

Sepa por qué no hay que lavar el pollo antes de cocinarlo

Escrito por Gety Pavez Vldal

Lunes, 22 de Abril de 2024 17:50 -

Una de las razones que dan los especialistas es que las personas pueden verse expuestas a enfermedades de transmisión alimentaria.

Para muchas personas, lavar el pollo antes de cocinarlo es un hábito arraigado, sin embargo, los especialistas advierten que el lavado de este alimento no sólo es innecesario, además, puede repercutir negativamente en la salud ya que aumenta el riesgo de sufrir enfermedades transmitidas por la contaminación cruzada de los alimentos.

La académica de la Escuela de Nutrición de la Universidad de los Andes, Betsabé Gajardo, explica que cuando se lava el pollo, saltan gotas de agua con residuos de la carne a otras superficies cercanas, contaminando utensilios o el sector en donde se está manipulando el alimento. “Este proceso se conoce como contaminación cruzada, y puede resultar en la propagación de enfermedades transmitidas por los alimentos, llamadas ETA”, explica la nutricionista.

Un estudio reveló la presencia de la bacteria *Campylobacter jejuni* en las superficies de las cocinas. Esta bacteria, que se desarrolla bien en ambientes proteicos, está estrechamente asociada con el pollo. Al respecto, Betsabé Gajardo, señala que “la campilobacteriosis, enfermedad asociada a esta bacteria, se detectaba con frecuencia en personas que consumían pollo y lo lavaba”.

La especialista concluye que “lavar el pollo es una acción de riesgo, si no hay medidas adecuadas de higiene, no solamente del lugar, sino que de todo el espectro del lugar donde pueden haber caído estas gotas de pollo”.