequeña mejora de la calidad o un pequeño aumento de la cantidad de los alimentos pueden beneficiar a muchos seres humanos y especialmente a aquellos cuya nutrición es insuficiente o que se hallan en el umbral de la inanición. Esto ha hecho que el empleo de técnicas de conservación de alimentos para evitar su pérdida se haya convertido en un factor importante para resolver los problemas de alimentación del mundo. Algunos de los aditivos químicos empleados para conservar los alimentos han resultado perjudiciales para la salud del consumidor, pero los recientes tratamientos comerciales de una serie de productos alimenticios con radiaciones ionizantes en pequeñas dosis han demostrado ser tecnológicamente ventajosos y económicamente viables.*

*Se trabaja intensamente para evitar que los nuevos procesos tecnológicos tengan efectos adversos sobre la salud. Los organismos de reglamentación han establecido normas muy rigurosas y exigen la prueba científica de que los alimentos tratados con radiaciones reúnen las debidas condiciones de comestibilidad e inocuidad para el consumo humano. Por ello, los fabricantes de productos alimenticios que desean utilizar procesos nuevos se dirigen cada vez más frecuentemente a las autoridades sanitarias en busca de licencias para el consumo humano de determinados productos alimenticios irradiados. Sus solicitudes deben basarse en datos científicos. Actualmente, los datos disponibles sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados suelen ser de manejo engorroso por la forma en que se encuentran; además, una parte considerable de los mismos está sin publicar. Esto complica sobremanera las cosas para quien desea averiguar con precisión qué resultados se han conseguido en actividades similares realizadas en otros lugares.*

*La Sección de Conservación de Alimentos de la División Mixta FAO/OIEA ha decidido organizar un sistema de datos que permita obtener fácilmente información sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados y facilite la publicación de dicha información. Los datos se referirán a la ausencia de toxicidad, valor nutritivo e inocuidad microbiana. La División ha enviado un cuestionario a las instituciones y a los científicos que trabajan en programas relacionados con la comestibilidad de los alimentos irradiados, pidiéndoles que informen sobre las investigaciones ya terminadas, sobre las que tengan en curso y sobre las que proyecten efectuar. Con las respuestas recibidas se ha confeccionado una lista de las investigaciones sobre comestibilidad de diversos productos alimenticios que se han llevado a cabo recientemente en Estados Miembros, lista que figura en el Cuadro 1. En términos generales puede afirmarse que las investigaciones no denuncian ningún efecto perjudicial para la salud.*

**El Proyecto internacional de irradiación de alimentos publicará periódicamente datos detallados en la "Food Irradiation Information". El Proyecto funciona bajo los auspicios de la FAO, el OIEA y la OCDE (AEN), y 22 países aportan actualmente una contribución financiera al mismo.**

*La Sección de Conservación de Alimentos de la División Mixta FAO/OIEA, en colaboración con el Proyecto internacional de irradiación de alimentos, está colmando la laguna que existe actualmente en la información sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados y facilita pruebas científicas a las autoridades sanitarias para cuando estudien la autorización de alimentos irradiados.*

**CUADRO 1.**

Investigaciones sobre la comestibilidad de alimentos irradiados que se están llevando a cabo en Estados Miembros de la FAO y del OIEA. Esta lista la ha confeccionado la Sección de Conservación de Alimentos de la División Mixta FAO/OIEA de la Energía Atómica en la Agricultura y la Alimentación, y está clasificada por productos:

<b>Producto alimenticio Grupo básico</b>	<b>Producto especificado</b>	<b>Países que realizan el estudio</b>
<b>FRUTAS</b>	Manzana	Estados Unidos de América
	Zuma de manzana	Austria
	Albaricoque	Estados Unidos de América
	Fruto de la jaqueira (Artocarpus heterophyllus)	Filipinas
	Naranja	Australia
	Papaya	Estados Unidos de América
	Peras	Estados Unidos de América
	Ciruelas	Estados Unidos de América
	Cerezas silvestres	Estados Unidos de América
	Fresas	Estados Unidos de América, Países Bajos
<b>HORTALIZAS</b>	Judión de Lima	Australia
	Champiñones	Canadá, Países Bajos
	Niebe	Francia
	Cebollas	Canadá, Estados Unidos de América, Japón, URSS
	Cacahuetes	Filipinas
	Patatas	Brasil, Canadá, Checoslovaquia, Japón
	Tomates	España
<b>CEREALES</b>	Maíz	Francia
	Mijo	Francia
	Arroz	Corea, Japón
	Trigo	Bélgica, Canadá, Estados Unidos de América, India, Reino Unido
<b>PRODUCTOS DEL MAR</b>	Dicapterus Macrosoma	Filipinas
	Almejas	Estados Unidos de América
	Bacalao	Noruega, Reino Unido, URSS
	Pez toro (Flathead fish)	Australia
	Eglefino	Canadá
	Merluza	España
	Arenque	República Federal de Alemania
	Caballa	Noruega, Tailandia
	Siluro	URSS
	Barbero	Filipinas
Camarón	Filipinas, India, Países Bajos	
Atún	Filipinas	

Producto alimenticio Grupo básico	Producto especificado	Países que realizan el estudio
PECES DE AGUA DULCE	Trucha	República Federal de Alemania
CARNES	Buey	Francia, Estados Unidos de América, Reino Unido, URSS
	Pollo	Canadá, Países Bajos
	Jamón	Francia, Reino Unido
	Carne de caballo	Reino Unido
OTROS	Cordero	Nueva Zelandia
	Huevos	Francia, República Federal de Alemania
	Alimentos de laboratorio	Dinamarca, Hungría, Reino Unido
	Leche en polvo	República Federal de Alemania
	Pimentón	Hungría
	Piensos preparados para cochinitos	República Federal de Alemania

