

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Subproductos tóxicos, conocidos como oligómeros, se forman involuntariamente durante la producción de plásticoAutor:
Twitter Publicado: 07/12/2019 | 09:59 am

Alerta: tu cuchara te podría estar envenenando

Especialistas químicos aconsejan a las personas que mantengan el contacto con alimentos lo más breve posible cuando utilicen utensilios de plástico para cocinar

Publicado: Sábado 07 diciembre 2019 | 10:02:44 am.

Publicado por: Juventud Rebelde

BERLÍN, diciembre 7.- Científicos advirtieron que artículos plásticos para cocina de uso diario como cucharas, espátulas y batidores podrían estar dañando el hígado o tiroides de usuarios en todo el mundo.

Expertos del Instituto Federal Alemán de Evaluación de Riesgos (IFAE) explicaron que los mencionados utensilios producen subproductos tóxicos nocivos que pueden entrar en los alimentos cuando se usan a altas temperaturas y pueden ser muy venenosos.

Los subproductos tóxicos, conocidos como oligómeros, se forman involuntariamente durante la producción de plástico y, debido a que son tan pequeños, los humanos pueden ingerirlos sin saberlo.

Los especialistas aconsejaron a las personas que mantengan el contacto con los alimentos lo más breve posible cuando utilicen utensilios de plástico para cocinar, especialmente a temperaturas superiores a 70 grados celsius, reseña el medio digital Metro.co.uk.

El IFAE es un grupo independiente que asesora al gobierno alemán sobre seguridad alimentaria y química. Este foro estudió oligómeros de dos moléculas diferentes que se utilizan principalmente para fabricar utensilios de cocina, incluidos el PA6 y el PA6,6.

El estudio encontró que las cantidades de oligómeros que se trasladan de los utensilios de cocina a los alimentos eran mucho más altas de lo que se pensaba. En el 30 por ciento de los artículos de cocina de plástico evaluados por los científicos, los subproductos tóxicos que se trasladan a los alimentos excedieron el nivel aceptable.

Con base en los datos disponibles, se evaluó la cantidad de cinco microgramos por kilogramo de alimento como toxicológicamente aceptable como valor de migración grupal para los compuestos mencionados.

Uno de los autores de la investigación dijo que altas dosis de los oligómeros encontrados causan efectos adversos en el hígado y la tiroides que se deben a la metabolización. Los científicos sugieren que los fabricantes de utensilios alimentarios necesitan recopilar más amplios datos toxicológicos.

<http://www.juventudrebelde.cu/ciencia-tecnica/2019-12-07/atencion-tu-cuchara-te-podria-estar-envenenando>