

PLOMO. El plomo es un elemento traza esencial, necesario para el organismo, y su ingesta mínima no presenta problemas ya que está presente, de un modo casi ubicuo, en los alimentos. Mayor problema lo constituye su exceso, ya que afecta al metabolismo de los eritrocitos, produciendo anemias, así como desarreglos en el funcionamiento cerebral y desarrollo intelectual. Cantidades significativas de plomo se pueden liberar en los alimentos envasados o conservados en botes metálicos, si no están protegidos, por ejemplo, con una capa de laca, y si el contenido es ácido. Así los valores normales de contenido en plomo, en partes por millón, del zumo de uva, limón, naranja, piña o tomate son del orden de 0,01 a 0,06. Inmediatamente tras abrir un bote de tales zumos, el contenido en plomo llega a aumentar unas 10 veces, situándose en el rango de 0,15 a 0,36 p.p.m.. Tras permanecer abiertos los botes 4 días, el plomo disuelto alcanza valores dobles o triples respecto a los anteriores. Por tanto, es recomendable utilizar envases protegidos superficialmente y consumir su contenido inmediatamente tras su apertura.