

MSG
MSG
MSG
MSG
MSG

EL

GLUTAMATO MONOSÓDICO:
¿Seguro o Perjudicial?

Para Copias Adicionales, Escriba a:

*Roberto Díaz
Box 363
Arroyo, Puerto Rico, 00714*

**EL
GLUTAMATO
MONOSÓDICO:**
¿Seguro o Perjudicial?

El Glutamato Monosódico: ¿Seguro o Perjudicial?

En el comienzo el Creador le asignó al ser humano una alimentación simple y vegetariana.

“Y dijo Dios: He aquí os he dado toda planta que da semilla, que está sobre toda la tierra, y todo árbol en que hay fruto y que da semilla; os serán para comer.” (Génesis 1:29).

Sin embargo, durante unos seis mil años el hombre ha estado tomando de la naturaleza muchas cosas que no fueron diseñadas originalmente como alimento. De la misma manera, también ha producido una serie de sustancias procesadas y nocivas

que resultan de la transformación de productos naturales que son saludables cuando no han sido procesados. En esta ocasión hablaremos de uno de estos compuestos inventados por el hombre: el glutamato monosódico.

El glutamato monosódico (MSG, por sus siglas en inglés) es una sal que se produce al mezclar ácido glutámico libre procesado con sal. El ácido L-glutámico es un aminoácido que se encuentra de forma natural en las proteínas, formando cadenas junto a otros aminoácidos. En esta forma natural y no procesada, formando parte esencial de las proteínas, el ácido L-glutámico es inofensivo para el ser humano. Pero cuando este ácido glutámico es producido comercialmente a través de fermentación, o la hidrólisis y autolización de las proteínas, el resultado es un aminoácido separado de la proteína que se conoce como ácido glutámico libre procesado. Este puede estar acompañado de ácido D-glutámico, ácido piroglutámico, mono y dicloropropanoles o aminas heterocíclicas. El glutamato monosódico” se obtiene al mezclar un 78% de ácido del glutámico libre procesado y un 22% de sal. El MSG se emplea como condimento, realzante de sabor, saborizante “natural”, y es añadido a una gran cantidad de alimentos procesados.

El ácido glutámico libre y el MSG son ingredientes que se producen de la adulteración de aminoácidos naturales. Si comprendiésemos que hemos de regresar a la alimentación básica y sencilla dada al hombre en el Edén, comprenderíamos que debemos desprendernos de toda sustancia dañina, adulterada y nociva para nuestro organismo. Hace casi un siglo el pueblo del Altísimo recibió el consejo:

“Todos nosotros hemos de considerar que no ha de haber extravagancia en ningún respecto. Debemos estar satisfechos con un alimento puro, sencillo, preparado de una manera simple. Este debe ser el régimen de los encumbrados y de los humildes. **Deben evitarse las sustancias adulteradas.** Nos estamos preparando para la vida futura e inmortal en el reino de los cielos...” (Consejos Sobre el Régimen Alimenticio, p. 100).

“Podemos ver la sabiduría de Pedro al poner la temperancia para añadirse agregado al conocimiento antes de la paciencia. Ésta es una razón fuerte para vencer el apetito de todos los estimulantes, ya que cuando **los nervios se excitan bajo la influencia de estas sustancias irritantes**, ¡cuántos males dolorosos se cometen! Pero el uso saludable de artículos alimenticios no estimulantes no excitará los nervios por la irritación del estómago y la debilidad del poder de los nervios del cerebro.” (Manuscript Releases, vol. 19, p. 344).

“Presentemos un testimonio positivo en contra del tabaco, las bebidas alcohólicas, el rape, el té, el café, las carnes, la mantequilla, las especias, las tortas concentradas, los pasteles rellenos, las cantidades grandes de sal, y **todas las sustancias excitantes utilizadas como artículos de alimentación.**” (Consejos Sobre el Régimen Alimenticio, p. 563)

Vemos en estas tres declaraciones un contraste entre el alimento puro, sencillo, no estimulante, preparado de una manera simple, y las sustancias adulteradas, estimulantes o irritantes del sistema nervioso. Como veremos más adelante, el

MSG cae dentro de esta última categoría de sustancias excitantes. Se sabe que causa daños neurológicos tales como depresión, ansiedad, ataques de pánico, hiperactividad y problemas de comportamiento en los niños. Lo que es peor, se sabe que puede causar la muerte de la células cerebrales. Es a través del cerebro que la Divinidad se comunica con el hombre, y esta debiera ser una razón válida para descartar el uso de este aditivo.

“Se requiere del poder de los nervios del cerebro por aquellos que desean comprender la verdad tan claramente, de modo que pueden enseñarla inteligentemente a otros. Ninguno de nosotros tenemos demasiado poder cerebral. Nunca podemos darnos el lujo de usar tabaco, bebidas alcohólicas, o **cualquier otra sustancia dañina**, debido a que debemos esforzarnos por mantener nuestra mente clara para la obra de salvar almas.” (Ms 102, 1904, pp. 9, 10. [Sermon, July 2, 1904]; *Manuscript Releases*, vol. 6, p. 281).

También el MSG puede causar trastornos al sistema digestivo, tales como diarreas, náuseas, vómitos, calambres estomacales, irritación del intestino e hinchazón. Hace alrededor de cien años se nos advirtió:

“Los condimentos, tan frecuentemente usados por la gente del mundo, son ruinosos para la digestión...En esta época de apresuramiento, cuanto menos excitante sea el alimento, mejor. Los condimentos son perjudiciales de por sí. La mostaza, la pimienta, las especias, los encurtidos y otras cosas por el estilo, irritan el estómago y enardecen y contaminan la sangre.” (*Consejos Sobre el Régimen Alimenticio*, p. 403)

Actualmente existe un debate sobre el MSG: la FDA y la industria patrocinadora del glutamato indican que es seguro, mientras que algunos grupos de consumidores indican que es nocivo. A continuación se presenta evidencia traducida textualmente sobre el daño del MSG a los humanos, las regulaciones existentes para rotularlo en las etiquetas, las diferentes tretas para esconder el MSG, y cómo identificarlo en los alimentos procesados. Es altamente probable que esta información le sea de utilidad la próxima vez que vaya de compras. Por el bien de su salud, acostúmbrese a leer las etiquetas.



