



# Plásticos y el Microondas

*Por Michelle Meadows*

Cuentos sobre los peligros de los químicos que se transfieren del plástico a alimentos calentados en el microondas han circulado en la internet por años. Como resultado, la Administración de Alimentos y Drogas (Food and Drug Administration) continúa recibiendo preguntas de consumidores preocupados.

Los consumidores pueden tener la confianza mientras calientan los alimentos para días festivos o sobras en el microondas que la FDA examina cuidadosamente las sustancias utilizadas para hacer plásticos diseñados para ser usados con alimentos. Estos incluyen los cobertores plásticos seguros para usarse en el microondas que previenen que los alimentos salpiquen y los contenedores seguros para usarse en el microondas que contienen alimentos congelados. Incluso las bolsas de palomitas de maíz para microondas, que parecen de papel, de hecho contienen una capa de plástico metalizado que les permite alcanzar altas temperaturas para que las palomitas de maíz puedan reventar.

Bajo las provisiones para aditivos de alimentos del Acta Federal de Alimentos, Drogas y Cosméticos, nuevas sustancias utilizadas para hacer plásticos que se utilizan con alimentos se califican como “sustancias de contacto con alimentos.” Estas deben ser encontradas seguras para su uso previsto antes de ser puestas a la venta.

“Es cierto que las sustancias usadas para hacer plásticos pueden transferirse a los alimentos,” dice Edward Machuga, Ph.D, un oficial de seguridad del consumidor en el Centro para la Seguridad de los Alimentos y Nutrición Aplicada de la FDA, “Pero como parte del proceso de aprobación, la FDA considera la cantidad de sustancia que se espera emigre a la comida y las preocupaciones toxicológicas con respecto a ese químico en particular.” La agencia ha evaluado los niveles de migración de sustancias agregadas a plásticos regulados y ha encontrado que los niveles se encuentran dentro del margen de seguridad basado en la información disponible a la agencia. La FDA revisará su evaluación sobre seguridad si nueva información científica crea preocupación.

Un químico llamado diethylhexyl adipato (DEHA) ha recibido mucha atención por parte de los medios. El DEHA es un plastificante, una sustancia agregada a algunos plásticos para hacerlos flexibles. Puede ocurrir exposición al DEHA cuando se comen ciertos alimentos envueltos en plásticos, especialmente

alimentos grasos como carne y queso. Pero los niveles son muy bajos. Los niveles del plastificador que pueden ser consumidos como resultado del uso de la capa de plástico se encuentran muy por debajo de los niveles que muestran efectos no tóxicos en estudios con animales.

Otras denuncias han afirmado que los plásticos contienen dioxinas, un grupo de contaminantes etiquetado como “posible carcinógeno humano” por la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency). “La FDA no ha encontrado evidencia de que los contenedores plásticos o capas plásticas contengan dioxinas y no conoce razón alguna del por qué podrían contenerlos,” dice Machuga.

Machuga indica que los consumidores deberían asegurarse de usar cualquier plástico para su propósito previsto y de acuerdo con las direcciones. Si usted no encuentra instrucciones para uso en el microondas, usted debería usar un plato o contenedor diferente que usted sepa sea seguro para usar en el microondas. Estos contenedores son hechos para soportar altas temperaturas.

Por ejemplo, contenedores para llevar comida de restaurantes y envases para margarina no deberían ser usados en el microondas, de acuerdo con el Consejo Americano de Plásticos (American Plastics Council). Contenedores inapropiados pueden derretirse o deformarse, lo que puede incrementar la posibilidad de derrames y quemaduras. También descarte contenedores que contienen alimentos preparados para microondas después de usarlos ya que éstos han sido diseñados para ser usados una sola vez. Las envolturas seguras para ser usadas en el microondas deben ser puestas holgadamente sobre la comida para que el vapor escape y no deben tocar directamente sus alimentos. “Algunas envolturas plásticas tienen etiquetas indicando que debería haber un espacio de una pulgada o más entre el plástico y los alimentos durante el calentamiento en el microondas,” dice Machuga.

Lea siempre las instrucciones, pero generalmente, las envolturas plásticas de uso seguro en el microondas, el papel encerado, las bolsas para cocinar, el papel pergamino y las toallas blancas de papel de uso seguro en el microondas son seguros para usar. Cubrir los alimentos ayuda a proteger los mismos contra la contaminación, mantiene la humedad y le permite a la comida el cocinarse de forma pareja. Nunca utilice bolsas de plástico para almacenaje, bolsas de supermercado, papel periódico o papel aluminio en el microondas.

---

*FDA revista al consumidor, Noviembre-Diciembre 2002*  
*FDA/Oficina de Asuntos Públicos*

# Fuentes

Meadows, Michelle. "Plásticos y el Microondas", FDA Revista al Consumidor, Nov.–Dic. 2002.

***DART CONTAINER CORPORATION***  
***DART de MÉXICO, S. de R.L. de C.V.***  
***DART SUDAMERICANA, S.A.***

*El modelo de excelencia de la industria*

Casa Matriz: Mason, Michigan 48854 E.U.A.  
ventas@dart.biz • www.dart.biz

E.U.A. Tel: 001-800-248-5960/517-676-3822

E.U.A. Fax: 001-800-676-3822/517-676-3883