

CEREALES CANCERIGENOS

VIDA Y MUERTE

I.- SOLCA

En el diario El Universo del 21 de Enero de 1997, SOLCA publica una síntesis del Programa de Prevención Contra el Cáncer en el Ecuador. La Dra. Rocío Lecaro Vélez es la Coordinadora del Programa Latinoamericano de la Lucha Contra el Cáncer y el Presidente del Consejo Directivo Nacional de Solca es el Dr. Carlos Ferreti Robles quien aseguró sentirse muy preocupado porque el 75% de los casos son producidos por AGENTES EXTERNOS incluyendo al Maldito tabaco. Se indica en dicha publicación 10 puntos básicos de prevención de los cuales el #2 es de vital importancia para el caso que estudiaremos a continuación. Dice textualmente: EVITE el exceso de peso y COMA con frecuencia FRUTAS, CEREALES y VERDURAS.

II.- UNIVERSIDAD AGRARIA - GUAYAQUIL

DR. GONZALO SIERRA

En el mismo diario El Universo del 20 de octubre de 1996 se publica un artículo titulado MORIR CÓMIENDO, en el cual el Dr. Sierra, médico veterinario, señala que muchos de los alimentos que se venden en los mercados de la ciudad están contaminados con HONGOS que producen TOXINAS HEPATO CANCERIGENAS que no se destruyen por acción del calor. En el trabajo de investigación del Dr. Sierra se analizaron pollos vivos que fueron adquiridos en los mercados: Sur, Central y Oeste y llevados al Laboratorio de la Universidad donde fueron sacrificados y analizadas sus carnes y vísceras usando el método ELISA.

Las cifras encontradas de AFLATOXINA (Toxina cancerígena) sobrepasa los niveles permitidos en otros países, donde la cifra no es mayor de 10-20 ng/por gramo: cifras consideradas como de mínimo riesgo. Mientras que las cantidades de AFLOTOXINAS encontrada en los pollos - sus vísceras y carnes rojas - están por encima de 50 ng/por gramo.

III. ¿Quién envenena a quién?

Los pollos y los animales de carne roja no autofabrican las MICOTOXINAS (se conocen con este nombre genérico a toda toxina producida por HONGOS): entonces vale preguntarnos ¿quién contamina a estos alimentos? y tenemos que concluir que son las materias primas que se usan en la fabricación de alimentos balanceados - los cereales: maíz, arroz y tortas de oleaginosas (maní, soya) cuando sin ser objeto de ninguna manipulación química ni de adulteraciones comerciales por el simple hecho de su:

- Almacenamiento en gran escala (silos)
- De su elevada humedad desde su cosecha y su transporte, se convierten en peligrosos agentes cancerígenos.
- Una vez formadas las micotoxinas no pueden suprimirse con maniobras de limpieza ni de cocimiento.
- Pasando a la cadena alimentaria el animal o sea a los pollos - carne roja - leche, etc.

O en forma directa a los humanos si ingerimos arroz, trigo, maíz, mani contaminados.

IV.- ESTUDIO DEL DR. ARTURO ALDAMA

Instituto de Investigaciones, México. - Otra enfermedad del Progreso:

LOS CEREALES ENVENENADOS. - Información proporcionada por José Gómez Izquierdo. -

Dice el Dr. Aldama que las micotoxinas son tóxicos de acción acumulativa. Parece muy probable que la conversión de los alimentos en mercancías modernas tenga como consecuencia una intoxicación sutil y masiva, generalizada y crónica, que puede explicar muchos casos de:

- Patología mental sin causa aparente
- Toxicomanías incomprensibles
- De lesiones orgánicas desconcertantes que observan los médicos clínicos con frecuencia cada vez mayor.

El Dr. Aldama explica que la carne de pescado y las verduras de hojas verdes actúan como antídotos de las micotoxinas y ello explicaría porque sus efectos tóxicos se reducen en proporción notable en muchos países donde el consumo de pescado, legumbres y verduras es elevado. Coincide con la recomendación que indica SOLCA.

V.- Conferencias a Nivel Mundial: NAIROBI

Promotores: OMS (Organización Mundial de la Salud)

FAO y PNUMA (Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente)

En el año 1977 o sea hace 20 años se celebró la conferencia Mixta sobre Micotoxinas. Participaron 40 delegados de diversos países y 10 delegados de Organizaciones Internacionales como: UNICEF, CENTRO INTERNACIONAL DE INVESTIGACIONES SOBRE EL CANCER, LYON - FRANCIA y muchos más.

Se publicó un libro con todas las conferencias y conclusiones debidas.

En el año 1979 prepara la FAO y PNUMA otro libro:
DIRECTRICES PARA LA VIGILANCIA DE LAS MICOTOXINAS.

Trataré de resumir los puntos más importantes de los libros mencionados:

(1) "Especial importancia tiene la observación de que las aflotoxinas pueden atravesar la placenta de la mujer gestante y de este modo exponer al feto a una dosis relativamente alta en una fase inmadura de su desarrollo".

