

Algunos aditivos comunes en los alimentos, relacionados con la hiperactividad en niños

EN BEBIDAS Y CAMELOS

- La Autoridad Europea para la Seguridad de los alimentos estudiará esta cuestión



Los aditivos de algunas chucherías, vinculados con la hiperactividad. (Bernabé Cordón)

Actualizado jueves 06/09/2007 11:25 (CET)



ISABEL F. LANTIGUA

MADRID.- Los aditivos comunes que se añaden a algunos alimentos y bebidas para darles un color concreto o potenciar su sabor, especialmente utilizados en los productos destinados a los niños, pueden aumentar los comportamientos hiperactivos en los menores que los consumen. Así de claro, sin medias tintas, lo señala el mayor estudio sobre el tema realizado hasta la fecha.

Por primera vez, unos investigadores británicos han comprobado científicamente y a gran escala lo que algunos expertos y padres ya sospechaban: la relación que existe entre ciertos aditivos y la hiperactividad.

El estudio, subvencionado por la Agencia de Seguridad Alimentaria del Reino Unido y publicado en la revista médica ['The Lancet'](#), concluye que los productos

procesados que tienen estos compuestos parecen incrementar los niveles de hiperactividad **en los niños de la población general** y no sólo en aquellos que ya tienen diagnosticado un trastorno de déficit de atención con hiperactividad.

Jim Stevenson, de la Universidad de Southampton, y su equipo examinaron los efectos de estos aditivos en 153 niños de tres años y 144 chicos de ocho y nueve años. La prueba consistía en ingerir, según el grupo al que fueran asignados los participantes de forma aleatoria, uno de los **tres tipos de mezclas** elegidas. La mezcla A, la que tenía mayores niveles de aditivos, la mezcla B, que contenía los mismos aditivos que consumen a diario los niños británicos, y por último un placebo, sin aditivos.

Gracias a este análisis los investigadores vieron que las dos bebidas con aditivos aumentaban los comportamientos hiperactivos en todos los menores, aunque la mezcla B, la que imitaba el consumo diario, tenía un efecto más negativo en el grupo de los chicos de ocho y nueve años.

Entre los efectos provocados por estos aditivos, entre los que se incluyen el benzoato sódico (E211) y diversos colorantes, que se relacionan con la hiperactividad, destacan el **aumento de comportamientos impulsivos y la dificultad para concentrarse**, especialmente en la lectura.

"Los resultados de este trabajo son muy importantes porque plantea la pregunta, en la que se deberá profundizar más, de si la retirada de estos aditivos de los alimentos podría reducir los niveles de hiperactividad en los niños", afirma Stevenson.

Un negocio de 25.000 millones de dólares

De momento, la Agencia que se encarga de la Seguridad de los alimentos en el Reino Unido no se ha planteado prohibir estos aditivos, pero sí **recomienda a los padres** que si sus hijos muestran signos de hiperactividad no les den productos que contengan estos compuestos.

La Agencia británica ha pasado la cuestión a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, que la estudiará detalladamente para decidir si al final prohíbe o no los aditivos.

"Aunque el uso de los colorantes en la industria alimenticia puede eliminarse sin mucho problema no ocurre lo mismo en el caso del benzoato sódico, que cumple una función de preservación de estos productos", explica el autor.

El negocio mundial de aditivos está valorado en más de 25.000 millones de dólares anuales, según informa el diario británico ['The Guardian'](#).

Los aditivos a los que se refiere el estudio -E110, E122, E102, E124, E211, E110 y E129- se encuentran en algunas bebidas gaseosas, en gominolas, chocolatinas y diversos aperitivos salados.

El Mundo