

El difícil camino para pasar desde colorantes artificiales a naturales

Comunidad científica e industrial analizan el escenario abierto por la disposición sanitaria anunciada en Estados Unidos.

Agencia AP

A medida que crece la presión para eliminar los colorantes artificiales del suministro de alimentos en Estados Unidos, el cambio bien podría comenzar en el laboratorio de Abby Tampow, quien trabaja en igualar el tono sintético utilizado durante años en una vinagreta de frambuesa embotellada comercialmente, pero utilizando solo ingredientes naturales.

"Con este rojo, necesita un poco más de naranja", declaró Tampow, mezclando una papilla de jugo de zanahoria negra violácea con un poco de betacaroteno, un color rojo anaranjado hecho de algas. Tampow es parte del equipo de Sensient Technologies Corp., uno de los mayores fabricantes de tintes del mundo, que dan brillo a productos que van desde cereales hasta bebidas deportivas.

"Muchos de nuestros clientes han decidido que este es finalmente el momento en el que van a hacer ese cambio a un color natural", comentó Dave Gebhardt, director técnico senior de Sensient, en un recorrido por la fábrica.

La semana pasada, EE.UU. anunció planes para persuadir a las empresas alimentarias a eliminar voluntariamente los colorantes artificiales a base de petróleo para fines de 2026. El secretario de Salud Robert F. Kennedy Jr los calificó como "compuestos venenosos" que ponen en peligro la salud y el desarrollo de los niños, citando evidencia limitada de posibles riesgos.

El impulso federal sigue a una serie de leyes estatales y una decisión de enero de

“ Si todos eliminaran los colores sintéticos de sus formulaciones, el suministro natural no sería suficiente.

MONICA GIUSTI
U. ESTATAL DE OHIO

prohibir el tinte artificial Rojo tres, que se encuentra en pasteles, caramelos y algunos medicamentos, debido a los riesgos de cáncer en animales de laboratorio. Influencers y consumidores han intensificado los llamados para que se eliminen los colores artificiales de los alimentos. Pero el cambio a naturales puede no ser rápido.

¿POR QUÉ NO?

La Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) permite unas tres docenas de aditivos de color, incluidos ocho sintéticos restantes. Pero hacer el cambio de los a base de petróleo a colores derivados de vegetales, frutas, flores e incluso insectos no será fácil, rápido ni barato, explicó Monica Giusti, experta en colorantes alimentarios de la Universidad Estatal de Ohio.

"Si todas las empresas eliminaran los colores sintéticos de sus formulaciones, el suministro de las alternativas naturales no sería suficiente", expresó. "No estamos preparados".

Puede llevar de seis meses a un año convertir un solo producto de un tinte sintético a uno natural. Y podría requerir de tres a cuatro años aumentar el suministro de productos botánicos necesarios para un cambio en toda

la industria.

"No es como si hubiera 150 millones de libras de jugo de remolacha esperando por si acaso todo el mercado se convierte", señala Paul Manning, director ejecutivo de Sensient. "Decenas de millones de libras de estos productos necesitan ser cultivadas, extraídas del suelo, procesadas".

Para hacer tintes naturales, Sensient trabaja con agricultores y productores de todo el mundo para cosechar las materias primas, que generalmente llegan a la planta como concentrados a granel. Se procesan y mezclan en líquidos, gránulos o polvos y luego se envían a las empresas alimentarias para ser añadidos a los productos finales.

Los tintes naturales son más difíciles de hacer y usar que los artificiales. Son menos consistentes en color, menos estables y están sujetos a cambios relacionados con la acidez, calor y luz, indicó Manning. El azul es especialmente difícil. No hay muchas fuentes naturales del color y las que existen pueden ser difíciles de mantener en el procesamiento.

Además, un color natural cuesta aunas 10 veces más de hacer que la versión sintética, estimó Manning. "¿Cómo se obtiene esa misma viveza, ese mismo rendimiento, ese mismo nivel de seguridad en ese producto como lo haría en un producto sintético?"

Para el tinte sintético Rojo tres, también conocido como "el rosa Barbie", se podría usar de fuente natural la cochinilla, un insecto del tamaño de un grano de pimienta, cuyas hembras liberan un pigmento rojo vibrante, ácido carmínico, en sus cuerpos y huevos. Estos viven solo en cactus de



La mayoría de los productos ultraprocesados de consumo cotidiano tienen colorantes artificiales.

UN CASO DE ESTUDIO

En 2016, el gigante alimentario General Mills eliminó los tintes artificiales de los cereales Trix a solicitud de los consumidores, cambiando a fuentes naturales que incluían cúrcuma, fresas y rábanos. El cereal perdió sus colores neón, resultando en tonos más apagados, y una reacción negativa de los compradores. En 2017 la empresa volvió a cambiar.

nopal en Perú y otros lugares, y se necesitan unos 70 mil para producir un kilo de tinte.

SU RELEVANCIA ACTUAL

Los tintes se utilizan en uno de cada cinco productos alimenticios en Estados Unidos. La FDA requiere que se envíe una muestra de cada lote de colores sintéticos para pruebas y certificación. Los aditivos de color deriva-

dos de fuentes vegetales, animales o minerales están exentos, pero han sido evaluados por la agencia.

Los defensores de la salud han pedido durante mucho tiempo la eliminación de los artificiales citando estudios mixtos que indican que pueden causar problemas neuroconductuales, incluidos hiperactividad y problemas de atención, en algunos niños. La FDA dice que los aprobados son seguros cuando se usan de acuerdo con las regulaciones.

Pero los críticos señalan que los colores añadidos son un componente clave de los alimentos ultraprocesados, que representan más del 70% de la dieta estadounidense y se han asociado con una serie de problemas de salud crónicos, incluidas enfermedades cardíacas, diabetes y obesidad.

"Estoy totalmente a favor de sacar los colorantes ali-

mentarios artificiales del suministro de alimentos", manifestó Marion Nestle, experta en políticas alimentarias. "Son estrictamente cosméticos, no tienen propósito de salud o seguridad, son marcadores de alimentos ultraprocesados y pueden ser perjudiciales para algunos niños".

El secretario de salud de EE.UU. expresó que los funcionarios tienen un "entendimiento" con las empresas alimentarias para eliminar gradualmente los colores artificiales, aunque funcionarios de la industria dijeron a The Associated Press que no hay un acuerdo formal.

Sin embargo, varias empresas, entre ellas PepsiCo y General Mills, han dicho que planean acelerar un cambio a colores naturales en algunos de sus productos.

"Ahora que hay una fecha, hay un cronograma", indicó Manning. "Ciertamente requiere acción".