

El objetivo de esta revisión bibliográfica ha sido buscar evidencia de la liberación de micro y nanoplásticos durante el uso de materiales en contacto con alimentos y su posterior manipulación, antes del llenado con el alimento. Es lamentable que no haya eco de esta revisión en los medios.

Existen lagunas en la literatura publicada, incluyendo la falta de validación de las metodologías utilizadas, la escasez de información (y de métodos analíticos adecuados) sobre la liberación de nanopartículas. La mayoría de los resultados disponibles se refieren a microplásticos, mientras que los datos sobre nanoplásticos son prácticamente inexistentes. En vista de los hallazgos, se concluye que: (i) existen evidencias de liberación de microplásticos durante el uso de materiales en contacto con alimentos; (ii) esta liberación se debe a estrés mecánico, como abrasión y fricción, o a materiales con estructuras abiertas o fibrosas; (iii) a pesar de las incertidumbres descritas anteriormente, se desconoce la magnitud real de la liberación de partículas.

La liberación es mucho menor que los resultados presentados en muchas de las publicaciones revisadas. En vista de todo lo anterior, en esta etapa no existen fundamentos suficientes para estimar la gravedad de la exposición a nanopartículas provenientes de materiales en contacto con alimentos durante su uso. Esta revisión ofrece recomendaciones sobre las deficiencias identificadas y las necesidades de investigación futuras relacionadas. Al informe completo se accede en el siguiente enlace:

https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/abs/10.2903/sp.efsa.2025.EN-9733?utm_medium=email&utm_source=substack