

Fecha 09.08.2022	Sección Primera	Página 8
---------------------	--------------------	-------------

DESCUBREN EL IMPACTO DE 57 MIL ALIMENTOS PROCESADOS

UN NUEVO ESTUDIO

muestra las amplias diferencias entre la comida que se elabora con frutas y verduras, frente a las distintas carnes

MANUEL LINO GONZÁLEZ
manuel.lino@losintangibles.com

Alimentarse de manera saludable no sólo es beneficioso en lo personal, también lo es para el medio ambiente. Esta es una de las conclusiones de un estudio que analizó el impacto ambiental de 57 mil productos alimenticios, que por primera vez se estima usando un método transparente y reproducible.

La investigación, que fue hecha por un equipo dirigido por especialistas de la Universidad de Oxford y que se publica este lunes en la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences*

(PNAS), busca que consumidores, ministros y legisladores tomen decisiones informadas sobre los impactos ambientales de los productos que se venden en los supermercados, en este caso de Reino Unido e Irlanda, pero que se replica en todas las naciones.

Utilizando información pública sobre la producción de alimentos, el equipo analizó cómo se relaciona con las emisiones de gases de efecto invernadero, el uso de la tierra, el estrés hídrico

y el potencial de eutrofización (cuando los cuerpos de agua se enriquecen con ciertos nutrientes y se provoca la proliferación de algas nocivas para otras formas de vida).

Al cuantificar las diferencias en el impacto ambiental entre los productos procesados de múltiples ingredientes, los investigadores encontraron que los que están hechos de frutas, verduras, azúcar

y harina (como las sopas, ensaladas, pan y muchos cereales para el desayuno), tienen puntajes de impacto ambiental bajos; los elaborados de carne, pescado y queso, están en el extremo superior de la escala, y con los productos de carne seca o ahumada en el tope.

La comparación entre los productos alternativos a la carne, como las salchichas o hamburguesas hechas a base de plantas, se encontró que llegan a tener entre un quinto y hasta menos de una décima parte del impacto ambiental de los equivalentes hechos a base de carnes.

Y el hallazgo de que los productos más sostenibles tendían a ser también más nutritivos, incluida la carne y las alternativas a la carne, tuvo excepciones notables, como las bebidas azucaradas, que tienen un bajo impacto ambiental pero una mala puntuación en calidad nutricional.

“Todavía necesitamos encontrar la mejor manera de comunicar esta información de manera efectiva, para cambiar el comportamiento hacia resultados más sostenibles; pero evaluar el impacto de los productos es un importante paso adelante”, sostuvo el autor principal del estudio, Michael Clark, en un comunicado.●



Página 1 de 2
\$.00
Tam: 326 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 09.08.2022	Sección Primera	Página 8
---------------------	--------------------	-------------



Cambiar el contenido
de estos productos
será vital para un
futuro sostenible.