- (2) Recomiendan hacer más estudios sobre el contenido de aflotoxinas en la leche materna.
- (3) Se recomienda tener control estricto sobre los alimentos llamados para el DESTETE.
- (4) Recomiendan divulgar el peligro del maíz y arroz contaminados en la fabricación de alimentos conocidos como cereales extruidos (corn flakes) y los llamados vulgarmente chitos que también son alimentos para niños de escuelas preferentemente.
- (5) Para evitar que las micotoxinas entren a formar parte de la cadena alimentaria recomiendan un control estricto de las tortas de semillas de oleaginosas importadas y nacionales como la soya, algodón, maní.
- (6) Lastimosamente las recomendaciones para los países sub-desarrollados es seguir consumiendo los cereales contaminados porque son vida pero también son muerte.
- (7) En los países desarrollados se mezcla cereales muy contaminados con no contaminados para rebajar la dosis tóxicas.
- (8) Secado de cosecha. Secar lo más rápido posible el cereal. Evitar el rehumedecimiento durante el secado en tendales y después de él. Es decir proteger de la lluvia al cereal semi secado al sol. Llevarlo a secadoras con calefacción artificial lo más rápido que se pueda,
- (9) Enseñanza al agricultor. Uno de los delegados subrayó la importancia de instruir a los agricultores en general sobre la cosecha, secado, transportación de los cereales y mencionó que en su país se lo hacía en base a extensionistas que son graduados en agricultura.
- (10) Para prevenir el desarrollo del HONGO e INHIBIR la FORMACION de la TOXINA, se recomienda el uso inmediato a la cosecha.

- Bromuro de Metilo
- Sorbato de Potasio
- Acido Acético
- Acido Propiónico
- Acido Benzoico

Cada uno de estos compuestos cuando se usan solos tienen un espectro de acción limitada.- Al asociarse presentan un efecto sinérgico ampliando la cobertura de acción.- Los laboratorios americanos KEMIN producen el MYCO CURB que es una mezcla de varios antihongos.

Los laboratorios alemanes BASF también elaboran un producto llamado LUPROSIL que tiene acción antihongos.

Lo más preocupante es que han pasado 20 años desde que se publicaron los libros que mencioné anteriormente y en el Ecuador nada. No existe control por parte de los organismos correspondientes. No existen normas INEN. No existe remotamente la idea de la magnitud del problema.

VI.- Actualización de información vía INTERNET.

Por sugerencia del Dr. Osvaldo Pesantes, Químico y del Dr. Dante Valle Quevedo, Pediatra; debía actualizar mi información de hace 20 años. Y para cumplir esta planificación lógica el operador de INTERNET Jaime Núñez del Arco Wagner me ha hecho llegar trabajos que se han realizado en diversos Centros Universitarios de Turquía, Italia, España, Inglaterra, Japón, China, Estados Unidos, etc.

Llama la atención los trabajos de las siguientes instituciones:

- INSTITUTO ONCOLOGICO DE CUBA: * Aflatoxina en la Orina de Niños.
- INSTITUTO NACIONAL DE GASTROENTEROLOGIA PEDIATRICA DE CUBA.
* Determinación de Aflotoxina en suero de niños por método ELISA.
- HOSPITAL INFANTIL DE MEXICO: * Tumores malignos, poco frecuentes en niños.
- INSTITUTO DE INVESTIGACIONES CIENTIFICAS DE KOREA:
* Aflotoxina en la orina, incidencia del cáncer al hígado.

Por la variedad de trabajos recibidos puedo asegurar se trata de un problema MULTIDISCIPLINARIO difícil de resolver en forma individual.

OTROS FACTORES CANCERIGENOS

A parte de lo estudiado anteriormente creo el caso referirme a los colorantes de acción CANCERIGENA que se usan en forma incontrolable y criminal. Es frecuente observar como los carretilleros expenden jarabes preparados en los raspados y prensados de manera especial en la puerta de los colegios y escuelas esperando la salida de niños.

Nos preguntamos, cómo se burlan las NORMAS DEL INEN, si el país entero está lleno de colorantes NO CERTIFICADOS que por su bajo costo es usado por muchos fabricantes de alimentos sin el respectivo REGISTRO SANITARIO.

Lo cierto es que si sumamos los factores cancerígenos como la AFLOTOXINA, EL MALDITO CIGARRILLO, LOS COLORANTES NO CERTIFICADOS, EL CONSUMO DE PESCADO, Y CARNES AHUMADAS, el uso de plaguicidas, etc. Llegaríamos a explicarnos la preocupación del Dr. Carlos Ferreti, quien manifiesta que el 75% de los casos de CANCER SON PRODUCIDOS POR AGENTES EXTERNOS.

Quedamos de esta manera en manos de Dios que nos mira con ojos de misericordia para proteger nuestras vidas.