

ELS ADDITIUS INÚTILS

ROBERT XALABARDER

MALGRAT el títol d'aquest article, el seu autor fa una defensa del additiu alimentaris, encara que reclama una revisió de la llarga llista existent, per tal d'aclarir aquest clima de confusió en què sempre han estat, i justificar la seva necessitat, seguretat i eficàcia.

Era obligat que, en aquesta primera col·laboració a TECA toqués el tema dels additius. Per coherència amb la imatge o «fitxa mental d'identificació» que teniu de mi. Altrament podríeu quedar desconcertats, com si Plàcid Diumenge es posés a cantar «Macarena» al Liceu o la «Espantoja» *lieds* de Schumann en un *tablaó flamenco*.

Confio, però, que el títol escollit no provoqui escàndol entre els membres de l'associació que presideixo, AFCA i comencin a pensar en la meua defenestració (ben preocupant, per altra part, perquè la de Praga va ésser des de un primer pis i AFCA està en el sisè).

Els additius segueixen sent, per ara, eines imprescindibles si (condicional) seguim volent aquesta exorbitant quantitat de presentacions dels productes alimentaris, a les quals semblen acostumats, i sí (afirmatiu) volem seguir assegurant les seves millors qualitats nutricionals i sanitàries.

Sé perfectament que «presidir» és un verb transitiu o, més exactament, transitòri però no voldria que el termini del meu càrrec fos causat per algun aldarull, ja que això em podria enterbolir el currículum.

Cuito a dir, doncs, que el qualificatiu d'inútils no desqualifica tota la llista d'additius alimentaris ni, menys encara, la seva necessitat. Els additius segueixen sent, per ara, eines imprescindibles si (condicional) seguim volent aquesta exorbitant quantitat de presen-

tacions del productes alimentaris, a les quals semblen acostumats, i sí (afirmatiu) volem seguir assegurant les seves millors qualitats nutricionals i sanitàries.

El mot «inútil», l'aplico a dos àmbits. En primer lloc, sobre aquells additius que no han existit mai en presentacions comercials però que s'estan a la llista, tots cofois, lluint el seu número E particular.

Aquest era el cas, fins fa ben poc, del regitzell de xantines adscrites a l'E-161 xantofiles: a) flavoxantina, b) criptoxantina, c) rubixantina, d) violoxantina, etc., que, certament, les hem identificat a la natura però que no ha estat possible emprar-les de forma aïllada com a colorants, tret de la cantaxantina, obtinguda per biosíntesi.

Aquest és el cas, encara ara, de l'E-249 nitrít potàssic i de l'E-251 nitrát sòdic, tan higiènics que més val deixar-ho córrer.

En el mateix cistell posaria els que sí existeixen comercialment perquè tenen aplicacions per a altres indústries (tèxtil, paperera, farmacèutica) però que no s'han fet servir mai a l'alimentària: E-400 àcid algínic, totalment insoluble i les seves sals càlcica i amònica. L'E-470, sals magnèsiques d'àcids grassos. I l'E-570 àcids grassos, bases fonamentals per a l'obtenció d'emulsionants però que, sols, tenen un mal gust que tomba d'esquena.

Un altre grupet molt curiós és el de donadors de S02. N'hi ha set de matriculats però només dos van a escola.

I alguns *p*-hidroxibenzoats (E-214, 216, 218)... i un munt de sals càlciques, amòniques, potàssiques i magnèsiques d'àcids com el glutàmic, el màlic, el guanílic, l'inosínic, el silícic o el mateix fosfòric (algú ha utilitzat l'E-452iii?) que semblen convidats a la festa

només perquè són de la família. Mai, el que es diu mai, han estat utilitzats.

Són com els radiadors de la calefacció a l'estiu: no serveixen per a res però ocupen el seu lloc amb tota dignitat.

Home! Si al consumidor l'esfereeixen «tants» additius potser que expurguem una mica la llista!

I, finalment, els que tenen camps d'aplicació restringidíssims i que només ens els podem trobar de Pasqua a Rams: E-174 plata, E-175 or, E-284 bòric, E-512 clorur d'estany... En casos tan particulars i minoritaris seria millor establir un grupet a part, com le terres rares dintre de la taula periòdica.

