



Proyecto QLIF (Quality Low Input Food)

Este proyecto, liderado por el profesor Carlo Leifert, ha sido financiado con 18 millones de euros por la Unión Europea; y cuenta con la participación de 31 socios de 15 países europeos. El objetivo es mejorar la calidad, la seguridad y la productividad en las cadenas de los productos alimenticios europeos ecológicos y otros de "low input", que minimizan o evitan totalmente el uso de pesticidas sintéticos y fertilizantes.

Resultados del Proyecto QLIF

Entre las principales conclusiones de este proyecto, se destacan las siguientes:

Las cuestiones alimentarias que más preocupan a los consumidores y que decantan el consumo ecológico son la presencia de organismos genéticamente modificados (43%), la presencia de pesticidas en los alimentos (42%), la presencia de antibióticos en carne (31%) y las intoxicaciones por alimentos (31%). Cabe destacar que los omg, los pesticidas y la administración preventiva de antibióticos al ganado están prohibidos en la producción ecológica.

- La producción ecológica reduce significativamente los problemas medioambientales causados por el cultivo convencional, como la contaminación de los acuíferos por nitratos (lixiviación de nitratos), reduce la emisión de gases de efecto invernadero, actúa sobre la pérdida de biodiversidad y evita la erosión del suelo.
- Los alimentos ecológicos de origen vegetal han destacado por presentar mayor contenido en materia seca, mayor contenido mineral (fósforo, potasio, calcio, magnesio, hierro, cobre y zinc), mayor contenido en vitaminas (A, B, C), mayor contenido en proteínas y en hidratos de carbono.
- De acuerdo con las diversas investigaciones, se ha encontrado mayor concentración de sustancias antioxidantes (fenoles totales y flavonoides), tanto en frutas y verduras ecológicas, como en la orina de personas cuya dieta se basaba en alimentos ecológicos. La actividad antioxidante de los compuestos fenólicos, en general, ha quedado ampliamente demostrada en su actividad como inhibidores de la oxidación de las grasas (peroxidación lipídica) y del efecto secuestrador de radicales libres, lo que repercute en evitar el envejecimiento celular en el organismo y potenciar el efecto protector contra determinadas enfermedades.
- Los resultados correspondientes a la leche y productos lácteos ecológicos indican mayor contenido en vitaminas A y E; y mayor proporción de ácidos grasos poliinsaturados (omega-3 y ácido linoleico conjugado-CLA), que los obtenidos por métodos convencionales. Los incrementos a favor del alimento ecológico, varían entre un 40% y un 80%, dependiendo del nutriente y del alimento. La mayor presencia de ácidos grasos poliinsaturados en la dieta es responsable, en parte, de la menor incidencia de afecciones coronarias en el mundo occidental y de reducir el colesterol en la sangre.

El profesor Leifert, no sin cierta ironía, remarcó que la Seguridad Social se ahorraría mucho dinero si la alimentación ecológica estuviese más extendida, en, por ejemplo, tratamientos de fertilidad en hombres, ya que se ha demostrado que los que consumen habitualmente este tipo de productos, poseen una calidad de semen superior a los que no.

También habló y demostró como la forma de cultivo ecológica, al no usar pesticidas, favorece la no desaparición de la capa de ozono, al no usar, por ejemplo, bromuro de metilo, que aunque en Europa está prohibido, se usa mucho para fumigar suelos y tiendas de alimentación, y productos como tomates o fresas en África y es muy dañino para la capa de ozono, hasta 50 veces más potente que los compuestos fluorcarbonados (CFC) destruyendo el ozono.

Otros resultados de estudios españoles

También ha participado de esta jornada de "Alimentación Ecológica y Salud", organizada por Veritas, la doctora María Dolores Raigón, Ingeniera Agrónoma y profesora del área de Edafología y Química Agrícola de la Universidad Politécnica de Valencia, autora del libro Alimentación ecológica. Calidad y salud editado por la Junta de Andalucía.

Raigón, de amplia trayectoria en este tema, también ha coordinado y supervisado estudios sobre alimentación ecológica, centrados en la población española. En sus investigaciones, se han puesto de manifiesto las diferencias en la composición nutricional de los alimentos ecológicos frente a los convencionales. Los resultados indican que mediante las técnicas de agricultura ecológica se obtienen frutas y verduras con menor contenido en agua, lo que repercute en su mayor capacidad de almacenamiento, entre otras cuestiones.

Por otra parte, los alimentos ecológicos han mostrado también una mayor proporción de minerales y vitaminas, destacando que *el zumo procedente de naranjas ecológicas tiene un 20% más de vitamina C*, y que los pimientos ecológicos tienen, en promedio, un 9% más de esta vitamina y 15% más de sustancias polifenólicas. Raigón también subrayó que los niveles de proteína han sido superiores en huevos y carne de conejo ecológico, frente a los convencionales.