

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Nueva referencia sobre el buen comportamiento higiénico de las maderas macizas

Se adjunta documento en español con las principales conclusiones del consorcio francés de investigación EMABOIS sobre chopo, pino y abeto.

Como ya les hemos informado, la investigación del vasto consorcio francés "EMABois", promovido por nuestro sector homólogo a través de SIEL-GROW, ha dado lugar a diversas tesis doctorales y artículos científicos con conclusiones sobre el comportamiento higiénico de la madera.

Les adjuntamos un completo documento con sus principales evidencias, que a petición de FEDEMCO y por deferencia de GROW Internacional ha sido traducido del francés al castellano. Pronto dispondremos de él también en inglés y alemán.

El documento se ha alojado en la página web de FEDEMCO por lo que también se puede descargar desde el siguiente vínculo:

<http://fedemco.com/images/documentos/Conformidad%20Madera%20Maciza-Alimento%20EMABois.pdf>

En la parte microbiológica, está completamente en línea entre otros con el trabajo sobre envases de pescado realizado en España por José Juan Rodríguez Jerez de la Facultad de Veterinaria de Barcelona, a partir de la iniciativa de FEDEMCO.

Les recordamos que la hoja informativa sobre este estudio también está disponible en el siguiente vínculo:

<http://fedemco.com/images/documentos/Estudio%20envases%20pescado%20UAB%20fact%20sheet%20ES.pdf>



Los resultados de "EMABois", formado por diversas autoridades de la investigación francesa como: Actalia, ESB, ESI Reims, FCBA, y ONIRIS, que también ha validado métodos y protocolos específicos de análisis microbiológicos y químicos en madera, confirman la inocuidad e higiene microbiológica de las superficies de madera, especialmente en el estudio en su contacto con productos frescos como frutas, hortalizas, pescados y productos lácteos.

Las especies de madera estudiadas son: chopo, pino y abeto.

Este estudio vuelve a demostrar, como otras investigaciones de los últimos años, el efecto antimicrobiano superior de la madera por inhibición física en diversos escenarios, sobre todo la madera de abeto, pino y chopo, concluyendo en que **su porosidad es una ventaja en este sentido frente a los materiales considerados "lisos"**.

También concluye en que la eventual migración de moléculas naturales de la madera, sobre todo de compuestos orgánicos volátiles, es inofensiva para el consumidor. De hecho, sus investigaciones identifican sustancias inocuas, dentro del marco legal internacional y la literatura científica, que incluso se utilizan en el sector agroalimentario, farmacéutico o cosmético como espesantes, aromatizantes o colorantes naturales.

No duden en realizar la máxima difusión de esta documentación, pues supone un valor importante a favor del posicionamiento higiénico de la madera, y ayuda a rebatir falsas creencias (muy asentadas incluso entre profesionales de la salud), ya que la porosidad es precisamente uno de las mayores ventajas del material en contacto directo con alimentos.

Más información: Fernando Trénor, director