

PlantaDoce.

Sala de espera

Sanidad escoge el dorado para potenciar la salud de los ciudadanos

El objetivo del departamento de salud es concienciar a la población de los riesgos del consumo de productos con acrilamida, un compuesto relacionado con el cáncer.

PlantaDoce
9 nov 2018 - 05:00

Sanidad escoge el dorado para potenciar la salud de los ciudadanos

El Ministerio de Sanidad se suma a los buenos hábitos de alimentación. La entidad, a través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan), ha lanzado la **campaña 'Con la acrilamida no desentones. Elige dorado, elige salud'**, en la que explica a la población los riesgos y las recomendaciones sobre cómo cocinar los alimentos con almidón para evitar altas concentraciones de acrilamida.

La acrilamida es un compuesto que podría estar relacionado con las enfermedades cancerígenas, que se forma al cocinar a altas temperaturas (más de 120°C) y en ambientes de baja humedad en determinados alimentos ricos en hidratos de carbono, como las patatas y los cereales. Cuando se hornea, tosta o fríe en exceso alguno de estos productos, se producen concentraciones elevadas de acrilamida.

Con la colaboración del Foro InterAlimentario, y dentro de esta iniciativa, que engloba también folletos y un vídeo informativo, Aecosan ha organizado en la sede del Ministerio una jornada a la que han asistido más de 300 profesionales del ámbito público y privado de la seguridad alimentaria, así como del mundo científico, universitario y asociaciones de consumidores, que han abordado los aspectos científicos y normativos que rodean a la acrilamida.