MSG: Lo Que Usted Necesita Saber Sobre El

“El glutamato monosódico, también conocido como MSG, es un “realzante de sabor”

que tiene una larga historia de uso en la preparación de alimentos y raciones en el oriente. Se extrae de algas marinas o soja, y ha sido usado en el oriente para agregarle un sabor a carne a los platos.

Algunos americanos creen que obtienen el MSG con sólo comprar comida china, sin darse cuenta que este veneno está, con toda probabilidad, en la despensa de su hogar.

La composición del MSG que hoy se añade a más de diez mil diferentes artículos de alimentos procesados en América difiere del producto oriental. Este se fabrica del gluten del maíz o del trigo, o de productos de la remolacha azucarera. Estas tres fuentes de MSG - trigo, maíz, y productos de la remolacha azucarera - son alérgenos comunes. Actualmente, se venden más de 40 millones de libras de MSG al año para añadirse a las comidas, haciendo de éste el más obicuo de todos los aditivos de los alimentos.

MSG - ¿Cuán Peligroso Es Para Su Salud?

¿Es peligroso el MSG para su salud? Se estima que más de un 30% de la población reacciona al MSG. Estas personas pueden experimentar síntomas del

MSG en cantidades normales que se añaden comúnmente a los alimentos. Muchos sufren por ignorancia, a pesar de que han pasado más de 25 años desde que los médicos y científicos comenzaron a publicar casos bien documentados sobre los efectos de la ingestión de pequeñas cantidades de MSG. Algunos casos incluyen: dolores de cabeza, enrojecimiento facial, síntomas gastrointestinales, depresión y aún asma.

La intolerancia al MSG no es una reacción alérgica - sino el efecto de una verdadera droga.

Se han hecho experimentos con animales. Investigadores inyectaron MSG bajo la piel de ratones jóvenes, lo que indujo a lesiones retinales, daño en el hipotálamo y daño cerebral.

Animales adultos tratados con MSG demostraron una atrofia en el desarrollo esquelético, obesidad marcada y esterilidad en las hembras.

Experimentos con MSG en monos rhesus demostraron lesiones cerebrales. Hubo muerte de las células cerebrales en siete de nueve animales bebés con cerca de cinco veces la cantidad de MSG usada en un frasco de 4½ onzas de la comida para bebé comercial.

Como resultado de los datos de varios experimentos, los principales fabricantes de comida para bebés retiraron voluntariamente el MSG de sus productos, estando pendientes a una comprensión más clara sobre el mecanismo de daño en el desarrollo

del cerebro. Sin embargo, los infantes continúan recibiendo MSG de los alimentos que regularmente se llevan a la mesa.

Aunque el MSG puede que ya no se encuentre en las etiquetas de la comida para bebés, éste ha sido sustituido por una sustancia muy relacionada con él. Ahora se le añade proteína vegetal hidrolizada, también conocida como hidrolisato de proteína. Cuando se hidroliza la proteína, los aminoácidos individuales se liberan en una forma libre. Uno de estos es el MSG. Al igual que el MSG, el hidrolisato de proteína ha demostrado que puede dañar el cerebro en ratones pequeños.

Por lo menos 20 millones de personas en los Estados Unidos, y más de 100 millones alrededor del mundo reaccionan al MSG.

Es importante recordar que el MSG es tóxico para cualquiera, aún en pequeñas cantidades. La vida puede cambiar dramáticamente si conocemos cómo evitar este realzante de sabor, aunque la eliminación del MSG no es una tarea fácil.

El MSG y los Supermercados

Cuando el MSG se introdujo por primera vez en los Estados Unidos, se utilizaba principalmente para preparar sopas. Actualmente, es casi imposible evitar el MSG en cualquier alimento procesado. Es común encontrar el MSG en comidas convenientes para calentar y servir; carnes, guisados y ablandadores de carne; vegetales enlatados y congelados; mariscos y atún enlatado; casi todas las sopas enlatadas y mezclas de sopas; condimentos y sazonos; encurtidos; aderezos para ensaladas y mayonesa; imitación de sirop de arce (maple); papitas fritas; galletas y otras cosas horneadas; dulces; comida para bebés; y aún comida para animales.

Aunque el MSG fue considerado GRAS (Reconocido Generalmente Como Seguro, por sus siglas en inglés), nunca debió incluirse en esta lista, ya que antes que ésta se detuviera las revistas médicas habían reportado que el MSG causó daño a los ojos en ratones recién nacidos.

La industria de los alimentos demuestra mucho interés por el MSG, ya que éste suprime los sabores indeseables; remueve el sabor a estaño de las comidas enlatadas; da un sabor a carne de pollo; da gusto a las comidas; y realza la aceptación, al igual que crea una prolongada reacción al sabor.

El MSG y los Restaurantes

Los restaurantes - desde las cenas que dejan la cuchara grasosa hasta los establecimientos muy caros - usan extensamente el MSG para “mantener el sabor”.

La hamburguesa que usted ordena para el almuerzo en el mostrador de un restaurante de comida rápida, y el plato caro a base de ternera que usted compra para la cena en un restaurante exclusivo, probablemente contienen MSG.

Si usted es uno de aquellos que reaccionan adversamente al MSG, sepa que es un asunto de riesgo comer en un restaurante.

La lista abajo es sólo una pequeña muestra de los restaurantes donde se encuentra el MSG en las comidas. Muchas grandes cadenas de restaurantes pueden proveer folletos si los solicita, donde se ofrecen detalles del contenido de sus comidas.

Wendy's
Jack in the Box
Burger King
McDonald's

Arby's
Denny's
Kentucky Fried Chicken

También pueden encontrarse comidas que contienen MSG en los aviones y trenes. Para evitar el MSG mientras viaja (especialmente por aire), es prudente ordenar comidas bajas en sal y cotejar cuidadosamente los ingredientes en los aderezos para ensalada.

MSG Escondido

Muchos vegetarianos parecen sentirse seguros al ingerir “proteína vegetal hidrolizada”. Todos sabemos que los vegetales son importantes para una buena salud. Por lo tanto, la “proteína vegetal hidrolizada” suena segura. Desafortunadamente, este es el método químico para producir el glutamato monosódico.

