

## La carne roja y la química

Jesús Jiménez Barbero y Fernando Cossío

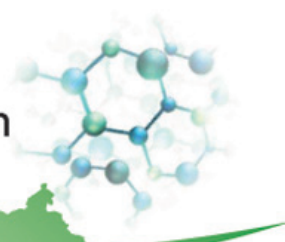
**D**ecía Emilio Lledó recientemente que la ignorancia es la enfermedad de nuestro tiempo. No podemos estar más de acuerdo. Editoriales como el que se publicó en el suplemento de Negocios de *El País* el 1 de noviembre, titulado “La carne no mata, los añadidos sí”, son un claro exponente de esta lamentable ignorancia. En este texto se afirma que “Cualquier formulación del tipo “la carne roja mata” confunde al ciudadano. Lo que mata es la química orgánica inorgánica con que se rocían las proteínas para conservarlas”. La lectura de la segunda frase causa estupor a cualquier persona que haya terminado el Bachillerato y, desde luego, confunde a la ciudadanía. Además de la duda que se genera sobre los métodos que pueda emplear

la industria alimentaria para conservar los alimentos, nos gustaría puntualizar que la química no mata.

Sugerimos a los editores responsables del texto que, en lugar de escribir sobre una rama de la química que no existe, “la química orgánica inorgánica”, intenten informarse de lo que son la química orgánica o la inorgánica, lo que aportan a la Sociedad y lo importante que son y serán para mejorar nuestra calidad de vida. Por supuesto que existen moléculas nocivas para la salud. Pero dudamos que sean empleadas por la industria alimentaria en la cantidad necesaria para que sean tóxicas. Por cierto, las proteínas son también “química”. Y la sal común que se emplea para curar el jamón, y las vitaminas, y las grasas, y...



III Biennial Meeting of the  
Chemical Biology Group  
XII Carbohydrate Symposium



14<sup>th</sup>-16<sup>th</sup> March 2016, CIB-CSIC, Madrid

<http://madrid2016.cib.csic.es>

Las cartas al editor no requieren invitación y deben enviarse directamente a Miguel Á. Sierra: [sierraor@ucm.es](mailto:sierraor@ucm.es)