

## PARLEM DE CUINA

## Els aliments transgènics

■ *Iniciem aquesta nova secció amb l'ànim que sigui un espai per a tots aquells i aquelles que estimen la cuina. Una secció on hi ha cabuda per a tothom. Setmana rera setmana degustarem i assaborirem nous temes de cuina. Des de les noves tendències, la gastronomia popular, la nutrició i la història culinària, a comentaris i recomanacions de les darreres novetats editorials gastronòmiques. Viatjarem per internet a la recerca de curiositats d'arreu del Món i, com no, us oferirem les receptes més completes perquè pogueu assombrar els vostres amics i convidats.*

*Però també volem que sigui una secció participativa, així que tots els dubtes, suggerències, qüestions o receptes que vulgueu compartir i publicar els podeu fer arribar a la redacció del setmanari o a l'adreça d'internet [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com) i intentarem resoldre'ls. Així que ja ho sabeu, a partir d'ara: Parlem de Cuina.*

Ara que està de moda tot el referent a genètica, parlem dels aliments transgènics. Què són? Com ens afecten? Com els podem diferenciar? Quins són els més habituals?

«S'anomenen organismes transgènics o modificats genèticament els microorganismes, plantes o animals als quals se'ls ha modificat el seu material genètic, per tal de fer-los més resistent a malalties, canviar les seves qualitats organolèptiques. Aquestes modificacions als aliments ja es vénen realitzant des de 1994, tant a productes frescs, que podem trobar als mercats, com als que van destinats a les indústries agroalimentàries, i els trobam transformats i formant part d'aliments manufacturats.

«Del seus efectes sobre el cos humà, ens en podem trobar les dues cares de la moneda; els detractors, que avisen dels seus riscos per a la salut humana i dels riscos per al medi ambient, pel que suposa d'introduir espècies modificades genèticament. I qui n'està a favor, argumentant la major tolerància a sequeres, la protecció contra les plagues i el retard del procés de maduració, per a un millor almacenatge i transport.

«Quins són els aliments genèticament modificats? A la UE estan autoritzats o en procés d'autorització: soja, maïs, patata i tomàtiga entre d'altres. Pensau que la majoria d'aliments modificats formen part d'altres preparats provinents de les indústries: rebosteria, pastes, sopes, menjars congelats, gelats, potets infantils, etc. A Espanya les empreses amb aquests productes representen un 60% del total. És obligatori a les etiquetes (al llistat d'ingredients) indicar si algun dels seus componets ha estat modificat genèticament.

«No és feina nostra dir si són bons o dolents, si s'han de consumir o no; sols volem donar a conèixer un poc més allò que menjam. El que sí podem dir és que els aliments més segurs són els provinents de cultius biològics. Per això volem que us n'informeu i que sigueu vosaltres qui prenieu les decisions més convenients.

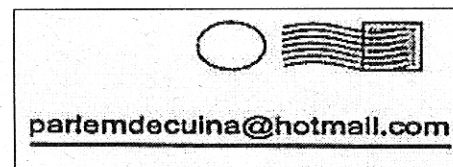
«Si en tens algun dubte, suggerència, tema o recepta per compartir, escriu a: [parlemdecuina@hotmail.com](mailto:parlemdecuina@hotmail.com)

Mes informació referent als aliments transgènics:  
(Llistat de marques comercials que contenen, o no, dins els seus productes aliments transgènics)

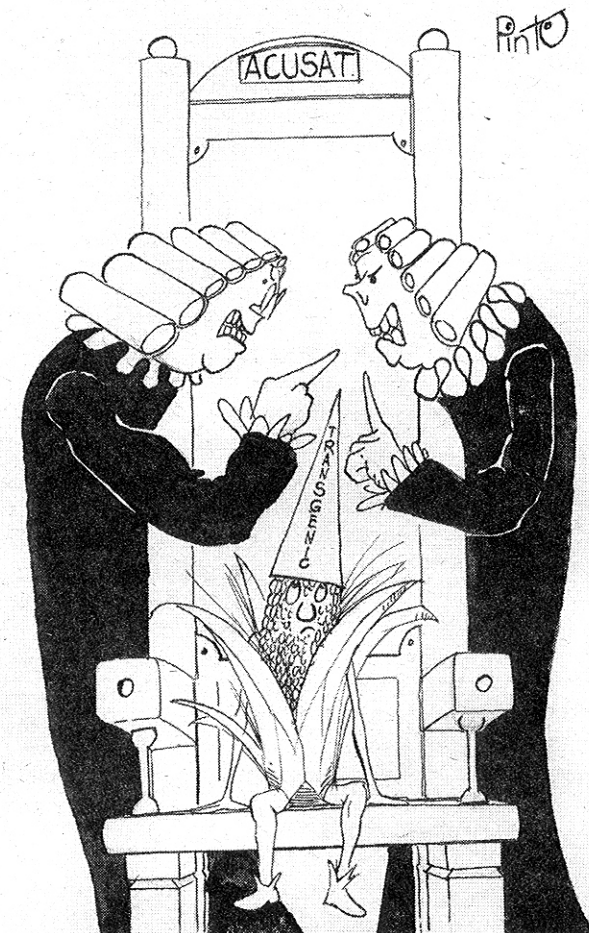
<http://oaca.iespana.es/oaca/normativasobreetiquetado.htm>

<http://milksci.unizar.es/trange.html>

<http://www.greenpeace.es/>



Juan A. Fernández



No és feina nostra dir si els aliments transgènics són bons o dolents, si s'han de consumir o no; sols volem donar a conèixer un poc més el que menjam. Sí podem dir que els aliments més segurs són els provinents de cultius biològics