

GUARDE SUS ALIMENTOS EN ENVASES DE VIDRIO

¿Vidrio o plástico? En lo último que pensamos a la hora de comprar o guardar los alimentos es en el recipiente. Sin embargo, el material donde almacena sus comidas y bebidas podría ser trascendental en su salud y en la de su familia.

Los envases han dejado de ser simples contenedores. Cada día adquieren mayor importancia pues revelan, a simple vista, la pureza, frescura y calidad de su contenido.

Los especialistas recomiendan utilizar recipientes de vidrio porque no producen reacciones químicas de ningún tipo ni alteran el sabor original. Su cualidad principal es que permiten la conservación total de los nutrientes.

El doctor Carlos del Águila, endocrinólogo-pediatra del Instituto Nacional de Salud del Niño, informa que el motivo principal para evitar el uso del plástico es el peligro de sufrir alguna reacción toxicológica.

Los envases de este material liberan un químico llamado **bisfenol** al momento de ser sometidos a altas temperaturas (ser hervidos). "Hay que tener mucho cuidado, por ejemplo, a la hora de utilizar los biberones, chupones o botellas de plástico", señaló el especialista.

En varios países hay denuncias por muertes de bebés y reportes de gastroenteritis y cáncer debido a esta sustancia. Inclusive, aseguró Del Águila, existe un estudio en Canadá que demuestra el peligro del **bisfenol** y del plástico.

"A la larga, este químico puede producir problemas en el desarrollo de los bebés o, inclusive, en su sistema reproductivo", comentó el experto.

07-05-2008