

ANÁLISIS

El cesio sobrevivirá años

Los expertos recuerdan que el efecto depende del tiempo y la dosis

María Cedrón

REDACCIÓN / LA VOZ

23/3/2011

Valoración

Twittear 2

Menéame

Me gusta

Yodo-131. Cesio-137. Estroncio-90. Esos son solo algunos de los isótopos radiactivos más sintomáticos que pueden detectarse en las descargas de gases liberadas durante los últimos días para controlar la presión de los reactores de Fukushima. Su presencia fue hallada luego en alimentos como las espinacas, brécol o la leche de zonas cercanas a la central. El efecto que estos tendrán sobre la salud de aquellos que pudieran ingerirlos depende, como explican expertos como el catedrático de Física Nuclear de la USC, Ignacio Durán, de la dosis ingerida y del período durante el que se estén consumiendo.

-¿Durante cuánto tiempo prevalecen los efectos de esos elementos en los alimentos?

-Unos elementos son más volátiles que otros. El yodo-131, por ejemplo, es el que prevalece menos tiempo. Su período de semidesintegración es de unos ocho días, como explica el profesor Durán. Es decir, a la semana los alimentos contaminados habrían perdido la mitad de la radiación y a los dieciséis días, unos tres cuartos. En contrapartida, este es un elemento que se absorbe con mucha facilidad, fijándose en la glándula tiroides. Al contrario, han de pasar unos treinta años para que el cesio-137 pierda la mitad de su radiación. Todavía hay cesio de Chernóbil en muchos alimentos, algo que miden en la Universidad de Santiago. También es fácil que permanezca en el suelo, aunque el cuerpo lo depura con facilidad. En el caso del estroncio-90, el tiempo para reducir a la mitad la radiactividad puede dilatarse unos 29 años.

-¿Qué pasaría en caso de haber tomado un alimento contaminado?

-Un reglamento de 1990 del Consejo de Seguridad Nuclear español establece los niveles de tolerancia de radiactividad máxima acumulada contenida en los alimentos. En el caso del cesio, establece 370 becquereles por kilo para la leche y derivados lácteos, y 600 becquereles para el resto de productos. Japón tiene

Rel

 It
n
C
d

Noti

 1.
2.
3.
4.
5.

sus propios umbrales, como se ve en el gráfico. Estos baremos son la marca que utilizan los expertos para determinar cuándo está ocurriendo algo anormal. Pero para que aumente el riesgo de padecer una enfermedad grave como consecuencia de la radiación, una persona tendría que consumir todos los días y a lo largo de un año alimentos con ese nivel de elementos radiactivos. Al menos eso es lo que explica en un periódico japonés el ex jefe de laboratorio de la Japón Atomic Energy Research Institute. Y apunta que, aunque se consuma un alimento con una cantidad de radiación cien veces mayor a la indicada una sola vez, no tendría un efecto perjudicial. Por otra parte, la radiación es más peligrosa para niños que para adultos.

-¿Van a continuar las alarmas alimentarias en Japón?

-El profesor Durán apunta que debemos acostumbrarnos a que habrá verduras que se tengan que retirar y pescado que habrá que incinerar. «Es una medida de higiene radiológica para proteger a la población».

análisis consecuencias de la ingesta de alimentos con radiactividad

Compartir

Anuncios Google

Galicia

La mayor oferta en pisos de Obra Nueva y Segunda Mano

fotocasa.es

Webs del grupo [RadioVoz](#) [V Televisión](#) [Voz Audiovisual](#) [Sondaxe](#) [Canalvoz](#) [Voz Natura](#) [Fundación](#) [Prensa Escuela](#) [Escuela de Medios](#)

Anuncios Clasificados [Inmobiliaria](#) [Motor](#) [Empleo](#) [Mercadillo](#)

Tarifas web [Consulta](#)

Contacte con nosotros webvoz@lavo.es



© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.

Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (España)

Inscrita en el Registro Mercantil de A Coruña en el Tomo 2438 del Archivo, Sección General, a los folios 91 y siguientes, hoja C-2141. CIF: A-15000649.