

PAN: NO MAS BROMATO

En el proceso de elaboración de pan se agrega directamente a la harina un aditivo alimentario llamado **bromato de potasio**. Este actúa durante todo el proceso de fermentación y la primera etapa del horneado, modificando las proteínas y dando un gluten más elástico, de forma tal que la masa absorbe mayor cantidad de agua y retiene más dióxido de carbono, obteniéndose así mayor volumen.



El uso inadecuado del bromato genera compuestos nocivos para la salud del consumidor, producto de la descomposición de este aditivo durante el proceso de cocción de los productos panificados.

En concordancia con la legislación vigente en los demás integrantes del Mercosur nuestro país ha eliminado el bromato de potasio de la nómina de aditivos de uso permitido para la elaboración de pan. El Ministerio de Salud y Acción Social de la Nación prorrogó su uso hasta el 2 de enero de 1998, ya que el sector industrial panificador aún no ha podido adecuarse a las modificaciones en el sistema de elaboración que implica dejar de emplear el bromato de potasio.

Además, se creó una Comisión Asesora encargada de analizar la situación actual de la industria panadera, estudiar las especificaciones técnicas en la elaboración del pan y proponer las adecuaciones normativas correspondientes.

Cabe señalar que Francia y Estados Unidos, entre otros países, todavía permiten el uso de este aditivo, pero sólo cuando forma parte de las harinas premezclas, cuya formulación es controlada estrictamente.

En el mercado argentino ya se encuentran aditivos sustitutos que no reemplazan al bromato en todas sus propiedades, pero son inocuos para la salud, entre ellos:

- **El ácido ascórbico**, vitamina natural que actúa durante un lapso menor que el del bromato de potasio, sólo durante el amasado y la fermentación. El Código Alimentario Argentino fija un máximo para su utilización de 200 gr./ 100 Kg. de harina.
- La **azodicarbonamida**. Su modo de actuar es rápido y breve, sólo durante el amasado. Suele utilizarse en mezclas con el anterior, potenciándose así la efectividad de ambos y mejorando el resultado final. El Código Alimentario Argentino fija para su empleo un máximo de 4,3 gr./100 Kg. de harina.

Existen otros sustitutos para el bromato de potasio, pero como su utilización no está legislada, por ahora no se hallan permitidos en nuestro país, como sucede por ejemplo con el yodato de potasio o calcio y acetoperóxido.