

# LES ASTRONAUTES

## Vino y plástico

Por David Najera,

Ingeniero en biotecnología.

**Les Astronautes**, una marca socialmente responsable y dedicada a la elaboración de productos divertidos e innovadores en esencia, se ha propuesto investigar sobre temas de actualidad relacionados al mundo del vino, la innovación, la inocuidad y el medio ambiente.

En esta ocasión les compartimos una pequeña investigación que realizamos sobre **los plásticos y el vino** para concientizar a nuestros consumidores sobre temas de importancia que atañen a la salud relacionados con el consumo del vino, ya que, además de ofrecerles productos de alta calidad e inocuos, les proporcionamos información real sobre situaciones cotidianas que nos rodean y que pocas veces les prestamos atención.

Afortunadamente, en la actualidad, el consumo y la producción de vinos naturales y orgánicos han tomado protagonismo en la última década debido a que un sinnúmero de investigaciones alrededor del mundo ha demostrado las consecuencias y afectaciones de la salud sobre la presencia de una gran diversidad de compuestos químicos contenidos en los productos, ya sean metales pesados, polímeros, conservadores artificiales, o colorantes, agroquímicos, entre otros. Debido a esto, los productores se han tenido que apegar a los requerimientos de las certificaciones de calidad e inocuidad, verificando que sus productos estén ausentes de pesticidas, alérgenos o como lo son los ftalatos o bisfenol A, que son un claro ejemplo de contaminantes derivados de plástico encontrados en bebidas, biberones, envases, entre otros.

# LES ASTRONAUTES

Durante el año 2018, investigadores y médicos de la Universidad de Viena y la Agencia de Medioambiente de Austria reportaron por primera vez el hallazgo de microplásticos en productos derivados del mar; no fue hasta meses después cuando la Universidad de Alicante en España confirmó la presencia de estos en el 90 % de la sal comercial presente en el mercado. La relación encontrada en estos estudios arrojó cifras alarmantes ya que según los análisis realizados por la Universidad de Alicante afirmaban que únicamente por el hecho de sazonar los alimentos, los españoles consumían alrededor de 510 micropartículas de plástico por año, siempre y cuando respetara las recomendaciones de la OMS.

En México durante el año 2017, se rumoraba desde fuentes informales de comunicación que se comercializaba arroz plástico proveniente de China, lo cual tuvo una gran difusión al ser denunciado en las redes sociales. Sin embargo, la COFEPRIS (Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios) y la SENASICA (Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Alimentaria) desmintieron esta información al realizar los análisis de laboratorio pertinentes a muestras aleatorias en productos presentes en el mercado sin hallar resultados positivos. No obstante, no descartaron que pudiera tratarse de importaciones ilegales que ingresaran al país provenientes de China. Otras investigaciones, como por ejemplo las realizadas por la revista *The Journal of Nutrition*, reportaron el hallazgo de un compuesto que migra de los empaques de poliestireno a las sopas instantáneas y en los biberones para bebés. Este compuesto es el famosísimo Bisfenol A, el cual con el paso de los años y con el consumo habitual de dichos productos, el consumidor suele desarrollar problemas cardiacos, hipertensión y en el peor de los casos, cáncer.

Pero ¿por qué es importante hablar de plástico y vino? Bueno, durante los procesos de vinificación se usan herramientas fabricadas con plástico debido al costo y a la versatilidad de su uso. Dichas herramientas se utilizan en los revestimientos de tanques o cubas y en el producto final se pueden encontrar en contacto con productos plásticos como tapones *Screw-cap*,

# LES ASTRONAUTES

taponés sintéticos y envases de consumo inmediato como *bag-in-box* o botellas de PET.

Como mencionamos anteriormente, uno de los principales contaminantes que encontramos en los productos plásticos son los ftalatos. Estos presentan un grado de toxicidad diferente que depende de la naturaleza de las moléculas y la capacidad de migrar en el organismo. Incluso, un estudio realizado por *Duty et al.* en 2003 demostró que los ftalatos pueden provocar defectos congénitos en el sistema reproductivo masculino, además de la infertilidad. En este sentido, las bodegas y el resto de los productores deben evaluar considerablemente el uso de instrumentos, herramientas o depósitos con material plástico libre de ftalatos y apearse a los requisitos gubernamentales de cada país en el que se comercialicen sus productos, eliminar de sus instalaciones todo aquel material que no cumpla con las especificaciones correspondientes y llevar a cabo los controles correspondientes que permitan demostrar la calidad e inocuidad de estos.

**Les Astronautes**, consciente de los peligros que puede representar para el consumidor el uso inadecuado de herramientas o materiales no aptos para estar en contacto con el vino, ha buscado métodos de producción altamente inocuos y libres de compuestos como los ftalatos o bisfenol A, que son los principales componentes contaminantes en los materiales plásticos. También ha investigado y evaluado los diferentes peligros que pudieran amenazar la salud del consumidor y ha ejecutado diversas estrategias para evitar incorporarlos. La finalidad es ofrecer un producto que además de brindarles una experiencia única, lo disfruten con toda la seguridad copa tras copa.