

## **MEDIOAMBIENTE Teflón: tan útil como peligroso.**

(Investigación y ciencia. Octubre 2010. Pág. 7)

Aunque los alimentos no se peguen al teflón, éste sí se pega a nosotros. Las fábricas productoras de sartenes antiadherentes afectan al entorno y contaminan las aguas con ácido perfluorooctanoico, un subproducto. Este compuesto, que no es biodegradable, ha conseguido acceder al cuerpo de más del 95 por ciento de los habitantes de EE.UU. y, según la EPA, la Agencia Protección Medioambiental de ese país, probablemente tenga efectos cancerígenos en los humanos. Otros estudios lo han relacionado con la infertilidad, trastornos inmunitarios y problemas de crecimiento prenatal. El teflón también puede causar problema en la cocina: cuando supera los 270 grados centígrados (algo posible si se calienta una sartén vacía durante varios minutos) el recubrimiento se agrieta y libera vapores tóxicos. El teflón ha provocado bastantes dolores de cabeza a DuPont, fabricante del recubrimiento. En 2005, la compañía fue multada con 16,5 millones de dólares (la mayor sanción administrativa jamás impuesta por la EPA) por ocultar resultados que demostraban que el ácido perfluorooctanoico estaba contaminando el agua potable en las inmediaciones de una fábrica de DuPont al oeste de Virginia, y que el compuesto atravesaba la placenta y pasaba de madre a hijo. Desde entonces, DuPont se ha comprometido a eliminar este producto químico del proceso de fabricación del teflón antes de 2015 y sustituirlo por productos alternativos biodegradables. Renee Sharp, del Grupo de Trabajo Medioambiental, un organismo de control sin ánimo de lucro, afirma que hay pocos datos disponibles: “No podemos estar seguros de que el producto que saldrá al mercado sea más seguro”. – Melinda Wenner Moyer.