

El óxido de zinc (ZnO) presente en los envoltorios de los alimentos podría afectar la digestión

escrito por Vladia Ionescu | abril 15, 2018



Ante la nueva preocupación de si nuestros hábitos de compra son sostenibles, han surgido alternativas que ofrecen la posibilidad de cuidar del medio ambiente mediante [la adquisición de alimentos y productos libres de plásticos](#).

Este cambio de “chip” del mercado es muy lento de momento, pero las personas somos las que marcamos, de alguna manera, qué queremos en los supermercados.



Lo más común es que una persona cambie de hábitos cuando su salud se vea afectada. Un estudio que podría concienciar a la gente, no únicamente en dejar de utilizar plásticos, sino apostar por los productos libres de envase, es el que presentan Gretchen J. Mahler y Fabiola Moreno-Olivas, investigadoras del Departamento de Ingeniería Biomédica de la Universidad de Binghamton (EE. UU.) y Elad Tako, del Laboratorio de Plantas, Suelos y Nutrición, Servicios de Investigación Agrícola del Departamento de Agricultura (EE.UU.). El equipo ha publicado recientemente su artículo [ZnO nanoparticles affect intestinal function in an *in vitro* model](#) [*Las nanopartículas de ZnO afectan la función intestinal en un modelo in vitro*] en la revista *Food & Function*, de la Royal Society of Chemistry, en el que se describe cómo los niveles de óxido de zinc (ZnO) que se hallan en el materia prima de la que están constituidas las latas de conservas podría afectar a nuestra digestión.

Para llevar a cabo su investigación, se han analizado latas de atún, maíz y espárragos y han descubierto, mediante una

espectrometría de masas por inducción de plasma, en un modelo in vitro del intestino humano delgado, que estos alimentos contienen 100 veces la cantidad de zinc que se recomienda diariamente.

¿Cómo se vería la digestión afectada por este hallazgo? Las evidencias a las que han llegado con su modelo in vitro muestran que la presencia de las partículas de ZnO en las células del intestino, “reduce la cantidad de superficie disponible para absorber los nutrientes”. A lo largo de los 6-7 metros de media que tiene el intestino delgado en las personas, nuestro cuerpo absorbe, con ayuda de las microvellosidades existentes en la parte interna de los pliegues del intestino, los nutrientes que llegan después de que la comida se haya procesado en el estómago. Lo absorbido pasa a la sangre para que posteriormente se transporte a todo el organismo, y lo que no, acaba en el intestino grueso y finalmente se elimina del cuerpo.

Con esta información en nuestro poder, podríamos optar por alimentos vendidos a granel o en otro tipo de envases, para evitar la contaminación por contacto de la comida con el ZnO.