

Un estudio de la UMH señala que los alimentos de arroz para celíacos pueden contener arsénico inorgánico

El grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche ha elaborado un estudio que señala que los alimentos de arroz para celíacos pueden contener arsénico inorgánico. Por ello, los investigadores consideran “imprescindible” que se controle el contenido de este contaminante natural en el arroz y que las distribuidoras proporcionen a los consumidores toda la información sobre el arroz que han utilizado.

La celiacía es una enfermedad que afecta aproximadamente al 1 % de la población, si bien son bastantes los casos que hay sin diagnosticar. El único tratamiento eficaz para esta enfermedad es una dieta estricta sin gluten durante toda la vida. La dieta sin gluten debe basarse en alimentos naturales y frescos que no contienen gluten, como carnes, pescados, huevos, leche, frutas, verduras, hortalizas, legumbres y cereales sin gluten, entre los que destacan el maíz y el arroz (FACE, 2014).

El grupo de Calidad y Seguridad Alimentaria de la UMH estudia desde hace años la relación entre arsénico y arroz. Tras evaluar los riesgos asociados al consumo de alimentos a base de este producto en niños de hasta 3 años de edad, se pasó a estudiar la presencia de este metaloide, arsénico, en un segmento de población que los investigadores pensaban que podía estar en riesgo, como es el de los celíacos. Los profesores de la UMH señalan que “es preciso resaltar que no todos los compuestos de arsénico son tóxicos; sólo son tóxicos los compuestos inorgánicos. Esto implica que los análisis de arsénico total no sean indicativos de la toxicidad de los alimentos y que se necesiten valores del contenido de arsénico inorgánico; esta técnica analítica es complicada y sólo unos cuantos laboratorios en España disponen de los equipos necesarios”.

Los investigadores de la UMH han realizado un primer estudio (publicado en la revista *Journal of Food Science*) en el que evaluaron alimentos para niños celíacos de hasta 5 años. Los resultados obtenidos demostraron que hay una relación directa entre el contenido de arroz en los alimentos y el contenido de arsénico inorgánico; es decir, a mayor porcentaje de arroz, mayor contenido de arsénico. Los valores más elevados se encontraron en el grupo de las pastas. Posteriormente, un segundo estudio (publicado en la revista *Food Additives & Contaminants, part A*) evaluó la presencia de arsénico en alimentos destinados

a adultos con la enfermedad celíaca. Nuevamente, se evidenció la relación entre arroz y arsénico.

Los valores obtenidos en la estimación de la ingesta de arsénico inorgánico a partir de los datos obtenidos en estos dos estudios indican que no se puede excluir un riesgo para la salud de la población que sigue esta dieta. Esta conclusión se basa en los valores indicados por la EFSA (Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria).

La EFSA en colaboración con las agencias nacionales, entre las que se encuentra AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición), están recopilando información sobre la presencia de arsénico inorgánico en muestras de arroz y productos a base de arroz de todos los países de la Unión Europea y, en breve, establecerán un límite máximo para el contenido de arsénico inorgánico en este tipo de alimentos. Esta limitación legal será clave en el control de la ingesta de este contaminante y garantizará la seguridad alimentaria de los consumidores europeos.

Según los investigadores de la UMH, la principal conclusión de los estudios que han realizado es que existen productos de arroz que contienen niveles muy bajos de arsénico inorgánico y que es “imprescindible” que se controle el contenido de este contaminante natural en el arroz. Por tanto, señalan, es necesario hacer una selección de la materia prima a utilizar en este tipo de alimentos especiales. Además, las empresas distribuidoras deberían proporcionar a los consumidores toda la información disponible sobre el arroz que han utilizado (cultivar, porcentaje, procedencia geográfica, etc.). Los profesores de la UMH señalan que “sería totalmente recomendable que se incluyera el contenido de arsénico inorgánico en los productos de arroz, especialmente de aquellos destinados a consumidores con dietas restringidas y con un elevado consumo diario de arroz”.

Elche, 14 de octubre de 2014