

Evaluación del riesgo de contaminantes de proceso para la población catalana

La Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA) ha evaluado el riesgo para la población catalana asociado a la ingesta de los siguientes contaminantes de proceso: 3-MCPD, 2-MCPD, sus ésteres de ácidos grasos y los ésteres glicídicos de ácidos grasos.

El estudio analiza, en primer lugar, los productos alimentarios presentes en el mercado susceptibles de contener altas concentraciones de estos compuestos, tales como aceites y grasas refinadas, así como los alimentos que contienen dichos aceites y grasas.

En segundo lugar, teniendo en cuenta los datos de consumo de alimentos por la población catalana, se hace una estimación de la exposición dietética a dichos contaminantes químicos de proceso.

Contenido en los alimentos

Los alimentos que mayor concentración de 3-MCPD, 2-MCPD libres contienen son los productos de panadería, bollería y salsa. **En concreto, el alimento que más 3-MCPD tiene es la mayonesa**, y con respecto al contenido de 2-MCPD, solo una de las tres muestras de salsa de soja dio un valor superior al límite de detección. En la mezcla de aceite para freír no ha sido posible determinar ni la concentración de 3-MCPD ni la de 2-MCPD, ya que la muestra no contenía fracción acuosa.

Con respecto a los **ésteres de ácidos grasos, la concentración más elevada se ha encontrado en el aceite de orujo**. En este caso no ha sido posible determinar la presencia de ésteres en la salsa de soja, debido al bajo contenido en grasa de la muestra.

Ninguno de los valores promedio de las muestras analizadas supera los límites máximos que establece el Reglamento 1881/2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Únicamente el aceite de orujo lo incumpliría para ésteres glicídicos en caso de que se destinara a la elaboración de alimentos infantiles, y también los preparados para lactantes, teniendo en cuenta los valores que entrarán en vigor a partir de junio de 2019.

Evaluación de la exposición

En todos los contaminantes analizados en este estudio se sigue el mismo perfil de exposición, donde la población infantil es la más expuesta, y son los bebés de 6 a 11 meses los que presentan una ingesta más elevada. **La exposición más elevada está en los ésteres de 3-MCPD (2,34 µg/kg/día), seguidos de los ésteres de 2-MCPD (0,99 µg/kg/día)** debida al consumo de leche de inicio y, sobre todo, al de leche de continuación.

Conclusión

Se puede descartar que la exposición alimentaria a estos contaminantes de proceso suponga un riesgo para la población catalana en su globalidad, excepto en los bebés de 6 a 11 meses, donde no se puede descartar el riesgo asociado a la ingesta de 3-MCPD, en concreto a sus ésteres de ácidos grasos.