

ALIMENTOS TRANSGENICOS

¿QUE SON?

Los alimentos genéticamente modificados (GM) tienen un ADN modificado usando genes de otras plantas o animales.



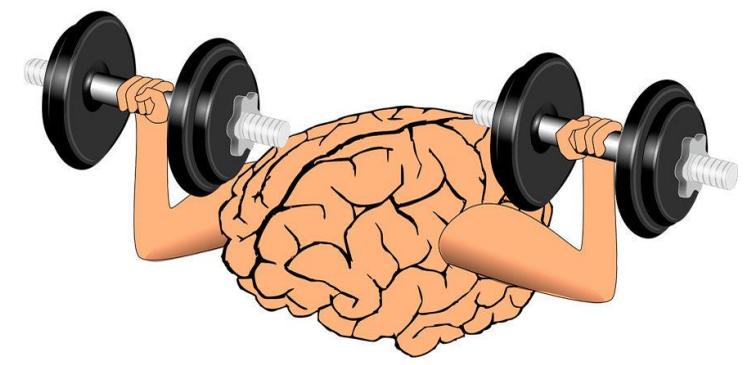
FUNCIONES

Alimentos más apetitosos. Plantas resistentes a la sequía y a las enfermedades, que requieren menos recursos ambientales (agua, fertilizante, etc.).  
Disminución en el uso de pesticidas.  
Aumento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor durabilidad antes de la venta.



BENEFICIOS

Alimentos más nutritivos  
Alimentos más apetitosos  
Plantas resistentes a la sequía y a las enfermedades, que requieren menos recursos ambientales (como agua y fertilizante)  
Menos uso de pesticidas  
Aumento en el suministro de alimentos a un costo reducido y con una mayor vida útil  
Crecimiento más rápido en plantas y animales  
Alimentos con características más deseables, como papas (patatas) que produzcan menos sustancias cancerígenas al freírlas  
Alimentos medicinales que se podrían utilizar como vacunas u otros medicamentos



ALIMENTOS TRANSGENICOS

RESISTENCIA A ANTIBIOTICOS

La posibilidad de que se transmita resistencia a los antibióticos a través del consumo de alimentos transgénicos, constituye uno de los mayores temores en relación con el consumo de AGM.

Se postula que al utilizar bacterias u otros microorganismos resistentes a un determinado antibiótico para seleccionar aquellas que han incorporado los genes que codifican la característica de interés. Al ingerir estos productos se transmitiría esa resistencia al antibiótico lo que dificultaría el manejo de patologías



EFFECTOS ADVERSOS

Los potenciales riesgos a los que nos podríamos ver expuestos con los AGM y que son el fundamento de organizaciones ecologistas que rechazan la utilización y consumo de AGM, son el desarrollo de alergias, la resistencia a los antibióticos, la pérdida o modificación del valor nutricional de los alimentos, la presencia de compuestos tóxicos, la aparición de enfermedades nuevas y no tratables, además del daño a las especies silvestres de plantas.

TOXINAS Y ANTINUTRIENTES

Los inhibidores o antinutrientes, normalmente están presentes en los alimentos tradicionales. Ellos se destruyen en porcentajes variables por la cocción, como ocurre con el ácido fítico en el trigo entero de panificación. La técnica se enfoca más bien en eliminar o disminuir las concentraciones de estos compuestos de manera de favorecer su biodisponibilidad.

