



MULET, J. M.  
*Los productos naturales  
¡vaya timo!*  
Laetoli, S. L., 2011. 137 p.

## Míriam Esparza

Professora  
de Física i Química  
IES Pedreguer

**A**liments ecològics, ecoboles de rentar, herboristeries, cosmètics ecològics i, fins i tot... baietes ecològiques! No hi ha cap dubte, els productes naturals estan de moda i si vols vendre, has d'anunciar als quatre vents que el teu producte és "100% natural o ecològic", encara que siga més car. Però... els productes naturals són millors? En aquest llibre J. M. Mulet analitza els productes ecològics quotidians i valora si realment són tan efectius com prometen i contribueixen a tindre cura del nostre planeta. Tot açò ho fa presentant arguments perquè, com a consumidors que som, no ens donen gat per llebre.

Què s'entén per producte ecològic? Un producte ecològic, segons la legislació actual, és aquell que ha estat produït o processat sense fertilitzants ni productes fitosanitaris ni auxiliars tecnològics de síntesis química. Si les propietats de qualsevol substància sols depenen de les partícules que la formen, què importa com s'ha obtingut? ¿No trobaríem absurd, ara, que un diabètic haguera d'extraure la insulina que necessita del pàncrees d'un porc? ¿No seria més fàcil que se la comprara de la farmàcia? Al cap i a la fi, la insulina obtinguda per qualsevol mètode té les mateixes propietats, o no?

I què penseu dels transgènics? I si descobríeu que el primer transgènic que va crear l'home és el pa? Des del Neolític els humans hem fet ús de la selecció artificial, permetent que es reproduïsquen aquells organismes que tenen unes característiques que ens interessen especialment. Tot el que mengem és artificial i sort que siga així, perquè ens estalviem intoxicacions.

Tots els productes naturals són bons? L'estiu del 2011 van morir dos joves en una festa en Madrid per intoxicació d'estrimoni. La ingesta descontrolada de fulles d'aquesta planta pot ser molt perillosa, fins i tot, mortal si es combina amb altres substàncies. Sabíeu que l'aigua també pot intoxicar? Com deia Paracels: "El verí està en la dosi".

En els darrers capítols l'autor continua desgranant la medicina i farmacoepa natural entre altres coses i ens presenta una guia en set passos que ens pot servir d'ajuda per a forrar-nos en el fabulós món de les pseudomedicines...

En fi, es tracta d'un llibre totalment recomanable per a tots aquells que es deixen seduir fàcilment per la publicitat sense aprofundir en què els estan oferint en realitat. Que no ens enganyen, saber de ciència és fonamental!

# Són perillosos els transgènics?

ANDREA BRIONES  
1r BAT - IES Antoni Llidó

**T**ot i la polèmica que els envolta, la comunitat científica no té dubtes respecte als beneficis dels aliments transgènics.

Els aliments transgènics introduïts al mercat no suposen cap risc afegit per a la salut humana o animal als que comporten els obtinguts de manera convencional. Abans de llançar-los al mercat, els productes genèticament modificats han de superar avaluacions de risc més exigents que no els convencionals. L'organisme encarregat d'aquesta tasca és l'EFSA (Autoritat Europea de Seguretat Alimentària) i en <http://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/gmo.htm> podem consultar els resultats obtinguts amb diferents productes i que confirmen la seua innocuïtat.

Com assenyala l'OMS (Organització Mundial de la Salut) en *20 preguntes sobre els aliments genèticament modificats (GM)*, no hi ha cap estudi, científicament rigorós, que demostre que el consum d'aliments transgènics tinga repercussions nocives per a la salut. De tota manera, millor que parlar de manera general, convé parlar de productes concrets, ja que cada aliment està modificat amb gens diferents.

Entre els avantatges dels cultius transgènics hi ha el fet permeten un ús menor de pesticides, amb la consegüent reducció de la contaminació del sòl i l'aigua. Cosa que podem comprovar a l'estudi *Impact of Bt cotton adoption on pesticide use by smallholders*, realitzat per Crop Protection. Com afirma José A. López, professor de la Universitat Autònoma de Madrid, en una entrevista a El País (19/IX/2012), "als Estats Units porten usant transgènics des de fa més de 20 anys i no s'hi ha donat cap cas d'ingrés hospitalari pel seu consum. En canvi, conreus ecològics com el dels brots de soja a Alemanya, que va causar la falsa crisi del cogombre, acabaren amb morts".

Una altra bondat de la producció d'aliments transgènics són els beneficis per als països en vies de desenvolupament: els aliments transgènics poden ajudar a pal·liar la fam o les mancances alimentàries, ja que la seua productivitat és major, són més resistents, poden contenir més vitamines, etc.

També, poden ajudar al creixement dels països. Com diu Daniel Ramon, valencià i investigador a l'Institut d'Agroquímica i Tecnologia d'Aliments a l'Argentina, l'únic sector agrícola que sobreviu en aquests moments és el de la soja transgènica, i això perquè ha permès incrementar la productivitat un 20%.

No obstant això, no podem ignorar el vessant ètic d'aquesta activitat. Les empreses que comercialitzen aquests productes haurien de ser transparents en relació als processos de producció i distribució, de manera que la societat n'estiga ben informada.

