Edulcorantes=diabetes+obesidad

27/09/2014



Se le llama edulcorante a cualquier sustancia, natural o artificial, que edulcora, es decir, que sirve para dotar de sabor dulce a un alimento o producto.

Científicos israelíes determinaron que sustitutos como la sacarina pueden agravar estos trastornos metabólicos al actuar sobre las bacterias en el intestino humano, según publicó la revista sobre ciencia “Nature”.

Hasta hace poco, su consumo se consideraba seguro y beneficioso debido a su bajo contenido calórico, pero el apoyo a los datos científicos son escasos y controvertidos.

La nueva investigación del Instituto israelí de Ciencia Weizmann reveló que estas formulaciones, impulsan el desarrollo de intolerancia a la glucosa a través de la inducción de alteraciones de composición y función en la flora intestinal.

Al parecer, los edulcorantes pueden provocar, en algunas personas, diabetes tipo dos de manera tan directa como el consumo de azúcar, aunque algunos no sufren estas afectaciones.

Los hallazgos podrían causar un dolor de cabeza para la industria alimentaria. De acuerdo con BCC Research, una empresa de investigación de mercado en Wellesley, Massachusetts, apunta que el comercio de los edulcorantes artificiales está en auge.

Hasta el momento, las agencias reguladoras, que hacen un seguimiento de la seguridad de los aditivos alimentarios, incluidos los edulcorantes artificiales, no han notificado su conocimiento de dicha relación con los trastornos metabólicos.

En respuesta a los últimos hallazgos, Stephen Pagani, un portavoz de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA), en Parma, Italia , dice que , al igual que con todos los nuevos datos, la agencia decidirá en su momento si deben ser considerados por los expertos del panel de revisión.

El pasado año más de cinco millones de muertes en el mundo fueron atribuibles a la Diabetes, y se pronostica que en 2035 la padezcan unos 590 millones de personas.