

Irradiación de Alimentos (Resumen)

Asesoramiento y Colaboración

Patricia Narvaiz- Licenciada en Ciencias Químicas (UBA)

Sector Alimentos- Unidad de Actividad Aplicaciones Tecnológicas y Agropecuarias- (B1802AYA) Centro Atómico Ezeiza- Pcia. de Buenos Aires- Argentina.

e-mail: narvaiz@cae.cnea.gov.ar

<http://www.nutrinfo.com/pagina/info/irrad0.html>

La irradiación de los alimentos ha sido identificada como una tecnología segura para reducir el riesgo de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos), en la producción, procesamiento, manipulación y preparación de alimentos de alta calidad. Es a su vez, una herramienta que sirve como complemento a otros métodos para garantizar la seguridad y aumentar la vida en anaquel de los alimentos. La presencia de bacterias patógenas como la Salmonella, Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes ó Yersinia enterocolítica, son un problema de creciente preocupación para las autoridades de salud pública, que puede reducirse o eliminarse con el empleo de esta técnica, también denominada "Pasteurización en frío".

La irradiación de alimentos, como una tecnología de seguridad alimentaria, ha sido estudiada por más de 50 años y está aprobada en más de 40 países. Cuenta también con la aprobación de importantes organismos internacionales, la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Internacional de Energía Atómica (IAEA).