

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: Delfín latas atún

REFERENCIA: Machorro, J. (25 de agosto de 2020). Encuentran carne de delfín en latas de atún en México. *AM de Querétaro*. Recuperado de <https://bit.ly/3aZQ1DU>

NOTA:

Encuentran carne de delfín en latas de atún en México

La Facultad de Estudios Superiores (FES), ubicada en el municipio de Cuautitlán, Estado de México (Edomex), de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), José Francisco Montiel Sosa, académico y secretario General de esta casa de estudios, ha implementado la técnica de Reacción en Cadena de la Polimerasa (PCR por sus siglas en inglés) en sus líneas de investigación.

En una de las más recientes se enfocó en evaluar atún enlatado (a partir de técnicas de reacción en cadena de polimerasa) y así verificar su autenticidad.

Debido a que los fraudes alimentarios socavan la identidad de los productos, su origen, características biológicas y calidad. Esta técnica de análisis de proteínas y ADN, permite determinar si un alimento cuenta con los estándares establecidos.

Recientemente, el investigador analizó 15 muestras de atún enlatado comercial en aceite y agua, para determinar si contenían alguna especie distinta a la reportada.

Para esto, fue necesario extraer y purificar el ADN total de cada muestra y diseñar las estrategias de PCR con primers (iniciadores) específicos, tanto para atún como para delfín.

Al concluir el estudio, utilizando PCR de punto final y realizando electroforesis en geles de agarosa, observaron una banda de amplificación de 420 pb (pares de bases),

correspondiente a la muestra de referencia (DNA del delfín). Esto confirmó la presencia de carne de delfín en 3 de las 15 muestras estudiadas.

Este hallazgo evidencia un fraude alimentario, pues además de que la carne de delfín es un componente que no ha sido declarado en el etiquetado, pone en riesgo a una especie protegida y en peligro de extinción.

“Aunque la ingesta de delfín no representa un riesgo para la salud, la adición fraudulenta de sustancias que no son auténticas y el engaño al consumidor son inaceptables”, declaró.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO por sus siglas en inglés) promueve el etiquetado de los alimentos como una herramienta eficaz para proteger la salud de los consumidores en materia de inocuidad alimentaria y nutrición.

Por tanto, existe una mayor necesidad de crear etiquetas alimentarias que sean confiables y no resulten engañosas.

Declaró que “es de vital importancia que el consumidor sepa qué es lo que está comprando y consumiendo. Existe un engaño cuando el productor agrega a un alimento algo que no se ha reportado, especies más económicas que abaratan costos y transgreden la confianza del comprador”.

En este sentido, en 2019 la Procuraduría Federal del Consumidor (PROFECO) encontró que, sin informar en su empaque, de 57 presentaciones de atún envasado analizadas en sus laboratorios 18 contenían hasta 62% de soya. Lo cual confirma que la legalidad en las relaciones de consumo se incumple, ya que no existe la certeza de que un producto sea fiel a lo que anuncia.

Este trabajo es relevante porque, además de informar de forma veraz a los consumidores, coadyuva a revelar un fraude alimentario, el cual trasgrede a una especie protegida desde hace algunos años con la etiqueta “Dolphin Safe”, una iniciativa estadounidense surgida 1990 con el objetivo de garantizar que el pescado se capturó sin dañar o asesinar delfines.

COMENTARIO

Verificar la autenticidad en los productos es una herramienta para la erradicación de fraudes alimentarios, que de acuerdo a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)¹, se estima que uno de cada diez alimentos a nivel mundial está adulterado o mal etiquetado y el sector pesquero es especialmente vulnerable al fraude, siendo el etiquetado incorrecto, malintencionado y la sustitución de especies los casos más habituales.

A pesar de que en este caso en específico, la presencia de carne de delfín no es dañina para el consumo humano, los fraudes alimentarios como el mal etiquetado y la sustitución de especies, vulneran la salud del consumidor pues el alimento que adquirió no le brinda los nutrientes que él está buscando.

¹ FAO. (12 de octubre de 2018). Etiquetado de alimentos. Recuperado de <https://bit.ly/3hFRhzi>

La información presentada en la etiqueta de los productos es un medio para transmitir datos sobre el contenido nutricional del alimento, en la cual habitualmente el consumidor confía para realizar su elección del producto. El fraude alimentario impide el consumo responsable, beneficiando a empresas productoras por la venta de un alimento que no cumple con las particularidades señaladas en la etiqueta.

RESPONSABLE

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas