

EFE

Newsire, Spain

Ciencia-alimentos

Un simple análisis de ADN pone al descubierto el nivel de fraude en alimentos

Un par de estudiantes de Nueva York y un inocente proyecto científico han puesto de manifiesto el nivel de fraude que existe en la industria alimentaria en Estados Unidos al descubrir que muchos productos no contienen los componentes indicados en sus etiquetas.

A principios de año, Brenda Tan y Matt Cost, dos estudiantes de 17 y 18 años respectivamente del Trinity School de Manhattan, se embarcaron en un proyecto con la ayuda de la Universidad Rockefeller y el Museo de Historia Natural de Estados Unidos para analizar el ADN de muestras recogidas en sus viviendas.

La idea era utilizar una nueva técnica que permite analizar de forma rápida y barata el ADN de plantas y animales, denominada 'código de barras genético' e iniciada en la Universidad de Guelph (Canadá), para explorar su uso en actividades cotidianas.

Los resultados del experimento de Tan y Cost han asombrado a los científicos, según reconoció a Efe Mark Stoeckle, del Programa de Medio Ambiente Humano de la Universidad Rockefeller.

Para empezar, los dos estudiantes descubrieron que incluso en la meca de la vida urbana que es Manhattan están rodeados de un auténtico zoo, al recuperar ADN de 95 diferentes especies animales, incluida una especie desconocida hasta ahora de cucaracha.

Pero quizás el descubrimiento más relevante fue que de 66 productos alimentarios comprados en establecimientos locales, 11 no contenían lo que señalaban sus etiquetas.

El caso más sangrante fue el de un caro queso que supuestamente estaba producido con leche de oveja y que en realidad contenía leche de vaca, lo que constituye no sólo un fraude alimentario sino también un grave riesgo para la salud de aquellas personas que padecen alergias.

Otros fraudes puestos al descubierto por Tan y Cost fueron un supuesto caviar de esturión que en realidad procedía de un pez más que mundano del río Misisipi, un manjar llamado 'tiburón seco' hecho con perca africana, o alimentos para perros que deberían contener venado pero que en realidad tenían vaca.

Cost y Tan reconocieron que aunque no es posible demostrar que los fraudes alimentarios que han descubierto son fruto de la voluntad del fabricante en vez de errores en el proceso de fabricación, en todos los casos hay un sospechoso denominador común.

'No sabemos cuándo sucede pero la mayoría de los errores de etiquetado suponen la sustitución con algo menos caro y deseable, lo que sugiere que tienen una motivación económica', afirmó Cost.

No es la primera vez que un 'inofensivo' proyecto científico de Stoeckle ha puesto de manifiesto que en muchos casos los consumidores reciben gato por liebre.

En 2008, Stoeckle ofreció las mismas herramientas del 'código de barras genético' a su hija y otra estudiante para que analizaran el sushi (la típica comida japonesa basada en diferentes especies marinas) de varios restaurantes de Manhattan.

Como ahora, las dos estudiantes descubrieron un preocupante nivel de fraude en los restaurantes.

Stoeckle reconoce que aunque el análisis de los restaurantes de 'sushi' no se tradujo en acciones legales por parte de las autoridades alimentarias estadounidenses contra esos negocios, la Administración de Fármacos y Alimentos de Estados Unidos (FDA) ha mostrado interés en la técnica del 'código de barras genético'.

Y el trabajo de Tan y Cost va a reforzar ese interés.

'Este informe advierte a las autoridades alimentarias y sanitarias de todo el mundo lo simple y fácil que es hoy en día comprobar y certificar el origen de los productos en el mercado, combatir el fraude y proteger tanto la salud de los consumidores como a especies en peligro', explicó Stoeckle.

Si el 'código de barras genético' puede reforzar en el futuro la confianza del consumidor en los productos alimentarios, la técnica ya ha cambiado la forma en que Tan y Cost caminan por sus viviendas y tiendas.

'Al principio del proyecto pensábamos en qué podía ser analizado. Ahora todo lo que vemos a nuestro alrededor es un objeto de estudio. Y por supuesto, cuando vamos a comprar al mercado, nos planteamos qué es lo que realmente nos llevamos a casa', dijo Cost.