

Fecha: 09-05-2025  
Medio: Maule Hoy  
Supl.: Maule Hoy  
Tipo: Noticia general  
Título: Advierten peligros por envases de plumavit de la comida rápida: liberan sustancia cáncergenas

Pág.: 2  
Cm2: 103,8  
VPE: \$ 0

Tiraje:  
Lectoría:  
Favorabilidad:

Sin Datos  
Sin Datos  
☐ No Definida

# Advierten peligros por envases de plumavit de la comida rápida: liberan sustancia cáncergenas

Por largos años ha sido habitual el uso de envases de plumavit, en general por parte de restaurantes que envían comida a través de delivery o colaciones que se compran en la vía pública. Sin embargo, este tipo de recipientes podrían causar graves riesgos para la salud.

Así lo han revelado diferentes estudios realizados por entidades médicas, que han confirmado que el plumavit, a veces llamado poliestireno, tiene una partícula de carácter cancerígeno.

El grave riesgo del plumavit

En particular, un estudio publicado por Oceana en Estados Unidos, informó que el estireno que se encuentra presente en el plumavit "es tóxico para el sistema nervioso humano y se le considera como un probable agente cancerígeno por los Institutos Nacionales de la Salud de Estados Unidos".

El estireno y otras sustancias químicas pueden filtrarse fácilmente en alimentos y líquidos, sobre todo, cuando se exponen a altas temperaturas o grasas. Luego, estas micropartículas son consumidas por las personas e ingresan al

cuerpo humano.

De hecho, se han encontrado diminutos fragmentos de microplástico de poliestireno en el cerebro, la sangre, los pulmones, los riñones y el sistema reproductivo.

¿Qué dicen los expertos?

"El poliestireno puede afectar la salud de las personas cuando entra en contacto con alimentos (...) porque libera una sustancia tóxica llamada estireno, que es un disolvente industrial aromático que puede causar neurotoxicidad, un enlentecimiento de las funciones cerebrales en la ve-

locidad conducción, sensorial y motora, y también podría tener efectos cancerígenos", afirmó Beatriz Arteaga, directora de Enfermería en la UDLA.

Por su parte, la gerenta de la Unidad Físicoquímica de la Dictuc, Natalia Morales, detalló que el plumavit, "al estar sometido a condiciones de alta temperatura y en contacto con alimentos de origen graso, va a liberar con mayor facilidad este monómero residual que se llama estireno, que es un compuesto que está considerado por la OMS como altamente cancerígeno".