

GRUPO DE INVESTIGACION “ERAS”

“Alimentos orgánicos o biodinámicos”

La denominación de productos biológicos, alimentos ecológicos o biodinámicos se aplica a los productos alimenticios cuyos ingredientes han sido obtenidos mediante prácticas agrícolas y ganaderas en las que se prescinde de empleo de productos químicos de síntesis: fertilizantes, plaguicidas y pesticidas.

Surgen debido a que cada vez más la población se preocupa por lo que come y de ahí el que exijan alimentos sin ningún producto químico de síntesis.

Un estudio realizado por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) sobre los eventuales peligros para la salud más comúnmente asociados a los alimentos situó a los residuos de pesticidas en el quinto puesto, tras las intoxicaciones y toxiinfecciones por microorganismos, la malnutrición, las contaminaciones ambientales y los tóxicos naturales de los alimentos.

Las legislaciones alimentarias establecen las cantidades máximas de residuos de pesticidas que se pueden encontrar en los alimentos. En general, los productores utilizan una gama pequeña de productos, para poder controlar su presencia en el producto final.

Desde el 2012 la Unión Europea diseñó un logotipo para identificar los productos comunitarios procedentes del cultivo ecológico que es obligatorio para los productos envasados, mientras que para los frescos y las importaciones no. El diseño es una hoja formada por estrellas a imagen de la bandera europea.

Las potenciales ventajas de la agricultura ecológica son:

- Disminución del impacto sobre el medio ambiente que produce el empleo de compuestos de síntesis en la agricultura tradicional.

- Favorece la remineralización de los suelos gracias al empleo de abonos orgánicos, aspecto éste importante, ya que estos minerales, gracias a la acción de los microorganismos, pasan a su vez a los vegetales, incrementando en este sentido su valor nutritivo.
- La agricultura ecológica podría tener beneficios sobre la calidad nutritiva de los alimentos. Hay estudios que demuestran ciertas ventajas en cuanto al aporte de minerales e incluso de aminoácidos.
- Mayor riqueza en enzimas, antioxidantes y sustancias biológicamente activas, dado que son recogidas en el momento justo de maduración a diferencia de la agricultura industrial que se recoge a veces el producto sin madurar para que termine el ciclo de maduración tras un paso por frigoríficos o en el viaje hasta el lejano lugar de consumo.
- No tienen fertilizantes químicos, plaguicidas, pesticidas, metales pesados, antibióticos en el caso de las explotaciones ganaderas.
- Aumento de la biodiversidad. Se trata de una producción que utiliza la biodiversidad natural como una herramienta imprescindible en el manejo de los cultivos.
- Disminuye la contaminación de aguas subterráneas y suelos ya que se utilizan fertilizantes orgánicos de baja solubilidad, empleados siempre en las cantidades adecuadas. Al mismo tiempo, como no se emplean pesticidas, contribuyen a mejorar la calidad del aire.

Los posibles inconvenientes que podemos encontrarles es su elevado precio en el mercado ya que la forma de obtención de los mismos es más costosa.

La apariencia física es algo menor, pero lo que realmente importa es la calidad nutritiva de los alimentos. Y por último que la conservación o vida útil de los mismos es un poco menor.

