Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

Aborda estrategias para la mejora la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos

La Comunidad destina cerca de un millón de euros a un proyecto de investigación en seguridad alimentaria

- Desarrollan técnicas para identificar compuestos y derivados plásticos que pueden suponer un riesgo elevado para la salud humana
- Participan cinco grupos de investigación y dos laboratorios pertenecientes a cuatro universidades públicas y al CSIC

28 de diciembre de 2019.- La Comunidad de Madrid financia con 919.000 euros un proyecto de investigación en calidad y seguridad alimentaria. El Programa AVANSECAL-II CM está desarrollando técnicas para identificar y determinar compuestos y derivados plásticos que pueden suponer riesgos importantes para la salud humana. Las últimas alertas sanitarias emitidas en España por carne contaminada por la bacteria listeria han vuelto a poner de manifiesto la importancia que tienen este tipo de iniciativas.

El proyecto AVANSECAL-II CM lleva por título 'Estrategias integradas para la mejora de la calidad, la seguridad y la funcionalidad de los alimentos: hacia una alimentación saludable' y está coordinado por María Luisa Marina, de la Universidad de Alcalá. En el programa participan cinco grupos de investigación y dos laboratorios pertenecientes a cuatro universidades públicas (Universidad de Alcalá, Universidad Complutense de Madrid, Universidad Rey Juan Carlos y Universidad Nacional de Educación a Distancia) y al CSIC.

Una de las líneas abiertas por los grupos de investigación, principalmente el liderado por la UNED, es el desarrollo de técnicas analíticas para la determinación de microplásticos en alimentos marinos. Los aditivos y derivados plásticos empleados en su fabricación suponen un riesgo elevado para la salud humana y, por ello, están sujetos a la regulación y legislación en la mayoría de los casos.

Sin embargo, uno de los problemas a las que se enfrentan los organismos nacionales e internacionales responsables de la seguridad alimentaria es la dificultad a la hora de realizar identificaciones y determinaciones analíticas, así como la falta de análisis estandarizados que reflejen una identificación coherente y reproducible de estos compuestos.

Comunidad de Madrid

Medios de Comunicación

IDENTIFICAR MICROPLÁSTICOS EN LOS ALIMENTOS

Hasta el momento, en el Programa AVANSECAL-II CM se han desarrollado métodos analíticos para determinar más de 15 compuestos derivados plásticos. También se han estudiado nuevos métodos para la identificación y cuantificación de los microplásticos más utilizados. El conocimiento del tipo de material puede ser de utilidad para indicar la resistencia y durabilidad del mismo en el medio ambiente y, por tanto, en los alimentos marinos.

Garantizar la seguridad alimentaria es un objetivo y un compromiso compartido entre las administraciones públicas y los diferentes agentes de la cadena alimentaria: productores, transformadores, distribuidores y consumidores. En todo este complejo proceso, la investigación ocupa un papel esencial al generar el conocimiento básico sobre la calidad y la seguridad de los alimentos que comemos mediante el desarrollo de las técnicas analíticas necesarias y del análisis de riesgos.