

ELIKAGAIEN SEGURTASUNA

Amonio hidroxidoa hanburgesian

McDonald's-ekin loturiko informazio bat bolo-bolo zabaldu zen sare sozialetan, duela pare bat hilabete. Konpainiak errezeta aldatu behar izan omen zuen, Jamie Oliver sukaldari britainiarrek frogatu ostean McDonald'seko jatetxeetan saltzen den haragia jangaitza dela, amonio hidroxidoz tratatzen dela argudiatuta.

| URKO SAENZ DE BURUAGA |

JAMIE OLIVERREN BIDEO BAT da denaren iturburua. Bideoan, Oliverrek AEBetako *fast food*-eko jatetxeetan eta eskoletako jantokietan zerbitzatzen den haragiaren osiera azaltzen du. Bere esanetan, haragiaren industriako konpainia handiek animalien hondarrak erabiltzen dituzte, normalean gizakien menuetatik baztertu eta txakurren janaria egiteko erabiliko lirakekeenak. Haragi hori oso merkea da, haragi kopuru handia behar duten enpresentarako ezin hobea. Baina arazo bat dauka: ez da giza kontsumorako egokia. Izan ere, salmonella eta E. Coli bezalako bakterien presentzia kontrolatzeko amonio hidroxidoa gaineratzen zaio haragiari. Eskandalua, ezta? Bada, konposatu hori janarien gehigarri bezala onartua dago, E-527 izendapenarekin. Elikagaien industrian, azidotasuna zuzentzeko sarri erabiltzen den egonkortzailea da amonio hidroxidoa, aipaturiko bakterien hazkuntza oztopatzen baitu.

Hemen sortzen da elikagaien segurtasunean dagoen eztabaidarik ezagunenetakoa: agintaritzak onartzen badu, ez ote da ona izango? Hau nahiko erlatiboa da. Industrian ehunka gehigarri erabiltzen dira hamaika helbururekin: kontserbatzaileak, egonkortzaileak, koloratzaileak, antioxidatzaileak... Elikagaien segurtasunaren ikuspegitik, gehigarriak, onargarriak ez ezik, beharrezkoak ere badirela esan genezake. Adibidez, esan

E. Coliren prebalentzia arriskutsuki handitzen duen sistema eratu dugu. Baina behien elikadura aldatu ordez, amonio hidroxidoa botatzen diogu haragiari

bezala, E. Colirekin intoxikazioak saiehesteko. Era berean, amonio hidroxidoa elikagaietan erabiltzearen ondorioak oso argi ez badaude ere, berez gai toxikoa dela gogoratu behar da.

Non dago muga?

Gehigarrien erabilera defendatzen dutenek diotenez, elikagaiekin irensten dugun gai toxikoen kantitatea ez da nahikoa gure osasunean eragiteko. Gainera, elikagaietan naturalki aurkitzen dira eta beroarekin lurruntzen omen dira. Hala ere, gehigarri batzuen arriskuei buruzko ikerketa ugariaren emaitzek ez dute hori esaten, haragi onduetan erabiltzen diren nitritoekin gertatzen den moduan. Eta zehazki amonio hidroxidoaren kasuan, AEBetako Elikagai eta Sendagaien Agentziak bere webgunean onartzen du ez dela amonioaren konposatuaren segurtasun atalaseari buruzko ikerketa esanguratsurik egin.

Baina itzul gaitezen McDonald's-en kasura. Dirudienez, egia da bere hanburgesen errezeta aldatu duela... AEBetan. Baina konpainiak adierazi duenez, ez da Oliverren akusazioengatik. Korporazio handien ohiko diskurtsoa, esango luke baten batek. Baina, egia esan, ez dugu salaketarik aurkitu, eta aipaturiko bideoan ez da zuzenean McDonald's izendatzen.

Bideo dokumentatuagoa eta esanguratsua da, ordea, *Food, Inc.* dokumentala. Interneten ikus daitekeen lan honek elikagaien industriaren funtzionamendua erakusten du, kontsumitzaileen, animalien, enpresen eta langileen ikuspegitik. Industria horren aurka aldarria izan arren, E. coli 0157:H7 bakteriak intoxikatuta hil zen haur baten amaren borroka kontatzen du. Michael Pollan idazleak dokumentalean esaten duen esaldi batek oso ondo laburtzen du aferan: "Elikagaien



industriaren sistemak efizientzia handitzea bilatzen du beti, baina efizientziarantz ematen den pauso bakoitzak bestelako arazoak sortzen ditu. Industriaren konponbidea ez da izaten arazo sistematiko bat duenero atzera egin eta huts egin duena ikertzea, baizik eta erremedio teknologiko bat asmatzea, sistema berarekin jarraitzeko”. Hots, E. Coliren prebalentzia arriskutsuki handitzen duen sistema eratu dugu. Baina arazo hori konpontzeko behien elikadura aldatu ordez –sistema aldatu ordez–, amonio hidroxidoa botatzen diogu haragiari.

Hala egiten du Beef Products Inc.-ek, AEBetan egiten diren hanburgesa gehienek haragia ekoizten duen enpresak, eta McDonald's-en hornitzaile denak (orain arte, behintzat). Eta puntu honetan “AEBetan” azpimarratu behar dugu. AEBetako esplotazioak ikustea besterik ez dago, herrialde horren eta

McDonald's-ek ez ditu animaliak pilatzen, ezta langileak esplotatzen, ezta Amazoniako basoa suntsitzen. Ez baitu berak egiten, bere hornitzaileek baizik.

munduko gainontzeko herrialdeen ezberdintasunez jabetzeko, baina egia da, era berean, alde hori gero eta txikiagoa dela.

McDonald's-ek ez ditu animaliak pilatzen, ezta langileak esplotatzen, ezta Amazoniako basoa suntsitzen. Ez baitu berak egiten, bere hornitzaileek baizik. Hau guztia sistemaren arazoa da, eta sistema honen azken erantzuleak geu gara. Animalien askapena aldarrikatzen dugu, kapitalismoaren gehiegikeriak salatzen ditugu, baina haragia nahi dugu eguneroko bazkaltzeko, eta merke, gainera.

McDonald'si delitu asko egotzi dakioke, baina gehienak sistemakoak dira. Badago, ordea, kontu garrantzitsu bat, konpainiaren nortasun zeinua dena. Kontu larria iruditzen zait eta ez dakit zergatik jarraitzen dugun hau onartzen: hurrak zabor-janera erakartzeko erabiltzen dituzten oparitxoak. ■



Zientzia + Dibertsioa

eureka!
zientzia
museoa
kutxa gizarte ekintza

www.eurekamuseoa.es / 943 012 478