

Un escaldado previo reduce el compuesto cancerígeno de las patatas frías - Levante - 18/06/2018

## Un escaldado previo reduce el compuesto cancerígeno de las patatas fritas

► Un estudio de la UPV concluye que esta técnica disminuye la toxicidad potencial de la acrilamida

**EFE** VALÈNCIA

■ Un estudio de la Universidad Politécnica de València (UPV) sobre el impacto de la digestión en el contenido de acrilamida, un compuesto potencialmente cancerígeno presente en altos niveles en diferentes alimentos, concluye que el escaldado es un tratamiento óptimo para reducir la cantidad de este tóxico en las patatas fritas.

Las investigadoras Ana Andrés, Ana Heredia y Mariola Sansano, del Instituto de Ingeniería de Alimentos para el Desarrollo de la UPV, han analizado el contenido del tóxico en patatas fritas, «nuggets» de pollo, aros de cebolla rebozados, café soluble, sucedáneo de café, galletas y cereales para el

desayuno y, tras someterlos a una digestión in vitro, han evidenciado un incremento aunque no en diferente medida.

Según explicó Heredia, la acrilamida es un compuesto soluble en agua y carcinogénico (produce o favorece la aparición del cáncer) y presente en una amplia gama de alimentos fritos y horneados, y en mayor medida en la patata, «uno de los principales vectores de ingesta del tóxico a través de la dieta, porque contiene a sus precursores en mayor medida que otros alimentos».

A pesar de que las papas de aperitivo y las patatas fritas, el café instantáneo y el sustituto del café mostraron mayor contenido de acrilamida antes de la digestión, su mayor incremento en el estómago se observó tras digerir galletas y productos rebozados fritos. Los estudios sobre acrilamida de este grupo responde a la «alarma surgida en 2000», dijo Heredia.