LITORALPRESS

Fecha: 07-04-2022
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Actualidad
Título: La rutina para mantener a raya las polillas de la despensa

Pág. : 14
Cm2: 751,8
VPE: $ 4.133.881

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Tres científicas dicen que son difíciles de manejar porque se reproducen muy fácilmente

La rutina para mantener a raya las polillas de la despensa

FRANCISCA ORELLANA

De un momento a otro aparecen polillas pequeñas en la cocina. Basta con que salga una para que a las horas aparezcan muchas más dando vueltas en los alrededores de la despensa.

Es la polilla india de la harina (de nombre científico Plodia interpunctella), considerada una plaga y que es de difícil manejo porque se alimenta de granos como el arroz, legumbres, frutos secos, harinas y semillas. Eso hace que muchas veces lleguen a las casas en los mismos envases de alimentos y puedan seguir viviendo incluso en los frascos de almacenamiento. O que se escondan en los rincones de los muebles de la cocina sin ser vistas.

"Las polillas tienen alta capacidad de reproducción y pueden vivir en condiciones de oscuridad, lo que hace que crezcan y se reproduzcan de manera masiva", cuenta Waleska Vera, doctora en Química, especialista en plagas y académica de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Valparaíso.

Nancy Vitta, agrónoma e investigadora del INIA La Platina, agrega que una hembra puede depositar hasta 400 huevos por vez.

"No es que esos 400 lleguen a término, pero basta con que el 50% sobreviva y de ellos el 70% llegue a estado larvario para que salgan muchas polillas", asegura.

Vitta cuenta que en 2019 investigaron el ciclo de vida de estas polillas y se determinó que desde que son un huevo, pasan a etapa de larva –donde se mueven de un grano a otro o suben por las paredes- , luego a pupa (con capullo) hasta la etapa adulta y puedan volar, pasan 161 días.

"Tienen ciclos de vida muy largos y uno sólo las ve ya de adultas, por eso es complicado de controlarlas", cuenta.

¿Qué hacer, entonces?

Las especialistas comentan que no hay un método que por sí solo las erradique, sino que hay que tener una rutina de manejo para mantenerlas a raya.

Primero recomiendan hacer aseo profundo a todos los rincones de despensa para eliminar los huevos de las polillas.

Isabel del Real, entomóloga y académica de Agronomía de la Universidad Mayor, saca al menos una o dos veces al año todo lo que tiene en el mueble donde guarda los alimentos y pasa la aspiradora por todos los rincones.

Janet Cossio, nutricionista y académica de la carrera de Nutrición y Dietética de la Universidad Andrés Bello, agrega que se puede limpiar con agua y cloro para desinfectar mejor.

Las polillas pueden sobrevivir incluso dentro de los frascos de vidrios, ya que requieren de poco oxígeno para crecer.

ARIOLA GUERRERO

Aspirar todos los rincones de la despensa para eliminar los huevos o meter al congelador los alimentos por algunas horas ayuda a matarlas.

Vitta recomienda desinfectar los frascos de vidrio donde se van a guardar los alimentos echándoles un poco de agua caliente, no obstante, como las polillas vienen también en las bolsas de alimento, pueden seguir creciendo al traspasarlos al frasco.

"Pueden sobrevivir porque necesitan muy poco oxígeno y les basta con lo que queda dentro de un frasco", dice Del Real.

Si ve un frasco o una bolsa de alimentos con larvas o polillas, recomienda eliminar los alimentos contaminados pese a que no provocan daño a la salud humana.

Gabriela Lazo, diseñadora y creadora del sitio de vida saludable Masliviano.cl, cuenta que el casero donde compra los frutos secos le aconsejó congelar por mínimo cuatro horas los paquetes de legumbres, harinas, arroz, frutos secos, para matar todas las polillas que vienen dentro y evitar su propagación.

Del Real la considera una buena alternativa porque así no se pierde el alimento.

Vitta agrega que puede ser una medida práctica, pero para que sea efectiva tiene que estar varias horas el alimento a temperatura bajo cero.

"Nosotros hemos introducido (insectos) en el refrigerador por una hora para poder verlos después bajo la lupa y al rato empiezan a moverse de nuevo. Pero si está varias horas deberían morir, pero no sé qué le puede pasar al alimento".

No obstante, Del Real acota que de todos modos, comerse una polilla no es riesgoso, y, por el contrario, son ricas en proteína y grasa.

"Hoy en día hay países que cultivan insectos para alimentación animal y humana", añade.

Un detalle importante en el control de esta plaga es eliminar de forma inmediata cualquier polilla que deambule para evitar que se reproduzca.

"Recomiendo hacerlo de forma mecánica porque se podría echar insecticida, pero por muy inocuo que sea, igual va a generar cierta toxicidad en el ambiente, es poco adecuado", sostiene.

La lavanda las ahuyenta

Las plantas aromáticas o medicinales pueden servir para ahuyentar por un tiempo a las polillas, afirma Waleska Vera, doctora en Química y académica de la escuela de Nutrición y Dietética de la Universidad de Valparaíso.

Cuenta que el canelo o la lavanda tienen aromas que repelen a las polillas, por lo que si quiere utilizarlos de forma natural, recomienda poner una planta en la despensa o cerca. No aconseja usar hojas porque pierden la efectividad con el tiempo.

"Hay que ir alternando su uso cada semana ya que los insectos se adaptan a los olores y se vuelven resistentes", destaca.

Un poco más duradero puede ser ocupar estos olores de forma artificial con aceites u otros métodos.

"Ahí uno puede jugar un poco más con las dosis y la concentración", menciona.