Més embòlics: els «coadjuvants tecnològics» són aquelles substàncies que s'apliquen per facilitar el processament dels aliments però que, una vegada acomplerta la seva missió, desapareixen com a tals de forma total o convertits en altres substàncies innòcues.

Bastants additius haurien de ser requalificats com a coadjuvants. Com es poden considerar additius l'E-507 àcid clorhídric, E-513 àcid sulfúric, E-524 hidròxid sòdic...?

Mai en trobarem residus en els aliments. S'hauran convertit en sals, una vegada hagin actuat de reguladors del pH.

El potencial tòxic de cadascun d'ells no es pot comparar amb el de les sals en què es transformen (clorur sòdic, sulfar càlcic, etc.) i això té impor-

tància perquè els additius es limiten segons la IDA (ingesta diària admissible), ben diferent segons el cas.

Els gasos són additius? E-938 argó, E-939 heli, E-941 nitrogen, E-948 oxigen. Emprats a la indústria alimentària han de tenir unes especificacions de puresa, està clar però sembla difícil que els puguem ingerir a través de la seva aplicació alimentària. L'aire que respirem és més preocupant.

Els «midons modificats» (una desena de números E) ja no haurien d'estar a la llista: tenen poder nutritiu (en clara contradicció amb la definició d'additiu) i la dosi d'ús sobrepassa llargament la dels autèntics additius. I per quins set sous la polidextrosa (E-1200) i les ciclodextrines han d'ésser considerades additius?

És hora d'establir un altre llistat o una altra reglamentació que inclogui els que cada vegada seran més nombrosos «ingredients modificats» o, com els he batejat, «ingre-

tius» (sincretisme d'ingredient i additiu).

I no parlem dels enzims, tots ells netament coadjuvants tecnològics però dels que a dos o tres, els han penjat el número E.

Tanta incongruència dóna un aspecte un xic llastimós a la llista «oficial» d'additius, plena de sargits i pedaços.

Però és cert que està a la moda: la «fuzzy logic» o «lògica borrosa» està entrant amb força des de la matemàtica pura a les aplicacions domèstiques (rentaplats, per exemple).

No és estrany, doncs que tinguem «borroses» moltes disposicions legislatives.

I, per acabar, (si és que encara hi ha algú llegint), uns mots sobre el segon àmbit d'inutilitat: el de la mala aplicació.

Si un additiu no s'escull amb criteri i no s'aplica adequadament, tant en dosi com en el moment precís, en el millor dels casos no seveix per res i passa a ésser un contaminant inútil.

Cada additiu té les seves regles de joc que s'han de conèixer i respectar per assegurar-ne la plena funcionalitat. L'estudi del «sistema» (formulació d'ingredients + tecnologia) en què ha d'actuar és imprescindible. I no és fàcil.

Podria posar molts exemples d'abús d'additius però, com diria Mark Twain, això és una altra història.

Només, això sí, voldria esmentar, en opinió personal, la niciesa de la seva utilització per mantenir estables aquests aliments farcits d'aire o d'aigua que hem anomenat *light* quan el nom més escaient seria el de «minusvàlids». En la majoria dels casos, serien qualificats d'estafa però, com que és el mateix consumidor el que els demana, a sobre paga un sobrepreu. Un consumidor que abomina els additius però que se'ls empassa tan content amb l'esquer dels cos maco.

En resum, si heu fet «lectura ràpida» en ziga-zaga, com ara s'acostuma, d'aquest article, podríeu haver-ne tret una impressió negativa. El que he volgut dir és que, per tranquilitzar al consumidor, cal treure els additius d'aquesta boira confosa en què sempre han estat i definir-los clarament per justificar-me la necessitat, seguretat i eficàcia.

No es tracta de parlar seriosament. Qualsevol ximplet parla amb tota seriositat. Es tracta de fer les coses seriosament. I això vol dir pensar-les abans. Encara que costi...

Cada additiu té les seves regles de joc que s'han de conèixer i respectar per assegurar-ne la plena funcionalitat.

Bastants additius haurien de ser requalificats com a coadjuvants.