

[TENDENCIAS]

Poca limpieza en los aviones: un riesgo para los alérgicos

Se analizó las pruebas realizadas por la Autoridad de Aviación Civil del Reino Unido entre 1980 a 2023.

Agencia EFE

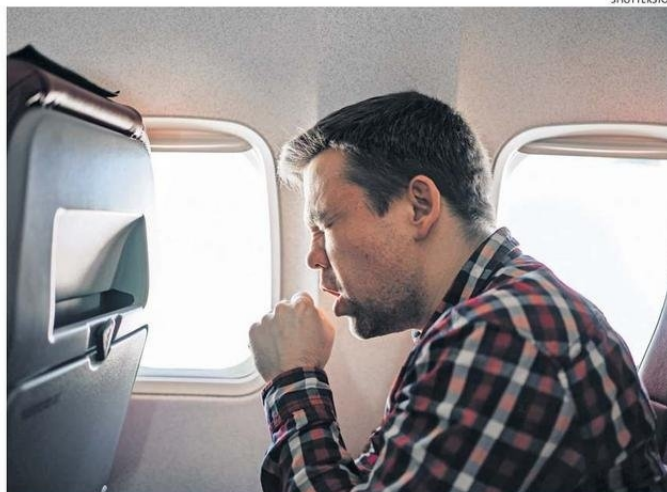
La extendida creencia de que los alérgenos de los frutos secos se propagan a través de los sistemas de ventilación de los aviones no tiene fundamento científico, confirma un estudio, que alerta de que el verdadero riesgo para los alérgicos está en la falta de limpieza de los aviones.

La conclusión es fruto del análisis de todas las pruebas realizadas por la Autoridad de Aviación Civil del Reino Unido entre 1980 y 2023.

Además de a los frutos secos, los expertos se han fijado en qué evidencias hay de los vapores de pescado/marisco o de la exposición a la harina de trigo en el aire que se respira en los aviones, y el resultado es que no se ha detectado daño para quienes padecen alergias alimentarias.

De entre los frutos secos, "los alérgenos de los cacahuetes pueden detectarse en niveles muy bajos en el aire al pelarlos, pero el polvo se asienta rápidamente y solo puede detectarse muy cerca de los frutos secos, lo que implica que apenas circula polvo en el aire", subrayan.

Los sistemas de ventilación de las cabinas de los aviones están diseñados para hacer circular el aire



EL VERDADERO RIESGO ESTÁ EN LOS VUELOS QUE REALIZAN RUTAS CORTA, SEGÚN PRECISA LA INVESTIGACIÓN.

a través de la aeronave y no a lo largo de la cabina, "lo que minimiza la posibilidad de que los contaminantes generados por los pasajeros se propaguen por la cabina".

Al mismo tiempo, el aire se intercambia completamente cada 3-4 minutos durante un vuelo, frente a los 10 minutos de los hospitales, por ejemplo.

Es más, en los grandes aviones comerciales modernos, aproximadamente la mitad del aire que entra es aire recirculado que ha pasado por filtros de partículas que eliminan eficazmente el polvo, los vapores y los microbios, y capturan

posibles partículas de alimentos en un aerosol, mientras que la otra mitad procede del exterior.

El verdadero riesgo, según los autores, está en "la falta de limpieza de los aviones", especialmente de aquellos que realizan rutas cortas, ya que los restos de alérgenos quedan sin limpiar en las superficies (bandejas, pantallas de vídeo o los asientos).

"Los residuos superficiales suponen el principal riesgo, probablemente acentuado por los rápidos cambios de ruta de muchas aerolíneas", subrayan.

Las proteínas de los ali-

mentos suelen ser "pegajosas" y quedar adheridas a las superficies de los asientos, los sistemas de entretenimiento de los respaldos y las bandejas, que sí pueden provocar una reacción.

La mejor forma de evitar este riesgo es garantizando una limpieza adecuada del avión, pero en lo que a cada ciudadano respecta, los investigadores recomiendan, especialmente a quienes tienen alergias alimentarias, que antes de sentarse en el asiento limpien las superficies que han tocado otras personas en vuelos previos con toallas desinfectantes. 