LITORALPRESS

Fecha: 30-01-2025
Medio: El Mercurio
Supl. : El Mercurio - Cuerpo A
Tipo: Noticia general
Título: Colorante artificial prohibido por la FDA tiene un uso restringido en Chile

Pág. : 8
Cm2: 317,3

Tiraje: 126.654
Lectoría: 320.543
Favorabilidad: No Definida

Proyecto de ley busca su restricción total:

Colorante artificial prohibido por la FDA tiene un uso restringido en Chile

La eritrosina (o Rojo 3), presente en dulces, bebidas y repostería, se vincula al desarrollo de cáncer en ratas. Aunque su consumo no es masivo en el país, expertas llaman a realizar más estudios a nivel local.

CATALINA AILLAPÁN

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de Estados Unidos, prohibió este mes el colorante Rojo Nº 3 en alimentos, debido a estudios que lo asocian con el desarrollo de cáncer en ratas. Además, se relacionó con un deterioro del déficit atencional e hiperactividad en niños, según la Agencia de Protección del Medio Ambiente de California.

El colorante otorga un color rojo brillante y está en ciertos dulces, gaseosas y reposterías, según la FDA.

También conocido como eritrosina, diputadas de Renovación Nacional (RN) presentaron un proyecto de ley que busca prohibirlo en alimentos, en vista del impacto a la salud que podría provocar. En otros países incluso ha sido prohibido su uso en productos cosméticos.

El Reglamento de Alimentos del Ministerio de Salud solo permite este colorante en "conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino",

AFP

En EE.UU., el colorante Rojo 3 o eritrosina es utilizado en dulces, bebidas y en repostería. En Chile, se permite solo en conservas de cerezas, macedonia y marrasquino.

con una ingesta diaria admisible de 0,1 mg/kg de peso corporal.

Claudia Henríquez, encargada de Asuntos Regulatorios del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA), de la U. de Chile, aclara que en EE.UU. "tienen muchos alimentos que usan ese colorante. Tomaron la decisión como algo preventivo". Esto, considerando que el estudio solo se hizo en ratas. "En Chile, los productos que lo tienen no son masivos, son pocos y específicos. La ingesta quizás es muy pequeña".

María Salomé Mariotti, directora del Centro de Investigación Avanzada en Nutrición y Salud de la U. Finis Terrae, dice que "en términos de inocuidad alimentaria y prevención, si la FDA ya tomó medidas, lo correcto sería que Chile siguiera estas directivas, porque significa que la cantidad de información que avala su peligrosidad es contundente y que podríamos estar expuestos a concentraciones riesgosas cancerígenas".

Para legislar su prohibición, Henríquez estima que sería necesario contar con más datos; "hacer investigaciones de cuánto realmente se está consumiendo el colorante en Chile, para realizar un análisis de riesgo nacional" y no infundir innecesariamente un "miedo a productos que no consumimos habitualmente".

Mariotti concuerda con la importancia de hacer esos estudios. "Pensando que pueden estar en dulces, serían los niños los más expuestos. Esa es la principal gravedad", enfatiza. Y advierte que la eritrosina aparece con distintos nombres —en inglés o abreviaturas— e incluso podría no salir en productos importados.

"Ante ese escenario de falta de información, si vas a consumir un dulce rojo y no tienes la certeza que tiene colorante natural rojo, es mejor no comerlo o limitar el consumo. Son productos ultraprocesados que igual deberíamos evitar", dice Mariotti.