

GLOSARIO DE TÉRMINOS – La Terminología para Envases de Alimentos

Artículo en Contacto con Alimento (ACA):

un vaso de yogur



Materiales en Contacto con Alimentos (MCAs):

- plástico(s)
- aluminio
- revestimiento
- adhesivos
- tintas de imprimir

Sustancias químicas en contacto con Alimentos (QCA):

- monómeros
- polímeros
- oligómeros
- aditivos
- pigmentos
- metales
- impurezas
- subproductos de reacción
- productos de degradación

Los Artículos en Contacto con Alimentos (ACAs) son combinaciones de diferentes Materiales en Contacto con Alimentos (MCAs) que consisten de Químicos en Contacto con Alimentos (QCA).

Muncke, J., Backhaus, T., Geueke, B., Maffini, M. V., Martin, O. V., Myers, J. P., Soto, A.M., Trasande, L., Trier, X., Scheringer, M. (2017). *Scientific Challenges in the Risk Assessment of Food Contact Materials. Environmental Health Perspectives*, 125(9), [095001]. <https://doi.org/10.1289/EHP644>

Material en Contacto con Alimentos (MCA) son todos los materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos, como los envases y recipientes, equipo de cocina, y cubiertos y vajilla. Estos pueden estar hechos de una variedad de materiales, como plásticos, caucho, papel y metal. También incluyen materiales usados los equipos de procesamiento, como cafeteras o maquinaria de producción, así como contenedores utilizados para el transporte. Los MCAs se fabrican con SCAs y (normalmente) con otras sustancias. A menudo (pero no siempre) son una mezcla, como un antioxidante en un polímero. La composición puede ser variable.

El Artículo en Contacto con Alimentos es la lámina terminada, botella, gancho de amasar, bandeja, o cualquier material que se forme a partir de MCAs.

Sustancia en Contacto con Alimentos (SCA) – en Estados Unidos, significa cualquier sustancia que está destinada a ser utilizada como componente de materiales utilizados en la fabricación, empaque, envasado, transporte, o en el mantenimiento de los alimentos si el uso de la sustancia no está destinada a tener un efecto técnico en los alimentos. La SCA es solo una sustancia, como un polímero o un antioxidante en un polímero. Como sustancia, es razonablemente pura (la definición de sustancia de los químicos). Aunque un polímero pueda estar compuesto por varios monómeros, sigue teniendo una composición bien definida.

Aditivo alimentario – cualquier sustancia cuyo uso previsto dé o pueda dar lugar, directa o indirectamente, que se convierta en un componente o que afecte de otro modo a las características de cualquier alimento, incluyendo cualquier sustancia destinada a ser utilizada en la producción, fabricación, envasado, procesamiento, preparación, tratamiento, envasado, transporte o conservación de alimentos; y fuentes de radiación. Las excepciones incluyen sustancias GRCS, un residuo químico de plaguicida, un producto químico de plaguicida; un aditivo colorante; cualquier sustancia utilizada antes del 6 de septiembre de 1958, un nuevo medicamento para animales; o destinado a ser utilizado en un suplemento dietético. Los aditivos alimentarios incluyen los "aditivos alimentarios indirectos" o "sustancias en contacto con los alimentos" y miles de sustancias utilizadas en envases de alimentos y en los equipos utilizados para su procesamiento y almacenamiento.

1. Aditivos alimentarios directos – Los aditivos que se añaden a un alimento con un propósito específico se conocen como aditivos directos. Por ejemplo, el edulcorante bajo en calorías, el aspartamo, es un aditivo directo que se añade a los pudines, los refrescos, el yogur y muchos otros alimentos. Los aditivos directos se identifican en la etiqueta de ingredientes de los alimentos.

2. Aditivos alimentarios indirectos – En general, se trata de aditivos alimentarios que entran en contacto con los alimentos como parte del envasado, la conservación o el procesamiento, pero que no están destinados a ser añadidos directamente, a convertirse en un componente o a tener un efecto técnico en los alimentos. En Estados Unidos, se incluyen los adhesivos y los componentes de los revestimientos, los componentes del papel y del cartón, los polímeros y los adyuvantes y auxiliares de producción.

Alterador endocrinos – son sustancias químicas que pueden interferir con el sistema endocrino (u hormonales). Estas alteraciones pueden causar tumores cancerígenos, defectos congénitos, y otros trastornos del desarrollo. Algunas sustancias químicas imitan una hormona natural, engañando al cuerpo para que responda en exceso al estímulo (por ejemplo, una hormona de crecimiento que genera un aumento de la masa muscular), o para que responda en momentos inadecuados (por ejemplo, produciendo insulina cuando no es necesario). Otros disruptores endocrinos bloquean los efectos de una hormona en determinados receptores (por ejemplo, las hormonas del crecimiento necesarias para el desarrollo normal). Otros estimulan o inhiben directamente el sistema endocrino y causan sobreproducción o infraproducción de hormonas (por ejemplo, una tiroides hiperactiva o hipoactiva). Estas pueden variar en dosis bajas.

GRCS (GRAS son sus siglas en inglés) – “GRCS” es un acrónimo para Generalmente Reconocido Como Seguro. Reguladas por la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos, las sustancias GRCS son una forma de autodeterminación de seguridad en que el fabricante determina si el producto químico se considera seguro de acuerdo a los estándares de la comunidad científica. No es necesario presentar ninguna información a la FDA sobre el uso o la existencia del producto químico, ni sobre la base de la determinación de seguridad de GRAS.

Sustancias alimentarias añadidas intencionadamente – se añaden intencionadamente a los alimentos con un fin tecnológico en la fabricación, el proceso, la preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos.

Sustancias añadidas de forma no intencionada – sustancias cuya presencia puede esperarse en que se conviertan en un componente de los alimentos, incluso si el fabricante no tiene la intención de usarlas - pueden incluir miles de sustancias utilizadas en los envases de los alimentos y en el equipo utilizado para su procesamiento y almacenamiento.

Monómero – es una molécula que puede unirse a otras moléculas idénticas para formar un polímero.

Oligómero – polímero cuyas moléculas están formadas por relativamente pocas unidades repetitivas, más que una y menos que 10.

Polímero – sustancia que tiene una estructura molecular formada en mayor parte o en su totalidad de una gran cantidad de monómeros enlazados entre sí, por ejemplo, muchos materiales orgánicos sintéticos utilizados como plásticos y resinas.

Plásticos termoestables – Un termoestable es un polímero que se solidifica o se “fragua” de forma irreversible cuando se calienta. Son útiles debido a su durabilidad y resistencia, por lo que se utilizan principalmente en automóviles y en aplicaciones en la construcción. Otros usos incluyen adhesivos, tintas y revestimientos. Ejemplos: poliuretano, melamina, o resina de formaldehído.

Termoplásticos – Un termoplástico es un polímero en el que las moléculas se mantienen unidas por enlaces débiles, produciendo plásticos que se ablandan cuando se exponen al calor y vuelven a su estado original a temperatura ambiente. Los termoplásticos se pueden moldear fácilmente en productos como jarras de leche, revestimientos de suelos, tarjetas de crédito y fibras de alfombras.

El proyecto de UNWRAPPED es financiado por el Fondo para Soluciones para el Plástico. Es un proyecto global que es implementado en Asia, América Latina, África, Europa, y los Estados Unidos con liderazgo proveído por la Alianza Global para Alternativas a la Incineración, UPSTREAM, y Basura Cero Europa.

©2021 Proyecto UNWRAPPED