Una mezcla de proteína hidrolizada contiene las sales de otras proteínas, y el glutamato monosódico puede componer tanto como el 20% de la proteína vegetal hidrolizada (el rango usual es entre 12-20%). El sabor realzado producido por esta mezcla depende casi completamente del MSG.

Muy pocas personas están conscientes de que los productos que contienen proteína vegetal hidrolizada se anuncian como “completamente natural”. Mientras que el MSG debe enumerarse específicamente en las etiquetas de los alimentos, la proteína vegetal hidrolizada, que contiene MSG, puede designarse simplemente como “saborizantes naturales.”

Los consumidores que tratan de evitar el MSG y no entienden los códigos de rotulación pueden engañarse al pensar que no hay nada malo con los “saborizantes naturales”. El rotular el hidrolizado de proteína como un “saborizante natural” es definitivamente engañoso para aquellos que tratan de evitar productos que contienen MSG.

La siguiente lista contiene nombres para que se cotejen en las etiquetas:

Accent	Polvo Gourmet	Proteína vegetal hidrolizada
Ajinomoto	Subu	Proteína de plantas hidrolizada
Zest	Condimento Chino	Saborizantes Naturales (puede ser HVP)
Vetsin	Glutavene	Saborizantes

¿Por qué el MSG es Tóxico?

El ácido glutámico es uno de los aminoácidos que forma las proteínas. En la naturaleza, el ácido glutámico está unido a otros aminoácidos por medio de enlaces pépticos. Cuando una persona ingiere una sustancia proteica, estos enlaces se

rompen lentamente en el proceso digestivo. Cuando ingiere MSG puro, el glutamato realiza un efecto rápido. Este “glutamato libre” no está unido a otros aminoácidos. El proceso normal de rompimiento lento es desviado, debido a que no existen enlaces pépticos para disminuir el proceso. El rápido aumento de ácido glutámico en el cuerpo hace que se absorba rápidamente, lo que aumenta el nivel normal del glutamato en la sangre de ocho a diez veces la cantidad usual.

Un realzador de sabor difiere de un condimento en que puede intensificar los sabores existentes sin añadir su propio sabor.

Por lo tanto, el MSG parece que aumenta la sensibilidad de las papilas gustativas y los receptores sensitivos en la boca, y estimula una descarga eléctrica. Básicamente, es un afrodisíaco oral. Además, actúa en los músculos intestinales, en los vasos sanguíneos y en el cerebro.

Ha surgido una reciente preocupación sobre el glutamato a partir de observaciones donde éste actúa como un neurotransmisor excitante en el cerebro. Un neurotransmisor es una sustancia que estimula la actividad celular del cerebro.

¿Es el MSG una Droga?

En nuestra sociedad las drogas se utilizan para mejorar las actividades humanas y el funcionamiento de los órganos más allá de sus límites naturales. Por ejemplo, los esteroides anabólicos son ampliamente utilizados por los deportistas entusiastas.

El MSG es una droga que actúa directamente en las papilas gustativas, alterando su sensibilidad. Actúa periféricamente en los vasos sanguíneos y en el esfínter inferior del esófago, y también actúa en el cerebro y en el sistema nervioso central.

Los efectos dañinos del MSG puede que no sean tan dramáticos como el de otras drogas “fuertes”, pero no obstante realiza efectos dañinos. Hasta ahora se conocen muy poco. ¿Por qué?

Por una razón, nadie cuestiona que el bienestar corporativo de muchas compañías depende del uso del MSG. También la “Asociación del Glutamato” es una organización de cabildo mundial multimillonaria, y es muy poderosa para echar abajo la información científica que se hace pública. Incluso ellos han hostigado al *New England Journal of Medicine* por publicar artículos bien documentados que se relacionan con estudios científicos en el MSG. También por razones que no están muy claras, el realzar el sabor no es visto en la misma luz que realzar las funciones causadas por otras drogas.

Vivimos en un mundo que camina a la ligera, y ante la necesidad parece que es una buena idea preparar comidas “rápidas” en los hornos de microondas. Se añade el MSG para ayudar a que muchas de esas comidas sean más agradables al paladar. Contrario a este trasfondo, es fácil entender cómo el uso amplio del MSG está siendo casual y descuidadamente aceptado.

A continuación se encuentra una lista de productos que contienen algunas formas de MSG o proteína vegetal hidrolizada. Esta lista no pretende ser exhaustiva, sin embargo, esta muestra da alguna idea de la amplitud de productos que contienen glutamato monosódico:

<i>Bumble Bee Canned Tuna, packed in water</i>	<i>Campbell's French Onion Soup</i>	<i>Accent</i>
<i>Chicken of the Sea Canned tuna, packed in water</i>	<i>Campbell's Onion-mushroom soup mix</i>	<i>Lawry's Seasoning Salt</i>
<i>Betty Crocker Oriental Classic Stir Fried Rice</i>	<i>Knorr Country Barley Soup</i>	<i>Lawry's Garlic Salt</i>
<i>Chef Boyardee Beef Ravioli</i>	<i>Lipton Onion soup mix</i>	<i>Spike Seasoning</i>
<i>Gloden Grain Chicken Flavor Rice-A-Roni</i>	<i>Lipton Cup-A-Soup Tomato</i>	
	<i>Nabisco Cheese Tisbits (crackers)</i>	
	<i>Keebker Tato Skins Baked Potatoes</i>	
	<i>Green Giant Broccoli, Cauliflower and</i>	

Un Juego de Escondido y Búsqueda

“Los pasillos de los supermercados se han convertido en un lugar bastante popular para leer - etiquetas, así es. Los compradores listos pueden encontrarse a menudo cotejando aditivos no deseados tales como sulfitos, aceites hidrogenados y aspartame. Pero no importa cuan cuidadoso sea usted, si usted está buscando evitar el realzante de sabor llamado glutamato monosódico (MSG), el estudiar la etiqueta no le servirá de mucho.

