

Riesgo mortal

Los pesticidas suelen ser tóxicos e incluso mortales en altas concentraciones o en tiempos prolongados de exposición. En 2014, la Seremi de Salud Metropolitana reportó 53 casos de intoxicaciones agudas por uso de pesticidas en Santiago. Una declaración hecha en el 2015 por la OMS mostró a 5 pesticidas organofosforados como "probables" agentes cancerígenos. Algunos pesticidas pueden permanecer largos períodos en el ambiente o en vegetales, acumulándose en los tejidos vivos.



Cristián Calderón, investigador postdoctoral, Núcleo Milenio Cilis | GENTILEZA



Paulina Pavez, investigadora joven, Núcleo Milenio Cilis | GENTILEZA



Paola Campodónico, investigadora asociada Núcleo Milenio Cilis | GENTILEZA

El poder del agua

¿Cómo podemos eliminar estas sustancias tóxicas presentes en frutas y vegetales que consumimos habitualmente? La mayoría de los pesticidas pueden ser degradados por una simple reacción química denominada hidrólisis, es decir, mediante el contacto con el agua. Se ha demostrado que la velocidad de hidrólisis de algunos pesticidas, aumenta progresivamente con el incremento de la temperatura y el grado de acidez, lo que produce hasta un 80% de degradación del pesticida.



4 CLAVES: ¿LAVAR LA FRUTA ELIMINA REALMENTE LOS PESTICIDAS?

Es una realidad que frutas y verduras disponibles en el mercado chileno contienen residuos de pesticidas. En Chile se define como pesticida a cualquier sustancia o mezcla de ellas destinada a ser aplicada en el ambiente, animales o plantas, para controlar organismos capaces de producir daños en la salud. Ahora bien ¿es mito o realidad la efectividad de la eliminación casera de estos compuestos en nuestros alimentos? Expertos del Núcleo Milenio Cilis responden sobre este punto.

El núcleo integra la Iniciativa Científica Milenio, programa del Ministerio de Economía que financia centros de investigación de excelencia. Milenio nació en 1999, a partir de una propuesta del Banco Mundial.

Procedimientos caseros

Innumerables blogs en internet dan a conocer una variedad "soluciones caseras" para eliminar o disminuir la presencia de pesticidas en vegetales, que van desde el lavado con agua caliente y/o la adición de vinagre, bicarbonato, jugo de limón o el uso de un cepillo de dientes como método de abrasión. Aunque no podemos eliminar completamente los residuos de pesticidas, el hecho de lavar frutas y vegetales con agua caliente, sumado a alguno de estos agentes que modifica la acidez del agua de lavado, seguro permitirá reducir su persistencia.

Lavado ¡sí o sí!

Entonces, ¿mito o realidad? ¡Es realidad! Todas las frutas y verduras siempre deben ser lavadas antes de ser consumidas y ojala en agua caliente acidificada con jugo de limón o un poco de vinagre.

Revisa la nota en www.publimetro.cl