

LA TERCERA

 IMPRIMIR

Estados Unidos da luz verde a venta de manzana que no se oxida

Alteración en sus genes permite que no adquiera el color café cuando toma contacto con el aire.

por Fabiola Torres - 20/02/2015 - 08:53

Me gusta

16

Twitter

24

G+ Compartir

0

LinkedIn

3

43



El

Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA, por sus siglas en inglés) aprobó -el pasado viernes- el cultivo y la venta de la primera manzana genéticamente modificada en ese país. La decisión no estuvo ajena a controversias, reactivando el debate sobre la seguridad en el consumo de este tipo de alimentos y su correcto etiquetado.

La manzana ártica, propiedad de una pequeña compañía canadiense, Okanagan Specialty Fruits, es la única que no se torna de color café cuando se pela o corta, todo gracias a un proceso de bioingeniería que “apaga” el gen que permite la expresión de la enzima PPO (polifenol oxidasa), culpable del pardeamiento y consiguiente oxidación de la fruta, explica Gabriel León, doctor en Biología y académico de la U. Andrés Bello.

Esta característica la convierte en la fruta ideal para restaurantes, almacenes, aerolíneas y otros tipos de comercios que ofrecen fruta prepicada a sus consumidores, dijo a The Wall Street Journal el cofundador de la firma, Neal Carter.

León señala que el tiempo de vida de esta fruta no se extiende, sino que es solo un cambio estético que ayudaría a que se desechen menos manzanas debido a su apariencia, además de contribuir a la preservación de vitaminas que se degradan en el proceso de oxidación provocado por la PPO.

La compañía canadiense intentaba entrar al mercado americano desde hace años, algo que ocurrió finalmente este mes cuando la USDA anunció que la manzana no suponía un peligro para la salud de otras plantas o productos agrícolas, tras terminar un período de prueba de más de dos años en el estado de Washington, en la frontera con Canadá.

Las dos variedades producidas por Okanagan, Arctic Granny y Arctic Golden, gemelas genéticamente modificadas de las clásicas variedades Granny Smith y Golden Delicious, son idénticas a sus contrapartes, con la sola excepción de que su carne no tomará un color café una vez trozadas. Se espera que la fruta esté disponible en pequeñas cantidades a finales de 2016, aunque una distribución masiva no será posible hasta varios años más, indicó Carter.

La controversia por la posible comercialización de esta fruta en EE.UU. no se demoró en llegar. La Asociación de Consumidores Orgánicos pidió a la USDA que niegue la aprobación, argumentando que los cambios genéticos que previenen la oxidación pueden ser dañinos para la salud y que los niveles de pesticidas en las manzanas resultan excesivos. Sin embargo, el Departamento de Agricultura estimó que “no representaban un daño para otras plantas” y “probablemente tampoco para el medio ambiente humano”.

ANUNCIOS

Amazon en tus Manos.

¡Los productos de Amazon.com en pesos, en tus manos y con garantía!
www.fullcompras.cl

Síguenos en:

