

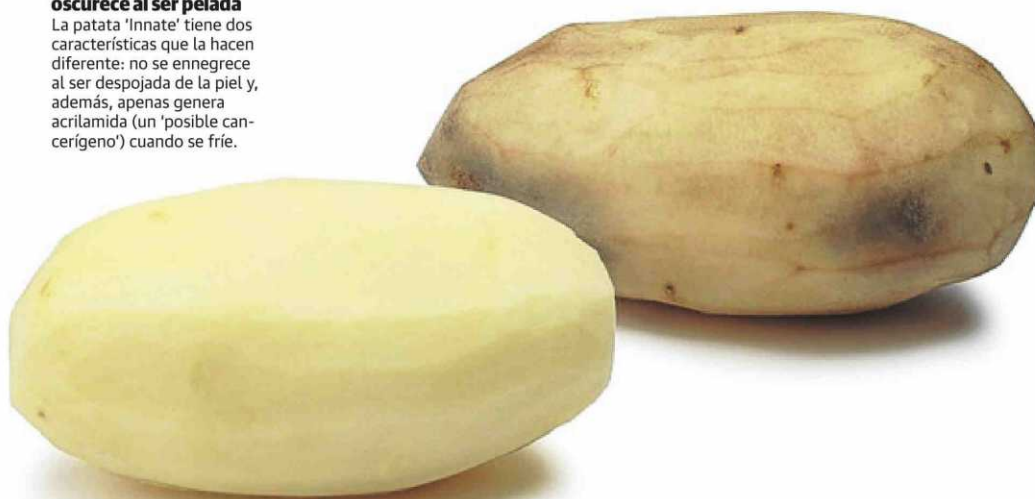


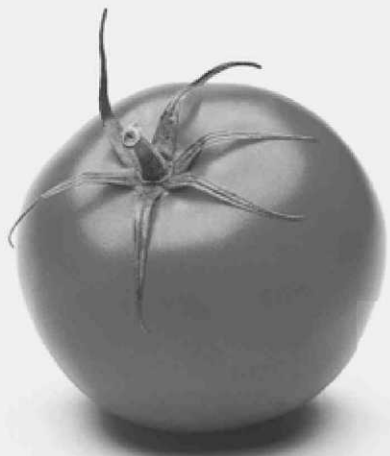
¡Menuda patata!

Tiene mejor presencia y es más saludable, pero nadie quiere saber de ella. McDonald's ya lo ha dejado claro. ¿El pecado? Su ADN está modificado

▼ 'Innate' no se oscurece al ser pelada

La patata 'Innate' tiene dos características que la hacen diferente: no se ennegrece al ser despojada de la piel y, además, apenas genera acrilamida (un 'posible cancerígeno') cuando se frie.





▲ Tomate anticancerígeno

Es una investigación de una bióloga británica Cathie Martín, que ha tenido que ir a Canadá para hacer las pruebas ante las restricciones en Europa. Trabaja en un tomate capaz de generar sustancias anticancerígenas.

► Yuca con suplemento vitamínico

Un científico colombiano investiga con fondos de Bill Gates una yuca modificada genéticamente para añadirle mayor cantidad de vitamina A, cuyo déficit causa múltiples enfermedades.



► Plátanos con más caroteno

Otra investigación financiada en parte por la Fundación Gates, que busca enriquecer el contenido en caroteno para evitar la ceguera y la muerte de miles de niños en África por la falta de vitamina A. Son de color naranja.

La UE solo ha autorizado un alimento transgénico, el maíz que combate la plaga del taladro. Y España es el único país que lo cultiva

BORJA OLAIZOLA



Se llama 'Innate' y es una patata caliente pero de las de verdad: los catorce años de investigación y los 218 millones de euros invertidos en sacarla a la luz tienen muchas probabilidades de irse al garete, después de que McDonald's anunciase este fin de semana que descarta servirla en sus establecimientos. 'Innate' es un tubérculo transgénico desarrollado por la compañía estadounidense JR Simplot, especializada en abastecer de patatas congeladas y otros productos como aros de cebolla a las grandes cadenas de comida rápida. Dos son las características que la hacen diferente: cuando se cocina frita genera menores dosis de acrilamida, un compuesto químico que ha sido catalogado como 'posible cancerígeno', y cuando se pela o recibe un golpe su carne no se ennegrece.