Las etiquetas que aclaman “Ningún MSG” o no lo enumeran, a menudo no están diciendo toda la historia. Las actuales leyes de rotulación no les requieren a los fabricantes enumerar el contenido de los ingredientes. Por consiguiente, el MSG puede estar escondido en docenas de aditivos utilizados comúnmente - incluyendo la proteína de soja hidrolizada y el extracto de levadura - que se encuentran en muchos alimentos procesados. Y de acuerdo a un caso reciente en la Corte, la Administración de Drogas y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) no requiere que estas compañías declaren donde el MSG puede estar escondiéndose. Por lo tanto, usted podría estar consumiendo este controversial compuesto en una cantidad mucho mayor de lo que usted piensa. Y esto podría ser algo completamente peligroso.

Las reacciones al MSG (según reportadas por grupos de consumidores y por el FDA) incluyen: náuseas, vómitos, diarrea, vértigos, ataques, arritmia, asma y depresión. Aunque una pequeña cantidad de glutamato *natural* puede encontrarse en vegetales frescos como tomates y setas, este compuesto no procesado nunca ha estado asociado con algunos de los riesgos a la salud ocasionados por el glutamato procesado, el ingrediente principal del MSG. Russell Baylock, M.D., profesor asociado de neurocirugía de la Universidad Médica de Mississippi y autor del libro *Exitotoxins: The Taste that Kills* (Health Press, 1994), cita investigaciones publicadas demostrando que el ácido glutámico procesado puede causar la muerte de las células cerebrales. Los de mayor riesgo son los niños y los ancianos. El MSG entra muy fácilmente en sus cerebros, debido a que sus barreras sanguíneo-cerebrales no están completamente desarrolladas o se debilitan con la edad.

Aún así, el FDA y el Concilio Internacional de la Proteína Hidrolizada, un grupo de negocio en Washington, D.C., insisten en que no existe diferencia entre el glutamato procesado y el natural (no procesado). Pero un grupo consumidor sin fines de lucro llamado *Truth in Labeling Campaign* (TLC) discrepa seriamente. El grupo se ha unido a doctores, investigadores y padres de niños sensitivos al MSG en un litigio en corte contra el FDA, demandando una “clara y completa rotulación” de todos los productos que contienen MSG.

Pero en marzo pasado la batalla legal que duró tres años se detuvo cuando la corte falló a favor del FDA. De hecho, el FDA no tuvo que producir del todo muchos argumentos, excepto para decir que ellos no creen que el MSG plantee alguna amenaza. El TLC trató infructuosamente de traer documentos del testimonio de los consumidores a la corte, pero esta moción fue denegada. “El FDA confía en los estudios patrocinados por la industria del glutamato”, dice Jack Samuels, presidente del TLC, cuyas experiencias previas con el MSG incluyen desorientación y presión sanguínea baja de cuidado.

Samuels dice muy determinado que la organización continuará sus esfuerzos para hacer obligatoria la rotulación. “Nadie se cuestiona que millones de las personas sufran de reacciones adversas al MSG,” él dice. “La ausencia de una

completa revelación del MSG debe ser la preocupación de todos.”

¿Qué Hay en un Nombre?

“La ausencia de la palabra “glutamato monosódico” no es suficiente para garantizar que un producto esté libre de MSG. Aquí está lo que usted debe buscar en la etiqueta.

Ingredientes que **siempre** tienen MSG: proteína hidrolizada; proteína texturizada; caseinato de sodio; caseinato de calcio; extracto de levadura; levadura autolizada.

Ingredientes que **pueden** contener MSG: caldo (stock, broth); cubitos concentrados; condimentos; saborizantes naturales.

Por ejemplo, el caldo (stock) puede estar hecho de levadura autolizada y caseinato de sodio: ambos contienen MSG, pero se requiere que solamente el “caldo” (stock) esté enumerado en la etiqueta.

Para mayor información, establezca contacto con:

Truth in Labeling Campaign

(312) 642-9333; www.thruthinlabeling.org

No MSG

(800) BEATMSG; www.nomsg.com

-*Vegetarian Times*, septiembre de 1998, p. 21.

Una Revisión de las Actuales - no existentes - Regulaciones para Rotular el MSG

“Las “reacciones al MSG” a que los consumidores se refieren son reacciones al ácido glutámico libre PROCESADO. Existe un ingrediente llamado “glutamato monosódico” que contiene mucho ácido glutámico libre procesado. Sin embargo, el ácido glutámico libre procesado también se encuentra en muchos otros ingredientes con una gran variedad de nombres diferentes.

Las regulaciones del FDA requieren que los INGREDIENTES tengan lo que el FDA llama “nombres comunes o usuales”. Pero el “glutamato monosódico” es el único nombre del ingrediente que da una pista a los consumidores al hecho de que el ingrediente contiene ácido glutámico libre procesado. No existe ninguna regulación que les exija a los fabricantes que mencionen los constituyentes de ingredientes en las etiquetas de comida procesada, como “el ácido del glutámico libre”.

EI MSG

“Cuando los consumidores usan el término “MSG,” están hablando de una substancia que causa reacciones adversas que van desde el salpullido en la piel y comezón, hasta urticaria, náusea y vómitos, dolor de cabeza (migraña), asma, taquicardia, ataques, y depresión. Para causar una reacción al MSG, la substancia debe ser ácido glutámico LIBRE (no unido), y el ácido del glutámico libre debe ocurrir como consecuencia del PROCESAMIENTO.

El ácido glutámico encontrado en alimentos no adulterados, ni fermentados ni procesados es solamente ácido L-glutámico. En raras y posibles excepciones este ácido L-glutámico está unido a una proteína con otros aminoácidos, o sea, unido a otros aminoácidos como se atan las cuentas de un collar. Este se une a otros aminoácidos. No es ácido glutámico libre. En esta forma no causa reacciones adversas.

Típicamente un alimento que no ha sido fermentado, adulterado, fabricado, o procesado de otra manera, no causará reacciones adversas. Si por ejemplo había algún ácido glutámico libre en un tomate fresco escogido sin dañarse (no

demasiado maduro), este ácido glutámico libre sin procesar no causaría reacciones adversas.

El MSG se crea, ya sea cuando la proteína es descompuesta en sus aminoácidos constituyentes, o cuando el ácido glutámico es secretado por bacterias seleccionadas. En general, estos procesos se conocen como “hidrolización” de la proteína. Cuando una proteína es hidrolizada, las cadenas de aminoácidos en la proteína se rompen, y los aminoácidos se liberan. Se emplean ácidos, enzimas, y/o procesos de fermentación para hidrolizar la proteína.

