vinetur

Pruebas de laboratorio detectan tintes sintéticos en el vino azul

Los productores de las marcas de vino azul investigadas afirmaban que los vinos se teñían con algas de espirulina, pero pruebas de espectroscopía de masas de alta resolución realizadas en la Universidad Paul Sabatier en Toulouse detectaron el controvertido aditivo E133, prohibido en varios países por su nivel de toxicidad, al tiempo que no hallaron rastro de espirulina

lunes 19 de agosto de 2019



El vino azul sigue generando controversia allí por donde pasa. Muchos lo adoran, y sus ventas son la mejor prueba de ello, pero otros tantos lo repudian. En España, la última palabra en esta polémica la tuvo la justicia en 2017 cuando se decretaba que no podía

llamarse ni etiquetarse como "vino" ya que no se encuentra dentro de ninguna de las categorías de productos vinícolas reconocidos por la regulación europea.

Pese a todo, estos "vinos" no han dejado de crecer comercialmente hablando y ya existen en el mercado internacional diversas marcas que comercializan la polémica bebida azul.

Sentencias judiciales al margen, el vino azul se elabora con vino blanco al que se le añade colorante y, en algunos casos, edulcorantes artificiales. Todo ello ha suscitado un nuevo debate ¿qué tipo de aditivos se emplea en el vino azul? y, sobre todo, ¿son seguros?

Lejos de cerrar el debate, un nuevo estudio de la Universidad Paul Sabatier en Toulouse, que vio la luz la semana pasada, encontró tintes sintéticos en dos marcas de vino azul analizadas. Se trata de las marcas francesas Imajyne y Vindigo (esta última elaborada con vino español)



las marcas analizadas en laboratorio fueron Imajyne y Vindigo

Los creadores de dichas bebidas azules habían afirmado que sus "vinos" se realizaban de forma natural, utilizando espirulina, un producto obtenido de algas verdeazuladas, o bien antocianos de las propias uvas. Sin embargo, por medio de la espectroscopía UV-

Vis y la espectroscopía de masas de alta resolución, los investigadores de Toulouse descubrieron en ambos un aditivo denominado "Azul Brillante FCF" o "E133", un tipo de colorante alimentario sintético. Por otro lado no encontraron rastros de espirulina.

"Debido a que este resultado no era esperado y era muy interesante, decidimos publicarlo como un artículo científico", afirmó el supervisor del estudio Dr. Fabrice Collin en declaraciones a Wine Spectator. La publicación se realizó en la revista European Food Research and Technology (https://doi.org/10.1007/s00217-019-03295-z).

A raíz de este artículo, la fiscalía de Córcega, sede de la marca Imajyne, ha abierto una investigación sobre prácticas de comercialización engañosas y el uso tintes ilegales en la producción de vino. Un procedimiento judicial que, de salir adelante, en Francia está penado con hasta dos años de cárcel y una multa de hasta 400.000 euros, según publica London Times.

Con todo, el creador de la marca Imajyne ha negado haber usado E133, pero ha aceptado cambiar el etiquetado de la bebida de "vino" a "cóctel con sabor".

ADITIVOS SINTÉTICOS E132 Y E133
¿SON SEGUROS?



El aditivo E133 también llamado "Azul Brillante FCF" es un colorante sintético derivado del petróleo. Se emplea para dar color azul a refrescos, golosinas, helados, snacks o el queso azul, entre otros múltiples usos. También se usa en cosméticos y en productos de higiene personal (como pasta de dientes). La Unión Europea lo califica como un aditivo de toxicidad alta, ya que puede acumularse en los riñones y vasos linfáticos. Además advierten que en grandes dosis es un liberador de histamina y puede aumentar los síntomas del asma y producir eczemas, urticaria e insomnio. Pudiendo llegar a ser, a largo plazo, potencialmente cancerígeno. Se trata, en todo caso, de un colorante que no es bien absorbido por el intestino y puede teñir las heces de color verde.

El E133 estaba prohibido en numerosos países europeos antes de que la AESA aprobara su uso alimenticio (En Europa aún está prohibido en Suiza). Según las autoridades, no entraña ningún riesgo siempre que su ingesta máxima no exceda de 12,5 mg/kg de peso corporal. Según algunos estudios podría provocar reacciones alérgicas en personas que ya padezcan de asma pero, al margen de esto, hay varios estudios que insisten en su inocuidad.

Por otro lado, otro de los aditivos muy empleados para colorear el vino de azul es el aditivo E132 o también llamada "Indigotina". Al igual que en el caso anterior es un colorante sintético color azul, aunque algo más claro. Sus aplicaciones colorantes son similares al E133, usándose tanto para la industria alimentaria, como para la cosmética, farmaceutica y textil (es común para teñir pantalones vaqueros -jeans-).

El aditivo E132 está catalogado por la Unión Europea con un nivel de toxicidad media. En dosis bajas hay informes contradictorios, aunque en grandes dosis se ha contrastado que puede provocar hiperactividad, náuseas, hipertensión, reacciones cutáneas, problemas respiratorios y alergias y puede actuar como un liberador de histamina.