'Innate' acababa de recibir el visto bueno del departamento de Agricultura de Estados Unidos para su cultivo. Era la culminación de una larga serie de pruebas ante instancias como la Agencia

de Protección Ambiental y la Administración de Alimentos y Drogas. Los exhaustivos ensayos llevados a cabo en Florida, Indiana, Idaho, Michigan, Nebraska, Dakota del Norte, Washington y Wisconsin se habían saldado de forma satisfactoria y no había indicio alguno de que la patata plantease riesgos para el medio ambiente o la salud de los consumidores. En la compañía que la había alumbrado todo eran parabienes: el trabajo más duro ya estaba hecho y ahora solo quedaba sentarse a recoger los beneficios del esfuerzo.

En JR Simplot daban por descontado que los supuestos beneficios para la salud —la reducción del la acrilamida— iban a ser suficientes para que las grandes cadenas de comida rápida se pasasen

en bloque a su bando. ¿Qué empresa en su sano juicio —se preguntaban— iba a rechazar un producto que es más saludable para sus clientes? Obviaron un pequeño detalle: la nueva patata es un alimento transgénico, una etiqueta que suscita tal rechazo que es capaz de hundir en un abrir y cerrar de ojos la reputación de cualquier compañía. Bastó que el nombre de McDonald's se mencionase como cliente de JR Simplot en la noticia sobre la autorización de la nueva patata para que un portavoz de la multinacional saliera al paso: «No nos hemos abastecido nunca de productos modificados genéticamente ni tenemos planes de cambiar esa política».

El anuncio de McDonald's, que probablemente será secundado por todos sus competidores, revela hasta qué punto los alimentos modificados genéticamente, conocidos en inglés por las siglas GM (de genetically modified), tienen perdida la batalla de la imagen en las sociedades occidentales. No hace falta ser un experto en mercadotecnia para vaticinar que la asociación de cual-

La patata ha requerido una inversión de 218 millones y 14 años de investigación



▼ Trigo apto para celíacos

Es un estudio liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas que ha permitido crear variedades de trigo transgénico con un 95% menos de toxicidad que el normal.

► Salmón de crecimiento rápido

Una modificación genética hace que el salmón, que solo se alimenta normalmente en primavera y verano, desarrolle apetito todo el año para que de esa forma crezca antes.

▼ Arroz dorado

Es un arroz enriquecido con caroteno (vitamina A) para frenar la ceguera infantil, muy común en poblaciones que se alimentan principalmente de este cereal. Fue ideado hace 14 años y empezará a plantarse en Filipinas.

DERIVADOS AUTORIZADOS

Alimento para ganado

La UE solo autoriza el cultivo de un transgénico, el maíz resistente a la plaga del taladro, pero permite la importación de otros 45 productos derivados de alimentos modificados genéticamente. Se trata en su mayoría de compuestos de soja y maíz que se utilizan como pienso para el ganado.

Proteínas desactivadas

El sistema digestivo convierte todos los alimentos, transgénicos incluidos, en proteínas. «No hay ninguna diferencia entre los modificados y los convencionales, todos se degradan y pasan a ser sumas de aminoácidos», aclara la profesora de Nutrición Diana Ansorena.

9

de cada diez toneladas de maíz transgénico que se producen en Europa han sido cultivadas en España. Países como Francia, Italia o Alemania prohíben la plantación de cualquier semilla modificada genéticamente.

quier empresa de alimentación al sello GM acabaría con ella de forma automática. Conscientes de ello, en McDonald's se han puesto la venda antes de que haya heridas y han marcado distancias desde el minuto cero con la patata 'Innate'.