Raramente se discute la fermentación bacteriana en enciclopedias de comida, en donde los artículos sobre el glutamato monosódico son escritos generalmente por agentes de Ajinomoto, el principal fabricante de MSG en el mundo. Según La Enciclopedia de Ingredientes Naturales Comunes:

“Generalmente el glutamato monosódico puede producirse a través de tres métodos: . . . Actualmente la mayoría de la producción mundial [de glutamato monosódico] se obtiene a través de la fermentación bacteriana. En este método las bacterias (especialmente cepas de *Micrococcus glutamicus*) son crecidas aeróbicamente en un medio de nutriente líquido que contiene una fuente del carbono (e.j., dextrosa o citrato), una fuente de nitrógeno como iones del amonio o urea, e iones minerales y factores de crecimiento. Las bacterias seleccionadas para este proceso tienen la habilidad de excretar ácido glutámico que ellas sintetizan fuera de su membrana de la célula en el medio y acumularlo allí. El ácido glutámico es separado del caldo de fermentación por filtración, concentración, acidificación, y cristalización, seguido por su conversión a su sal monosódica [glutamato monosódico].” (1).

El ácido glutámico libre procesado (MSG) lleva con él material que no se encuentra con el ácido glutámico no procesado. El ácido glutámico sin procesar es solamente ácido L-glutámico. El ácido glutámico libre procesado (MSG) es ácido L-glutámico y ácido D-glutámico, acompañado por el ácido piroglutámico. Bajo ciertas circunstancias, el ácido glutámico libre procesado está acompañado también por mono y dicloropropanoles (que son carcinogénicos) o aminas heterocíclicas (que también son carcinogénicos).

Por definición del FDA, el ácido glutámico libre (MSG) “se encuentra naturalmente”, porque es un ingrediente básico que se encuentra en la naturaleza. “Encontrarse naturalmente” no significa que un aditivo de los alimentos esté siendo usado en su estado natural. “Encontrarse naturalmente” solamente significa que el aditivo de comida comenzó con algo que se encuentra en la naturaleza. Por definición del FDA, el ingrediente “glutamato monosódico” es natural. No cometa ningún error. “Natural” no significa “seguro.”

El FDA ha reconocido que “...los consumidores usan frecuentemente el término MSG para referirse a todo el glutamato libre.” (2) Pero el FDA insiste en usar, y por lo tanto alentar a los fabricantes a usar el término “MSG” como una abreviación para el ingrediente llamado “glutamato monosódico”. Ésta es una fuente de tremenda confusión. Esto también ayuda a la industria del glutamato a esconder el ácido glutámico libre (MSG) en los alimentos procesados. Cuando un consumidor llama a un fabricante para preguntar si cierto producto contiene “MSG,” el consumidor podría pensar que él o ella están preguntando acerca de TODO el ácido glutámico libre (MSG) que causa dolor de cabeza, migraña, golpes en el corazón, u otros problemas. Pero los fabricantes a menudo responden diciéndole a los consumidores solamente si sus productos contienen o no un ingrediente llamado “glutamato monosódico”. Por lo tanto, si usted quiere saber si un producto tiene o no tiene ácido glutámico libre (MSG), pregunte por el “ácido glutámico libre”. No pregunte por el “MSG.”

Regulaciones Existentes del FDA y de la EPA Dejan a los Consumidores Vulnerables al MSG Oculto

“En este momento, los consumidores no tienen ninguna manera de saber cuán poco o mucho ácido glutámico libre (MSG) hay en cualesquiera de las comidas procesadas.

En este momento no existe ninguna regulación que requiera la identificación (rotulación) de todo el ácido glutámico libre (MSG) presente en las comidas procesadas.

En este momento, el FDA no ha propuesto ninguna regulación por identificar todo el ácido glutámico libre (MSG) en comidas procesadas.

El FDA nunca ha sugerido que debería rotularse todo el MSG añadido en las comidas procesadas.

Por supuesto que existen regulaciones para la rotulación de los alimentos. Pero la mayoría requieren que los ingredientes aparezcan en la etiqueta. Y el ácido glutámico libre (MSG), así como la grasa y el colesterol, normalmente es un componente o un ingrediente constituyente, pero no un ingrediente en sí. Cada ingrediente es llamado por el “nombre común o usual” asignado o aprobado por el FDA. El maíz, la sal, la levadura autolizada, la proteína de soja hidrolizada, la malta de cebada, las enzimas y el glutamato monosódico, son ejemplos de nombres de ingredientes. Pero si hay aminoácidos libres en estos ingredientes, o si los aminoácidos libres son producidos por ellos durante el procesamiento, estos aminoácidos libres no tienen que ser mencionados en las etiquetas de los productos que los contienen. A cada ingrediente debe asignarse un nombre y debe listarse en las etiquetas del producto, pero no necesariamente deben mencionarse los componentes.

Muchos ingredientes de los alimentos contienen ácido glutámico libre (MSG). Otros no. “Acido Glutámico” es el nombre del ingrediente dado al ácido glutámico libre puro (MSG). “Glutamato Monosódico” es el nombre del ingrediente dado a una mezcla de un 78% de ácido glutámico libre (MSG) y 22% sal, la que se supone que incluye no más de un 1% de contaminantes. “La levadura autolizada,” “el caseinato de calcio,” “la levadura alimenticia,” “el extracto de levadura,” y “la proteína de trigo hidrolizada,” por ejemplo, son ingredientes que cada uno de ellos contiene bajos porcentajes de ácido glutámico libre (MSG).

Algunos ingredientes de los alimentos, como por ejemplo las enzimas, no contienen ácido glutámico libre (MSG), pero crean ácido glutámico libre (MSG) cuando son combinadas con proteínas durante el procesamiento.

El consumidor no tiene ninguna manera de conocer los nombres de todos los ingredientes que contienen o crean ácido glutámico libre (MSG).

