

Debates sobre los valores de los alimentos

Alimentos ecológicos o agricultura convencional: ¿cuáles son más nutritivos?

Redacción

redaccion1@ediho.es

Un reciente informe que asegura que los alimentos orgánicos no son más nutritivos que los convencionales ha generado un intenso debate entre defensores y detractores de la comida orgánica. El informe, realizado por el experto en nutrición Alan Dangour, de la Escuela de Medicina e Higiene Tropical de Londres, cotejó análisis de los últimos 50 años que comparan los valores nutricionales de alimentos cultivados de forma “biológica u orgánica” con otros procedentes de agricultura tradicional.

Según las informaciones publicadas por Dangour, los alimentos orgánicos no son más nutritivos que los convencionales. Esta afirmación ha generado recientemente en Internet un intenso debate entre defensores y detractores de la comida orgánica. La web “Diariocrítico” y la de Agro2000 recogen estas informaciones; por otro lado, en la web de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, SEAE, indican lo contrario, basándose también en estudios rigurosos sobre la calidad de los alimentos ecológicos, señalando que “éstos tienen un mayor contenido de minerales y vitaminas que los producidos por la agricultura convencional”

Pero el estudio de Dangour y su equipo es tajante; dice, “no hay diferencia estadística en los valores de nutrientes encontrados en los alimentos orgánicos y en los convencionales” y añade “es poco probable que la diferencia en contenidos nutritivos sea relevante para la salud del consumidor”. Pero el bolsillo del ciudadano sí nota la diferencia cuando hace la compra en un supermercado biológico. Domi-

nar las plagas sin el uso de pesticidas es más caro y trabajoso, a lo que se suma que los cultivos orgánicos producen menos por hectárea que los tradicionales. En la información publicada por “Diariocrítico” en San Francisco, una de las cunas del movimiento orgánico, se dice que el galón de leche orgánica (3,78 litros) cuesta 5,49 dólares frente a los 2,99 dólares de la leche tradicional y los kiwis biológicos salen, por ejemplo, 10 centavos de dólar más caros por unidad que los convencionales.

En EEUU, los partidarios de la agricultura ecológica critican que los autores del estudio no han tenido en cuenta todos los aspectos y ventajas de este tipo de cultivos. Ahora en España, la Seae, cita al proyecto europeo QLF, Quality Low Input Food, para afirmar lo contrario que Dangour. “No compararon cantidades de antibióticos, hormonas, pesticidas, herbicidas, fertilizantes químicos, radiaciones o modificación genética”, dijo Marion Nestle, profesora de Nutrición y Salud Pública de la Universidad de Nueva York y una de las principales expertas en la materia de EEUU.

El informe ha sido también duramente criticado por no incluir datos sobre los residuos de pesticidas o los efectos a largo plazo de la agricultura convencional. Hay un estudio de abril

Los alimentos producidos ecológicamente contienen una mayor concentración de antioxidantes y tienen también un mayor contenido de minerales y vitaminas



de 2008 financiado por la UE y realizado por la Universidad de Newcastle que concluyó que la leche orgánica tiene un 60 por ciento más de antioxidantes y ácidos grasos, beneficiosos para el organismo, que la leche convencional.

Algunos expertos insisten en que, orgánicos o no, lo fundamental es que los alimentos que consumamos sean lo más locales posibles. Uno de los elementos más importantes que afectan al poder nutritivo de los alimentos es su frescura, aseguran, y, además, transportar fruta y verdura de una punta a otra de la tierra y de un continente a otro afecta también a otros valores medioambientales que los consumidores pronto tendrán en cuenta.

En la Universidad de Davis, en uno de sus periódicos seminarios de poscosecha, explican que los supermercados de Estados Unidos ven crecer el interés de los consumidores por

los productos frescos etiquetados como “cercaños” y que van acompañados por palabras como “fresco”, “natural” y de la región. Estos conceptos tienen crecimientos significativos año y tras año en porcentajes de demanda en las tiendas de alimentación, mientras que el concepto de “orgánico” en los productos frescos hace 30 años que existe y sigue teniendo un corto porcentaje de las compras de los clientes.

