

Cáncer gástrico por el sulfito en el dulce

La presencia de sulfitos en los alimentos es especialmente peligrosa en Costa Rica porque su efecto como irritador gástrico se potencia ante la presencia de la bacteria *Helicobacter pylori* en el estómago de la mayor parte de los costarricenses y porque su efecto nocivo aumenta al mezclarse con el bromato de potasio presente en el pan nuestro de cada día, con los nitritos presentes en nuestras verduras y con el antibiótico y los residuos del helecho macho presentes en gran parte de nuestra leve bovina. De aquí que hace varios años, en un artículo titulado *Japón y el Cáncer Gástrico* (*La Nación*, 17-10-96), señalé al consumo de azúcar blanqueada con sulfito como una de las razones por las cuales Costa Rica ostenta el récord mundial en muertes por dicho mal y recomendé a los lectores sustituirla por la tradicional tapa de dulce o su versión de dulce granulado. Poco después, el Sr. Edgar Brenes, secretario ejecutivo de la Liga de la Caña, respondió desmintiendo mi observación y me hizo llegar el resultado de una investigación sobre niveles de sulfito en su azúcar refino y otros edulcorantes producidos en nuestro país (*La Nación*, 8-11-96). Según el documento, las muestras de azúcar blanca mostraron niveles

de sulfito muy por debajo de los límites máximos aceptados por OMS (50 p.p.m.) y no mayores a los esperados por la utilización de agroquímicos en la producción cañera. Mientras tanto, la mayor parte de las muestras de dulce analizadas, incluyendo del tipo granulado, mostraron niveles de sulfito superiores a los aceptables para el consumo humano.

Estos datos me tomaron totalmente por sorpresa y me mostraron el riesgo de que mi recomendación más bien favoreciera la diseminación del cáncer gástrico en Costa Rica. Asumiendo mi responsabilidad, realicé un estudio independiente sobre las mejores opciones de edulcorante existentes en el país y en el extranjero y denuncié de inmediato el hecho ante la Defensoría de los Habitantes, la Comisión Nacional del Consumidor, la Asociación Nacional Pro Defensa del Consumidor, la Fundación para el Paciente con Cáncer y el Colegio de Médicos y Cirujanos de Costa Rica.

El 8 de diciembre de 1997 recibí una notificación de la Comisión Nacional del Consumi-

dor en la que se me informaba sobre el resultado de su investigación en respuesta a mi denuncia (Exp. N° 818-97). A pesar de que en algunas marcas de dulce granulado no se encontró rastros de sulfito su presencia se confirmó en el 50% de ellas, y un 30% mostraron niveles cinco veces superiores a los máximos aceptables para el consumo humano (de 278 a 286 partes por millón).

Después de recibir dicho informe, no volví a saber sobre el proceso llevado a cabo por dicha instancia. No obstante, después de una larga espera, hace unos días se emitió el informe de la investigación realizada por la Defensoría de los Habitantes de Costa Rica (08413-2000-DHR), en el cual se concluye, entre otras cosas, lo siguiente: (1) el bisulfito de sodio es un producto utilizado en Costa Rica como clarificador y conservante en el azúcar y la tapa de dulce; (2) su consumo puede generar malestar estomacal, irritación gástrica, diarrea, cefalea, opresión en el pecho, urticaria, debilidad, aceleración del pulso, desórdenes respiratorios, fallas en la circulación, disturbios en el sistema nervioso central y ataques de asma; (3) el bisulfito de sodio es un producto de uso restringido, pero no lo está para la

Javier Ortiz, bioterapeuta, es director del Centro de Balance Integral y presidente de Fundación Gaia.

fabricación del azúcar; (4) el bisulfito de sodio es vendido libremente en los expendios del país; (5) en Costa Rica se abusa de su uso como clarificador; (6) algunas personas sensibles pueden verse afectadas con cantidades mínimas del clarificador; (7) en nuestro país no existen las medidas necesarias para garantizar el adecuado control del uso y el expendio del bisulfito de sodio en el azúcar y la tapa de dulce.

A partir de estos resultados la Defensoría recomienda lo siguiente: (1) Elaborar un programa de muestreo y análisis de los productos que contengan el bisulfito a fin de determinar si se está cumpliendo con los mínimos permitidos por la normativa nacional e internacional. (2) Emitir las directrices necesarias a las empresas a fin de que en el

etiquetado de los productos se indique el uso del bisulfito y sus posibles contraindicaciones. (3) Prevenir a los consumidores a efecto de que verifiquen su presencia en los alimentos.

Felicito a la Defensoría por su excelente trabajo y apoyo todas sus recomendaciones. Sin embargo, temo que éste sea otro caso de esos en que el paciente muere a pesar del éxito de la operación. Lo digo porque en lo que respecta a todas las denuncias interpuestas por la Fundación Gaia en los últimos años, las recomendaciones de la Defensoría no han pasado de ser archivadas por algún funcionario irresponsable o incapacitado por la ley para hacer algo al respecto. Si estoy equivocado o no sólo el tiempo lo dirá. Mientras tanto, quiero disculparme ante

quienes aumentaron el riesgo de contraer cáncer gástrico al seguir mi consejo de sustituir el azúcar por cualquier marca de dulce o tapa de dulce granulado. Asimismo, advierto que no recomiendo ninguno de los edulcorantes artificiales existentes en el mundo y que más bien estoy preparando una denuncia en su contra. Además informo que, de acuerdo a los resultados de mi investigación, la mejor opción existente en el mundo es el edulcorante natural extraído de la planta *stevia*, el cual ya se consigue en Costa Rica: es más económico que sus competidores, es trescientas veces más dulce y no tiene ninguno de los efectos secundarios atribuibles al consumo de azúcar integral o refinada (más información en Línea Azul: 224-0883).



En tu mundo

Tel.: 207 47 27 (central), 207 53 15 (cabina), fax: 207 54 59, e.e.: radioer@cariari.uer.ac.cr