Alguien podría argumentar que los consumidores podrían aprenderse los nombres de un número aparentemente infinito de ingredientes que contienen MSG en el mercado en cualquier momento dado. Pero ni siquiera esto protegería a los consumidores del ácido glutámico libre escondido (MSG), porque las regulaciones actuales del FDA permiten que ciertos productos como el caldo (“stock” o “broth”) puedan usarse como ingredientes en productos sin enumerar o nombrar los ingredientes contenidos en el caldo (“stock” o “broth”). Así, el caldo (“stock” o “broth”) que contienen “proteína de soja hidrolizada,” “levadura autolizada,” y “caseinato de sodio,” por ejemplo, podrían usarse en “sopa de setas” y etiquetarse caldo (“stock” o “broth”) sin mencionar las tres fuentes de ácido glutámico libre (MSG): “la proteína de soja hidrolizada,” “la levadura autolizada,” y el “caseinato de sodio.”

Las regulaciones actuales del FDA también permiten que ciertos ingredientes que contienen MSG sean incluidos en la etiqueta bajo los descriptivos “sabor(es),” “saborizante(es),” “sabor(es) natural(es),” y “saborizante(s) natural(es)” sin

descubrir el ácido glutámico libre (MSG) en ellos, o incluso mencionar los nombres de los ingredientes.

Finalmente, el ácido glutámico libre (MSG) puede producirse durante el procesamiento. Por ejemplo, ciertas enzimas combinadas con proteína pueden crear ácido glutámico libre (MSG) durante el procesamiento del producto. Bajo las presentes regulaciones del FDA, las “enzimas” se listarían como ingredientes sin ninguna indicación de que durante el procesamiento las enzimas podrían crear ácido glutámico libre (MSG). Ciertos procesos como la ultrapasteurización también pueden producir ácido glutámico libre.

Aun hay más. En 1998, la EPA aprobó el uso del ácido glutámico libre procesado (MSG) para ser usado rociando las frutas, granos, vegetales, y otra vegetación. Los consumidores no tienen ninguna manera de saber qué vegetales han sido rociados con los “aumentadores de crecimiento” para plantas que contienen MSG, cuánto residuo de MSG queda en las plantas, o cuánto MSG ha sido absorbido por éstas. (Ver [MSG Sprayed on Growing Fruits and Vegetables](#).)

LAS REGULACIONES EXISTENTES PROHIBEN EL USO DE LAS PALABRAS “NO MSG” Y “NO MSG AÑADIDO” EN LAS ETIQUETAS DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS QUE CONTIENEN ACIDO GLUTAMICO LIBRE (MSG). PERO DE MANERA GENERAL EL FDA NO PONE EN VIGOR ESTAS REGULACIONES, Y EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE LOS ESTADOS UNIDOS ACTUALMENTE APRUEBA ETIQUETAS QUE VIOLAN LAS REGULACIONES.

Regulaciones Existentes no Prohíben la Rotulación del MSG

No existe ninguna ley o regulación que le impida al FDA requerir que la cantidad de ácido glutámico libre (MSG) en cada ingrediente y/o producto deba identificarse en las etiquetas de comida procesada. El FDA requiere que los sulfitos deben identificarse en la etiqueta del producto cuando estos exceden 10 partes por millón, sin tener en cuenta si los sulfitos son un ingrediente en o de ellos, o si son un componente o constituyente de un ingrediente. El FDA también requiere que las cantidades de grasa saturada, colesterol, y sodio, por ejemplo, deben indicarse en las etiquetas de la comida procesada.

De hecho, no existe ninguna ley o regulación que le impidan al FDA restringir el uso de ácido glutámico libre, (MSG). Según Hugh C. Cannon, ex Comisionado Asociado para los Asuntos del Legislativo del FDA: "...el uso de tales substancias puede restringirse si la evidencia garantiza la conclusión que ellos no son seguros bajo sus condiciones de uso."

Regulaciones Propuestas

La Campaña de la Verdad de la Rotulación ha propuesto que debe rotularse todo el MSG en todos los alimentos procesados - que la cantidad de MSG en el producto final de cada alimento procesado sea identificado y anotado en la etiqueta del producto - y que la cantidad de MSG indicada en gramos sea llevada al tercer lugar decimal.

Por lo menos desde 1990 el FDA ha hablado de proponer regulaciones para identificar el ácido glutámico libre que existe en los alimentos como consecuencia de la manufactura (MSG). Sin embargo en este momento, ni aún existe una regulación propuesta que dirija la rotulación de todo el MSG en todos los alimentos procesados.

El 6 de enero de 1993 se propusieron regulaciones en el *Registro Federal* que se relacionan a la rotulación de alguno pero no de todo el MSG. Debido a que la regulación propuesta no identificaría al MSG siempre y dondequiera que exista en las comidas, de aprobarse esta regulación no hubiera tenido valor positivo. De

hecho, la implementación de dicha regulación en realidad causaría confusión al pretender que el MSG ha sido puesto en la etiqueta cuando no siempre lo es.

El 31 de agosto de 1995, luego que se publicó un informe sobre la seguridad del MSG patrocinado y hecho para el FDA por la Federación de Sociedades Americanas para la Biología Experimental (FASEB), el comisionado de la FDA David A. Kessler, M.D., anunció que, con limitadas excepciones, el MSG se había reafirmado como “seguro”. El Dr. Kessler continuó diciendo que el FDA consideraría rotular cantidades “significativas” de MSG, y que pronto se propondría una nueva regulación para rotular cantidades “significativas” de MSG en lugar de la regulación propuesta en 1993 que rotula “algo” de MSG. Esto fue el 31 de agosto de 1995.

¿Cómo entonces el FDA justifica su reclamo de que están considerando rotular el MSG? Por encima de todo, note que el FDA hace este reclamo sólo para los consumidores, para la Corte cuando los consumidores recurrieron a ésta para interceder a su favor, y para los legisladores que investigan sobre la rotulación a favor de los consumidores. El FDA afirma que no habrá ninguna rotulación del MSG para la industria.

Aparentemente movido por un caso archivado en Corte Federal el 29 de agosto de 1995, el FDA comenzó una acción que mantendría oculto el glutámico libre que se encuentra en los alimentos como consecuencia de la manufactura (MSG), mientras pretende proteger consumidores de ingerir inadvertidamente niveles de MSG que podría causar reacciones adversas. Su vehículo, el *Advance Notice of Proposed Rulemaking* (ANPR), publicado el 12 de septiembre de 1996 en el Registro Federal (páginas 48102-48110), consistió de dos partes y de nueve páginas. En el ANPR, el FDA pidió comentarios para saber si el FDA debería establecer requisitos de rotulación para alertar a los consumidores intolerantes al MSG sobre la presencia del glutamato libre en las comidas, o si la agencia debería establecer criterios formales para el uso de reclamos sobre la ausencia del MSG.

