

- [Portada](#)
- [Lo Mejor](#)
- [Ingredientes](#)
- [Respuestas](#)
- [Comunidad](#)
- [Club](#)
- [espacio sin lactosa](#)
- [Espacio Ribera del Duero](#)

[Ingredientes y Alimentos](#)

## Manzanas que no se oxidan al cortarlas, reavivando el debate en torno a los transgénicos en EEUU

[6 comentarios](#)



[Liliana Fuchs](#) 9 de octubre de 2012 | 11:02



El tema de los productos transgénicos es uno de los más polémicos de la actualidad, y es frecuente que cada cierto tiempo aparezca una noticia relacionada con ellos en los medios. Se trata de un asunto espinoso que levanta airadas opiniones tanto a favor como en contra, basándose, en mi opinión, demasiadas veces en la ignorancia o el temor ante lo desconocido. En Estados Unidos se ha reavivado el debate a raíz de la aparición de una empresa que **ha desarrollado manzanas que no se oxidan al cortarlas**.

La compañía canadiense Okanagan Specialty Fruits formalizó el pasado verano la petición dirigida al Departamento de Agricultura de EEUU (*U.S. Department of Agriculture, USDA*) para poder introducir en el mercado su más novedoso producto, unas manzanas que no sufren oxidación una vez cortadas. Se espera que las autoridades emitan su decisión final ya en 2013. Mientras tanto, el tema ha provocado una gran controversia tanto entre la población como entre asociaciones de agricultores.

## Manzanas que no se oxidan



La empresa canadiense está centrada en el campo de la biotecnología, especializándose en la investigación hortofrutícola. Así, su personal lleva años trabajando en mejorar el cultivo de árboles frutales con vistas a incorporar ventajas tanto para la producción como para el consumidor. Su proyecto más ambicioso sin duda son las manzanas llamadas *Arctic Apples*, **manzanas de las variedades Granny Smith y Golden Delicious que no se oxidan al cortarlas.**

Desde la compañía señalan los beneficios que este tipo de manzanas ofrecen tanto al consumidor como al productor y distribuidor. Son frutas aparentemente **más resistentes, menos susceptibles de sufrir daños por ligeros golpes, facilitando su manipulación y transporte** ya que no desarrollan “hematomas” con tanta facilidad como la fruta ordinaria. Y para el consumidor se ofrece la ventaja de poder partir o trocear una manzana sin la presión de comerla rápidamente, algo sin duda atractivo de cara a los niños, que suelen rechazar la fruta una vez que comienza a oscurecerse.

## Desarrollo y características de las manzanas inoxidables



Todo aquel que ha consumido una manzana al natural alguna vez ha podido comprobar cómo el interior de la fruta, una vez en contacto con el aire, comienza a oscurecerse poco a poco. Es un proceso de reacciones químicas que **provocan la oxidación de la carne, causando una apariencia poco atractiva y cambiando poco a poco su sabor y textura**. Los distribuidores de manzana ya cortada y envasada cubren la fruta con preparados químicos especiales, y en casa tradicionalmente la rociamos con zumo de limón, sobre todo a la hora de cocinar.

Las responsables de la oxidación son las polifenoloxidasas, enzimas que reaccionan al mezclarse con los polifenoles de la fruta generando la oxidación. Para crear las Arctic Apples, sus responsables **lograron identificar los genes que controlan las polifenoloxidasas, anulándolos en el laboratorio**, consiguiendo así variedades de manzanas que no producen la reacción química y por tanto no se oxidan.

El resultado es un árbol semejante a cualquier otro manzano corriente. **La compañía afirma haber trabajado durante más de diez años en la investigación y experimentación con estos cultivos**, antes de concluir que no presentan ningún riesgo para su producción o para su consumo. Aseguran que la única diferencia que presentan sus manzanas es el bajo nivel de polifenoloxidasas, lo cual no afecta ni al desarrollo de la planta ni a sus características nutricionales.

## La polémica está servida



Desde que se dieron a conocer las intenciones de introducirse en el mercado estadounidense, han ido surgiendo opiniones encontradas por parte de diferentes colectivos, reavivando así el debate en torno a los productos transgénicos. Mientras que algunos consumidores y empresarios parecen encantados con la idea de poder disponer de manzanas que permanecen casi intactas al cortarse, otras voces no están nada de acuerdo.

Los principales opositores a su comercialización son asociaciones de productores, encabezados por la U.S. Apple Association, que **cuestionan no ya la seguridad del producto, sino la “imagen” de la manzana como alimento saludable y natural**. Y es que es el consumidor final el que se muestra más temeroso ante los productos que supuestamente surgen de un laboratorio, pudiendo hacerse difícil su aceptación general como comida sana.

Comentaba al principio que, en mi opinión, los debates y las polémicas que siempre se levantan en torno al tema de los transgénicos suelen basarse en el desconocimiento y, sobre todo, en el miedo que éste produce. La población general **recibimos información sesgada y algo contradictoria desde los medios de comunicación sobre el uso y consecuencias de los transgénicos, haciendo difícil que podamos opinar con propiedad sobre ello**.

Ante lo desconocido, es razonable dudar y temer aquello que parece “anti natural”, pero lo cierto es que, a día de hoy, no existen estudios veraces que demuestren el supuesto peligro de los productos transgénicos. **Lo importante es la objetividad, transparencia y seriedad de los estudios**. Que determinados intereses no enturbien la investigación científica, y que ésta siempre tenga en cuenta tanto la sostenibilidad de la producción como la salud del consumidor final.

Vía | [NPR](#)

Imágenes | [Stevie Rocco](#), [kona99](#), [Vegan Feast](#),

Más información | [Arctic Apples](#)

En Directo al Paladar | [Transgénicos, ratones y tumores. Ejemplo de un mal estudio](#)

En Directo al Paladar | [Desarrollan un método para detectar productos modificados genéticamente en los campos de cultivos](#)

[me gusta](#) 1

3

Twitter 77

Me gusta 87