

Táperes: funcionales si se cuidan

La seguridad de los táperes de plástico depende de su uso y limpieza, por lo que es esencial cuidar el material y saber cuándo es el momento de sustituir estos envases



El táper de plástico es el envase omnipresente de las cocinas domésticas. Su empleo generalizado, tanto para almacenar alimentos como para transportarlos, obliga a mantenerlo siempre limpio y seguro. Si esto no está garantizado, la función para la que está diseñado se pierde: no puede proteger los alimentos del deterioro químico y físico ni de la contaminación por microorganismos y otros contaminantes.

Pese a ser muy prácticos y eficaces, la utilización de este tipo de envases de plástico plantea algunas dudas, como por ejemplo si pueden almacenar cualquier tipo de alimento, si se pueden meter en el microondas o cuándo deben reemplazarse por otros nuevos. Una de las prioridades en este último aspecto es cuidar el material y su composición para conocer sus limitaciones y los riesgos potenciales.

El plástico, en condiciones normales de uso y siguiendo las indicaciones del fabricante, no transfiere sus componentes a los alimentos en cantidades que supongan un riesgo para la salud humana o modifiquen la composición o propiedades organolépticas de los alimentos. Los envases de plástico están regulados en la Unión Europea por el Reglamento 10/2011, que establece las sustancias que pueden emplearse para fabricarlos: monómeros o sustancias de partida; aditivos (excepto colorantes); auxiliares para la producción (excepto disolventes); y macromoléculas obtenidas por fermentación microbiana.

Cuándo reemplazar el táper

Utilizar bien el táper de plástico es una garantía de seguridad. Pero para ello deben considerarse ciertos aspectos. El primero, y más importante, es comprobar que son aptos para uso alimentario (el recipiente lleva impreso en la base el símbolo de un tenedor y una copa).

También debe tenerse en cuenta que muchos de los problemas con los envases de plástico están en un empleo inadecuado del producto. Y, en este sentido, una de las dudas que se plantean es conocer cuándo es el momento adecuado para reemplazarlo. Para saberlo, debe prestarse atención a ciertos aspectos como los que se enumeran a continuación:

1. Si tiene cortes o cualquier otra imperfección que pueda suponer un riesgo para los alimentos. Esto indicaría que ha agotado su durabilidad, tal y como reconoce AINIA, centro tecnológico.
2. Si contiene manchas o restos de alimentos que no se pueden eliminar, ni siquiera dejándolo en remojo en agua caliente y un poco de jabón.
3. Si se han usado productos abrasivos para limpiarlo que hayan podido dañarlo.

Migración de sustancias químicas

Otra de las dudas sobre la utilización de envases de plástico es la posible migración de sustancias químicas al

alimento. Este proceso está influenciado por parámetros como la naturaleza del alimento, el tiempo de contacto o la temperatura a la que se somete. En una investigación elaborada por la Agencia Nacional de Seguridad Sanitaria de la Alimentación, Medio Ambiente y Salud Ocupacional francesa (ANSES), los expertos admitían que no existe riesgo si se siguen las instrucciones de los fabricantes en cuanto a cómo calentar los alimentos en ellos (potencia y tiempo de cocción). Según los especialistas, en el caso de que no haya instrucciones específicas de cómo calentar la comida, lo aconsejable es aplicar más tiempo de calentamiento, pero de baja potencia.

Otro estudio realizado por expertos de la Universidad Complutense de Madrid (UCM) revela que muchos envases no resisten la temperatura que alcanza la comida durante su cocción en microondas y se desestabilizan, alteran o funden parcialmente. Y es en estos casos cuando puede producirse migración de los componentes del envase al alimento (plastificantes, oligómeros del plástico, etc.).

Los envases deben llevar una leyenda, normalmente en la base o en la tapa, con algunos logos que indiquen si son aptos para comida, si se pueden poner en el lavavajillas, meter en el microondas o si permiten la congelación. Si no llevan alguno de estos símbolos, es que no pueden usarse para tal fin.

www.consumer.es



PRECAUCIONES CON LAS BOTELLAS DE AGUA

Las botellas de agua de plástico también generan ciertas dudas sobre si es recomendable o no rellenarlas varias veces o si es peligroso almacenarlas al sol durante horas. No es aconsejable rellenar la botella con agua cada vez que se vacía, ni tampoco dejarla al sol durante horas. Deben modificarse y mejorarse las condiciones de manipulación y de higiene.

El Instituto de Ciencias de la Alimentación y la Agricultura de la Universidad de Florida (EE.UU.) advierte de que dejar una botella de plástico con agua al sol, expuesta a altas temperaturas durante horas, puede ser contraproducente para la salud. El motivo es que la temperatura activa ciertos componentes del material, sobre todo si el plástico es bisfenol A (BPA); la botella puede liberar y depositar en el líquido antimonio en dosis no deseadas. Además, la radiación ultravioleta aumenta la transferencia de plásticos hacia el agua. También el calor excesivo hace incrementar este riesgo.