El mismo ANPR es testigo de la falta de buena fe del FDA cuando pretende preocuparse por atender las necesidades de los consumidores sensitivos al MSG. Está lleno de medias verdades y desinformación, así como de declaraciones literalmente falsas. Además, no incluyó mucha información pertinente a considerar cualquier forma de toxicidad del MSG. Semejante documento debe haber sido publicado en perjuicio de las personas americanas y en desgracia a esta nación.

Las recomendaciones de rotulación promovidas por el FDA en el ANPR descansan en la perfecta mentira engendrada por el FDA de que la literatura científica demuestra claramente que las reacciones al MSG no ocurren luego de ingerir menos de 3 gramos de MSG. En completo contraste con la fabricación injusta del FDA están los hechos de que: 1) existen varios estudios en la literatura científica en los que se han documentado reacciones adversas a menos de 3 gramos de MSG, y 2) nunca se ha hecho alguna vez un estudio para determinar la cantidad mínima de MSG que causaría una reacción adversa a una persona sensitiva al MSG. Dado que una lata de sopas en conserva con una porción de 6 onzas es uno de los iniciadores más comunes de reacción al MSG, y cada una de éstas por lo general contiene aproximadamente 0.6 gramos de MSG, es obvio que al usar 3 gramos como una base para las etiquetas, la mayoría del MSG permanecería oculto, y entonces el rotular “algún” MSG pero no “todo” el MSG podría causar más confusión que beneficio a los consumidores.

En la Propuesta 2, el FDA recomendó que se cambien las regulaciones entonces existentes (y de ahora) en los libros (aunque sin ponerse en vigor) que prohíben a los fabricantes reclamar “no MSG” en las etiquetas de comidas que contengan cualquier forma de MSG. ¿Dice usted que esto es fácil? Ciertamente, un castigo a los ofensores y fabricantes detendría a esta práctica ilegal de rotulación. El FDA

dice que esto es fácil. Cambiar las regulaciones para hacer legal un producto con tanto como 0.2 gramos de MSG en cada porción para luego declarar que el producto no contiene ningún MSG .

Por favor, note que el ANPR no es una regla propuesta. Es un anuncio pidiendo comentarios sobre si debería haber una regla propuesta. La Minuta (96N-0244) nunca ha estado cerrada. La entrada al ANPR nunca se ha evaluado.

Con la decisión de la Corte para diferir del FDA en materia de rotular el MSG, el FDA dejó caer mucha de su pretensión para rotular. Las regulaciones federales requieren que los asuntos a considerarse por el FDA se despachen de una manera oportuna. Pero el reloj no ha comenzado a correr hasta que la minuta esté cerrada, y el FDA todavía no ha cerrado la minuta.

REFERENCIAS

1. Leung, A. and Foster, S.(1996). *Encyclopedia of Common Natural Ingredients Used in Food, Drugs, and Cosmetics*. New York: Wiley.

2. *FDA Backgrounder*, August 31, 1995.”

- A Review of Present -- non-existent -- Regulations for Labeling MSG

<http://www.truthlabeling.org/presentregulation.htm>

17 de abril de 1999



El MSG Regresa en los Alimentos para Bebés

“En los años setenta, los fabricantes de alimentos eliminaron “voluntariamente” y con renuencia el ácido glutámico libre procesado (MSG) de las comidas para bebés. Hoy regresa en un producto conocido como *AuxiGro WP Plant Metabolic Primer* (AuxiGro), que se asperja en algunos de las vegetales que comerán nuestros niños, en el aire que respirarán nuestros niños y en la tierra a través de la que pasarán al agua que tomamos. Al presente se está solicitando la aprobación para su uso en otras cosechas. También se está solicitando la aprobación para su uso en las cosechas orgánicas.

La Agencia de Protección Ambiental (EPA) de los EE. UU ha apropiado el uso del ácido glutámico libre procesado en los “aumentadores de crecimiento” de las plantas para asperjarse en las cosechas.

¿Qué tiene de malo el uso del ácido glutámico, un aminoácido que se encuentra en las proteínas, para asperjar las cosechas?

1. Los aminoácidos se encuentran en combinaciones balanceadas en las proteínas. El uso del ácido glutámico para rociar las cosechas saca a los aminoácidos fuera de su propio orden y equilibrio.

2. El ácido glutámico que se está rociando en las cosechas no es el mismo que se encuentra en las proteínas, sino que es un producto sintético. Al rociador que se está usando se le conoce como AuxiGro. El “ácido glutámico libre” o el tan nombrado “ácido L-glutámico”, es el componente que está siendo usado por su fabricante, la Corporación Auxein. Este componente contiene ácido L-glutámico, un aminoácido que se encuentra en la proteína; pero también contiene ácido D-glutámico, ácido piroglutámico, y otros químicos llamado “contaminantes”. El ácido glutámico libre usado en el AuxiGro es ácido glutámico libre procesado. Este se fabrica en industrias químicas donde ciertas bacterias seleccionadas son alimentadas en un medio de nutrientes líquidos, y excretan ácido glutámico libre. En contraste, el ácido glutámico libre que se encuentra en las proteínas, y el ácido glutámico libre involucrado en las funciones normales del cuerpo humano, es ácido glutámico libre no procesado y no contiene contaminantes.

3. Nadie sabe cuál será el efecto a largo plazo de rociar ácido glutámico libre

procesado en las cosechas. La Corporación Auxein ha disputado respecto a los residuos que quedarían en las cosechas. Pero nunca se ha hecho estudio alguno acerca de la cantidad que queda como residuo, o sobre la cantidad mínima de ácido glutámico libre procesado necesario para causar una reacción en una persona sensible al MSG. “Este debería eliminarse” no significa se eliminará. “Parece improbable que una cantidad tan pequeña causará una reacción” no significa que una cantidad pequeña no causará una reacción o no tendrá efectos en la salud a largo plazo.

