

Los utensilios Dreamfarm son hechos con plásticos no reciclados.



ELISA VERDEJO

WILHEM KRAUSE

En los últimos meses, medios serios como "The New York Times" y CNN han centrado su atención en el plástico negro. ¿Por qué? Un estudio reciente, publicado en la revista científica "Chemosphere", alertó sobre la posible presencia en utensilios fabricados con este elemento de sustancias tóxicas derivadas de materiales electrónicos reciclados.

En la investigación, expertos analizaron muestras de productos cotidianos (cubiertos, recipientes, utensilios de cocina) y detectaron compuestos químicos como retardantes de llama bromados (por ejemplo, PBDE), metales pesados y otras sustancias potencialmente dañinas ([sciencedirect.com, https://acortar.link/PdsTBO](https://acortar.link/PdsTBO)). Entonces se encendieron las alarmas.

Sin embargo, luego llegó algo de calma. La interpretación inicial de los datos -que en un principio llevó a muchos dueños de casa a desechar todas sus espátulas y cucharones negros- había sido desproporcionada en relación con la realidad. "Dada la amplia difusión internacional que recibió el estudio, se revisó el manuscrito y se descubrió que los autores cometieron errores en los cálculos de los porcentajes de contaminantes", aclara Manuel Ahumada, doctor en química y director del Centro de Nanotecnología Aplicada de la Universidad Mayor.

Como resultado, se publicó una nota de corrección al artículo, en la cual los autores reconocieron haber sobrestimado los resultados ([retractionwatch.com, https://acortar.link/Fhb5LR](https://acortar.link/Fhb5LR)).

El estudio, que encendió las alarmas de los medios, lucía ciertos problemas de cálculo.

Revista química norteamericana alertó sobre elementos tóxicos en utensilios plásticos

¿En serio hay que botar todas las espátulas y cucharones negros de la cocina?

"Con los nuevos cálculos, todos los utensilios estaban al menos un orden de magnitud por debajo de la norma internacional", señala Ahumada. Además, se comprobó que las conclusiones del artículo no estaban sólidamente sustentadas, ya que solo se evaluó el 10% del total de cada utensilio y, de ese porcentaje, un mínimo fragmento mostraba derivatización hacia los alimentos.

¿Las precauciones con el plástico negro quedaron totalmente desestimadas?

"Yo te diría que la respuesta depende. Siempre hay que examinar bien las cosas que se están planteando para consumo humano. No obstante, centrándonos directamente en el estudio, todos los utensilios cumplen totalmente la norma, al menos en este caso de Estados Unidos, que son los de la EPA, y no debería haber mayores problemas. Diría que fue una falsa alarma en este caso", concluye Ahumada.

Nanoanálisis

El doctor en química Pablo Ortiz, académico del Centro de Nanotecnología de la Universidad Mayor, advierte que muchos utensilios de plástico negro están diseñados para usarse únicamente en frío o a temperaturas inferiores a 100°C. "Mientras se utilicen bajo esa

temperatura, no habrá problemas", señala. Sin embargo, subraya que si se exponen a calor excesivo "comienzan a degradarse y a liberar aditivos nocivos".

Por eso, si un utensilio resulta dañado tras un sobrecalentamiento (y empieza a fisurarse o "despellejarse"), Ortiz recomienda desecharlo inmediatamente.

Algunos plásticos económicos, advierte, incluyen retardantes de llama que pueden ser perjudiciales para la salud si se liberan en concentraciones elevadas. "No es necesario botarlos todos", recalca, pero aconseja limitar su uso a preparaciones frías o a temperatura ambiente, evitando exponerlos al fuego directo.

Para cocinar a altas temperaturas, sugiere usar cucharas de madera o metal (este último material con la precaución de no rayar ollas con teflón, ya que también podría desprender sustancias potencialmente tóxicas).

Ortiz también enfatiza la importancia de adquirir estos productos en comercios establecidos y revisar que el etiquetado indique bien la marca y el tipo de material de fabricación. "La calidad no siempre va de la mano con el precio, pero lo esencial es elegir utensilios adecuados a la temperatura

Materiales vírgenes

Dreamfarm, marca australiana de utensilios de cocina con varios twists creativos -pinzas que se bloquean para no soltar nada o cucharas de silicona que raspan bien las superficies- vende varios productos de plástico negro: no hay razón para alarmarse, subrayan. "Nos aseguramos de que todos los componentes de nuestros productos que entran en contacto con alimentos están fabricados exclusivamente con materiales vírgenes, sin utilizar plásticos reciclados. Además, cada componente es sometido a rigurosas pruebas por laboratorios independientes para garantizar su seguridad". Más información en cheflab.cl.