Sin alarmas de consumo

La mala prensa de los alimentos transgénicos tiene mucho que ver con escándalos como la crisis de las vacas locas. La sucesión de fraudes en el sector ha extremado la sensibilidad de los consumidores ante los abusos de la industria alimentaria. «Probablemente los miembros de la comunidad científica no hemos sido capaces de transmitir que los alimentos modificados aprobados por las autoridades sanitarias no entrañan riesgos», razona Diana Ansorena, directora del departamento de Ciencias de la Alimentación y Fisiología de la Universidad de Navarra. Ansorena sostiene que las pruebas a las que son sometidos los alimentos GM antes de recibir el visto bueno tienen todas las garantías y recuerda además que nunca se ha detectado una alarma

en el historial de consumo.

A pesar del rechazo generalizado que suscitan, los transgénicos forman parte nuestra realidad alimentaria. Cultivos como el maíz, la soja, la colza o el algodón se sostienen cada vez más en semillas cuyo código genético ha sido alterado para que la planta resista los ataques de plagas o tolere la acción de los herbicidas. EE UU está a la cabeza con una superficie de cultivos GM de 70 millones de hectáreas. Le siguen Brasil (37), Argentina (24) y Canadá (12).

En un contexto así, las cautelas de la UE representan una excepción. Europa solo ha autorizado el cultivo de un producto transgénico: maíz modificado para resistir a la plaga del taladro. El permiso es solo nominal, ya que todos los países menos España aplican una moratoria que se traduce en una prohibición. El maíz transgénico, por lo tanto, únicamente se planta en nuestros campos. «España es el décimo país del mundo que más superficie dedica al maíz modificado, 131.538 hectáreas, lo que supone el 90% de los cultivos europeos», detalla Soledad de

Juan, ingeniera agrónoma al frente de Antama, una fundación que promueve la aplicación de nuevas tecnologías en la agricultura.

Antama asegura que el cultivo de maíz modificado crece en España año a año, un afirmación que es rebatida a pie de campo. José Manuel Penella, un agricultor de Alberuela de Tubo, en los Monegros, admite que en otra época plantó transgénico en sus regadíos, pero precisa que desde hace unos años se ha pasado a la semilla convencional. «Adelantamos el calendario de siembras para evitar las orugas del taladro y de esa forma no tenemos que recurrir al modificado». El maíz convencional, añade, es más rentable, sobre todo desde la instalación en la comarca de una empresa -Liven Agro- que elabora las palomitas y las chucherías que se consumen en cines de todo España. «No quieren ni oír hablar del transgénico, así que a todos nos sale mucho más a cuenta tirar de la semilla de siempre: no solo es más barata, sino que además el grano se paga más».

La desconfianza que suscitan los transgénicos en Europa llega

al punto de que algunos investigadores tienen que desplazarse a otros continentes para realizar pruebas sobre el terreno. Cathie Martin, una bióloga británica que trabaja en un tomate modificado capaz de generar sustancias anticancerígenas, ha tenido que irse hasta Canadá a plantar sus semillas debido a la estricta regulación de su país. La UE, denuncia la investigadora, no ha dado el visto bueno a ningún cultivo de alimentos transgénicos desde 1998.

«En Europa hay una caza de brujas», se queja el profesor alemán Peter Beyer, uno de los creadores del arroz dorado, un cultivo transgénico que enriquece el cereal con vitamina A para evitar enfermedades infantiles como la ceguera, muy extendida en países donde el arroz es la base de la dieta. Beyer, que por razones humanitarias dejó este producto libre de patente, cree que en el debate sobre los transgénicos falta perspectiva: «Los europeos comemos bien y no entendemos que la opinión sobre los transgénicos cambia por completo cuando tu hijo muere o queda ciego para toda la vida por falta de vitamina A».