Los ecológicos, ¿son más nutritivos?

La SEAE, que aglutina a gran parte de técnicos e investigadores de la agricultura ecológica en nuestro país, sale al paso del debate sobre la calidad de los alimentos ecológicos e indica que éstos tienen un mayor contenido de minerales y vitaminas que los alimentos producidos por la agricultura convencional.

Estas conclusiones provienen de un estudio del proyecto QLF (Quality Low Input Food) que impulsa un consorcio de entidades de investigación pertenecientes a un total de 15 países y ha tenido una duración de 4 años, y ha sido financiado por la Unión Europea. Esta investigación ha incluido a toda la cadena alimentaria de productos pro-



No hay diferencia estadística en los valores de nutrientes encontrados en los alimentos orgánicos y en los convencionales

dora de los alimentos (Food Standards Agency, FSA) no recoge los últimos resultados científicos y que la escuela de medicina de Londres se equivocó al valorar en su estudio el contenido en antioxidantes. Los investigadores de la FSA de Londres, en su estudio, minimizaron los efectos positivos de los alimentos ecológicos

tegidos (tomates), hortalizas cultivadas al aire libre (lechuga, cebolla, patatas, zanahorias, col), frutas (manzanas), cereales (trigo), carne de cerdo, productos lácteos y aves de corral y concluye, entre otros aspectos, que “los alimentos producidos ecológicamente contienen una mayor concentración de antioxidantes y tienen también un mayor contenido de minerales y vitaminas”.

En la misma línea están los estudios realizados por María Dolores Raigón, Doctora Ingeniera Agrónoma y profesora del área de Edafología y Química Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia (UPV) y miembro de SEAE. Según María Dolores “las frutas y verduras ecológicas contienen menor nivel de agua, repercutiendo en mayor materia seca, mayor concentración de los sabores, mejor ajuste en la relación del precio y mayor capacidad de conservación”.

En las informaciones facilitadas por la SEAE se explica con abundantes argumentaciones que C. Benbrook del Centro Orgánico (TOC) del Reino Unido y otros científicos (D. R. Davis y P.K. Andrews, de los EEUU) indican que el estudio de la agencia Británica Regula-

Aunque el debate seguirá, en el comercio europeo de frutas y hortalizas lo esencial es cumplir las normativas, de Eurep Gap y similares, que garantizan la seguridad alimentaria a los consumidores y obligan a cumplir a los proveedores de alimentos niveles bajísimos de residuos en los vegetales que se venden en fresco. Entre una fruta o verdura con calidad certificada y otra procedente de cultivo orgánico, para algunas hortalizas aparece una tercera calidad, “residuos cero”, la noma UNE, 155.400. En las tiendas habrá otro debate, ¿frutos ecológicos o certificaciones con “residuos igual a cero”? Puede que el encanto de las palabras para seducir a los compradores, fuere también de otro tipo, con palabras con mucho significado, como decir, sabroso, natural, fresco, cercano, de la estación, extra dulce, la variedad... o del tipo carnoso, crujiente, para comer de un bocado, saludables, etc. Para un vendedor de verduras explicar calidades y enseñar a cocinar una nueva col será más valioso que mencionar ciertas características de la calidad que solo interesan a los productores y distribuidores, porque alimentos seguros para poder venderlos en una tienda lo tienen que ser todos.

IPM DUBAI

INTERNATIONAL PLANTS EXPO MIDDLE EAST



2010

Plants | Technology | Floristry | Sales Promotion |
Plant Maintenance | Plants Logistics



www.ipm-dubai.com

WOP DUBAI

INTERNATIONAL PERISHABLES EXPO MIDDLE EAST



2010

Fresh Products | Goods Safety |
Technical Equipment | Transport Services | Trade



www.wop-dubai.com

March 8 - 10, 2010

Airport Expo Dubai

Fon +49.(0)2 01.72 44-2 26
Fax +49.(0)2 01.72 44-5 13
nina.kempgen@messe-essen.de

Advance booking discount
until 30th November 2009



Place of Events



INTERNATIONAL TRADE FAIRS AND CONFERENCES