

Noticias de Bizkaia

deia.com beta

Deia. Noticias de Bizkaia - Noticias de última hora de Bizkaia, Euskadi e internacionales.



## De baya milagro a ivaya timo!

La OCU exige retirar del mercado varias marcas de bayas de Goji, los frutos rojos a los que se atribuían efectos medicinales, tras detectar sustancias tóxicas

concha lago - Viernes, 23 de Julio de 2010 - Actualizado a las 04:40h.

DE producto milagro a producto fiasco. Presentadas como el elixir de la eterna juventud, las bayas de Goji, unos frutos secos de color rojo intenso y del tamaño de una uva pasa que han invadido las estanterías de fruterías y supermercados, están ahora en el ojo del huracán. La Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) exigió ayer a la Agencia española de Seguridad Alimentaria y Nutrición que retire del mercado diez marcas de bayas de Goji después de haber detectado sustancias tóxicas como metales pesados o pesticidas. A este complemento nutricional, última moda en alimentación, se le atribuían hasta ahora efectos medicinales que procedían nada menos que del Tíbet. Además se creía que poseían propiedades casi mágicas que nos aseguraban salud y longevidad por su altísimo contenido en antioxidantes naturales.

La denuncia de la OCU se produce después de haber analizado diez muestras de bayas de Goji en distintos puntos de venta como tiendas de frutos secos, horchaterías, herbolarios y supermercados de Madrid y Barcelona, para comprobar si presentaban algún riesgo para la salud. En concreto analizaron las marcas Int-salim, Parami, Manantial de salud, Bayas tibetanas Carrefour (envasado de Ferrer Segarra), Tibetinas, Marini Natura, Frutos secos Herranz, Frutos secos A. Carreter, Frutos secos DLV Tostadero artesanal (en Eroski), y Bayas de Goji Aperitivos Medina (Hipercor).

La OCU ha verificado la presencia de metales pesados, concretamente de cadmio (en dos de las marcas), plomo (en nueve de las diez muestras) y cobre. Además, el análisis de pesticidas revela la existencia de 13 pesticidas en las muestras de bayas, con "marcas que emplean hasta 10 pesticidas diferentes".

Un coste asequible, alrededor de 1,50 euros los cien gramos, ha propiciado que millones de consumidores se hayan aficionado a tomar estas bayas con yogur, con cereales en el desayuno, o con batidos. Y es que todas las indicaciones señalaban que ingerir unas veinte bayas al día era más que suficiente para gozar de un potente cóctel de antioxidantes naturales.

"Lo realmente grave -señala la OCU- es que, de las trece sustancias empleadas como pesticidas tres no se encuentran autorizadas en la Unión Europea; el cyhalotrin, el fenpropatrin y el fenvalerato". Además, se usan sustancias autorizadas pero a menudo por encima de los límites establecidos, como sucede con la cipermetrina y acetamiprid, ambas con efecto irritante. Pese a todo, aseguran que la ingesta de estas bayas no va a causar una intoxicación aguda, ya que "sería necesario ingerir kilos para que esas sustancias hicieran efecto inmediato, si bien su consumo puede tener efectos a largo plazo".

Aunque la supuesta lista de propiedades de este producto era inmensa, desde reducir el colesterol hasta ser un infalible afrodisiaco, los especialistas mantenían los pies en el suelo. "Las bayas del Goji no tienen ninguna propiedad beneficiosa probada en estudios científicos. Contienen los mismos nutrientes que las frutas y las verduras tradicionales, salvo ese importante efecto placebo que le añaden algunos pícaros y propagan los ingenuos", explica Emilio Martínez de Victoria, director del Instituto de Nutrición de la Universidad de Granada

Los naturistas ya habían denunciado que no era oro todo lo que relucía. Al parecer, aprovechando su popularidad, se habían comercializado *bayas pirata*. Bayas bajo el nombre Goji que pertenecen a otras variedades, como la *Lycium chinense* que se cultiva en China y no en el Himalaya, aunque compartan el mismo aspecto.

### Cargando comentarios...



iHecho!



Recibirás un e-mail para confirmar tu registro.

Enseguida te devolvemos a la página en la que estabas donde verás tu comentario publicado

- 
- 
- 

• © Deia - Noticias de Bizkaia

- 
-