



Información sobre contaminación de alimentos por Furano

En relación a la información de prensa publicada el 15 de mayo sobre contaminación de alimentos por Furano, ACHIPIA informa que:

1. Descripción del Peligro

Furano es un químico de identificación reciente, el cual es producido en forma no intencional en alimentos procesados al ser sometidos a altas temperaturas. Contribuye a entregarle sabor, color y olor a los alimentos. Se puede encontrar en enlatados, conservas, galletas, papas fritas, entre otros.

2. Situación Internacional

Organismos referentes a nivel internacional -Food and Drug Administration (FDA), European Food Safety Agency (EFSA) y el Codex Alimentarius- han estado estudiando este compuesto desde el año 2004. Estudios en animales han demostrado que furano es carcinogénico en ratas y ratones, por lo que la International Agency for Research on Cancer (IARC) lo ha clasificado como posible carcinogénico para humanos. Sin embargo, no existe evidencia científica concluyente de que estos resultados puedan extrapolarse al ser humano, por lo que no se ha logrado establecer límites de ingesta.

Por otra parte, el Comité de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA) de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha clasificado a este compuesto como contaminante de alimentos, a pesar de que a la fecha, no se existe normativa al respecto.

A nivel internacional, se sigue investigando en su ámbito toxicológico, exposición, formación, mitigación y su relación al impacto en la salud de las personas

3. Situación Nacional

En Chile, se han desarrollado estudios de investigación por parte de la academia, en los cuales se ha medido la presencia de este compuesto en los alimentos de riesgo con el fin de determinar la exposición dietaria en diferentes edades. Además, se está investigando la forma de disminuir la formación de este compuesto en los alimentos implicados. En términos normativos el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) no considera a este agente como contaminante de alimentos.

Hoy en día, frente a situaciones de potencial peligro como el furano, la recomendación de los organismos referentes a nivel internacional es siempre consumir una dieta balanceada, elegir una variedad de alimentos con bajos contenidos de grasas trans y saturadas, ricos en fibra, además de frutas y verduras.

4. Mayor información

- <http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/datex110901.htm>
- <http://www.fda.gov/Food/FoodborneIllnessContaminants/ChemicalContaminants/ucm2006786.htm>
- <http://www.codexalimentarius.org/committees-and-task-forces/es/?provide=committeeDetail&idList=9>
- <http://apps.who.int/food-additives-contaminants-jecfa-database/chemical.aspx?chemID=5884>