Se sabe que el ácido glutámico libre es tóxico al sistema nervioso. Pero nunca se han evaluado los efectos neurotóxicos que tendría el ácido glutámico libre procesado en los animales que consumen las plantas asperjadas por éste - efectos sobre y por encima de cualquier efecto causado por los residuos externos del ácido glutámico. Tampoco existen datos sobre los efectos que podría tener la aspersión del ácido glutámico libre procesado en el agua usada para el consumo humano.

Considere también que los niños están en mayor riesgo de sufrir los efectos del ácido glutámico libre procesado. Sus barreras sanguíneo-cerebrales subdesarrolladas los dejan en mayor riesgo de exposición al ácido glutámico libre procesado. Se ha demostrado repetidamente que las crías de animales alimentadas con ácido glutámico libre procesado cuando eran jóvenes desarrollan problemas neuroendocrinos más adelante en la vida, tales como obesidad excesiva, crecimiento atrofiado, y desórdenes reproductivos, y también desarrollan impedimentos de aprendizaje. La Corporación de Auxein no atendió este problema de seguridad en particular.

4. Nadie sabe cuál es la cantidad mínima de ácido glutámico necesaria para matar una sola célula del cerebro o activar una reacción adversa.

5. El ácido glutámico libre es un neurotransmisor. Causa que los nervios se exciten, llevando los impulsos nerviosos a lo largo de todo el sistema nervioso.

6. El ácido glutámico libre es una neurotoxina. Bajo ciertas circunstancias, el ácido glutámico libre podría causar que los nervios se exciten repetidamente, hasta que mueren.

7. El ácido glutámico libre procesado mata las células del cerebro. El ácido glutámico libre ingerido por animales de laboratorio, muy a menudo dado en la forma del ingrediente “glutamato monosódico”, causó lesiones en el cerebro y desórdenes neuroendocrinos. “El glutamato monosódico” es el nombre particular de un aditivo de los alimentos. El ácido glutámico libre procesado es el componente reactivo en “el glutamato monosódico,” de la misma manera que el ácido glutámico libre es el componente reactivo en el AuxiGro.

La investigación realizada por la industria del glutamato en los años setenta fue sometida a la EPA por la Corporación Auxein, y que pretendió encontrar que el ácido glutámico libre procesado es “seguro,” fue refutada después por científicos independientes. De hecho, actualmente los neurocientíficos, en su intento por desarrollar drogas para bloquear los efectos tóxicos del ácido glutámico libre, están usando el ácido glutámico libre procesado para matar selectivamente ciertos tipos de células en el cerebro.

8. El ácido glutámico libre procesado causa desórdenes neuroendocrinos en animales que están en la madurez pero que ingirieron ácido glutámico libre procesado en etapas tempranas de su vida.

9. El ácido glutámico libre procesado causa desórdenes de aprendizaje en animales que están en la madurez pero que ingirieron ácido glutámico libre procesado en etapas tempranas de su vida.

10. El ácido glutámico libre procesado atraviesa la barrera de la placenta y causa impedimentos de aprendizaje en animales descendientes de las madres que lo ingieren.

11. El ácido glutámico libre procesado tiene acceso al cerebro a través de la barrera sanguíneo-cerebral que no es impenetrable al flujo no regulado de ácido glutámico libre procesado. La barrera sanguíneo-cerebral es inmadura en el nacimiento y continúa desarrollándose durante la pubertad. En ciertas áreas llamadas órganos circunventriculares, la barrera sanguínea nunca es impenetrable al flujo no regulado del ácido glutámico libre. Además, la barrera sanguíneo-cerebral puede dañarse fácilmente por eventos tales como un fiebre alta, un golpe en la cabeza, el uso de drogas, un ataque, la ingestión de ácido glutámico libre procesado, y el proceso normal de envejecimiento.

12. Los Institutos Nacionales de la Salud reconocen que el ácido glutámico ha estado asociado con la adicción, ataques, epilepsia, desórdenes degenerativos tales como la enfermedad de Alzheimer, la enfermedad de Parkinson y el ALS, traumas en el cerebro, dolor neurofático, esquizofrenia, ansiedad, y depresión.

13. Durante años el ácido glutámico libre se ha producido y ha sido utilizado como aditivo de las comidas con nombres tales como glutamato monosódico, caseinato de sodio, y proteína de soja hidrolizada. En algunas personas el ácido glutámico libre procesado en los aditivos de los alimentos causa reacciones adversas que incluyen migraña, asma, la arritmia, taquicardia, náusea y vómitos, depresión y desorientación. El ácido glutámico libre procesado que se encuentra en fármacos prescritos y no prescritos, en suplementos alimenticios y en cosméticos también causa reacciones adversas.

Existen estudios seriamente defectuosos patrocinados por la industria que han pretendido encontrar que el ácido glutámico libre procesado no causa reacciones adversas. Entre los procedimientos impropios empleados por la industria del glutamato están: limitar la exposición en personas virtualmente garantizadas que no son sensibles al ácido glutámico libre procesado, y/o el uso de ácido glutámico libre procesado u otras sustancias similarmente reactivas en los placebos al igual que en el material de prueba. La Administración de Drogas y Alimentos (FDA) ha basado su reclamo en que el ácido glutámico libre procesado sólo causa reacciones suaves y transitorias en aquellos estudios seriamente defectuosos patrocinados por la industria.

14. Según la EPA, el aditivo de los alimentos llamado "glutamato monosódico" causa reacciones adversas.

15. Según el FDA, el aditivo de los alimentos "glutamato del monosódico" contiene ácido glutámico libre procesado.

16. Según el FDA, los consumidores se refieren a todo el ácido glutámico libre como "MSG."

17. Revisando la aplicación de la Corporación Auxein para asperjar el ácido glutámico libre procesado en las cosechas mientras crecen, la EPA no actuó en conformidad con los requisitos del Acta Federal para Alimentos, Drogas y Cosméticos que requiere en parte que la EPA repase cualquiera acción propuesta para la validez, integridad, fiabilidad, y relación con el riesgo humano. La EPA también ignoró la Orden Ejecutiva 13045 que requiere a las agencias gubernamentales a que consideren la información disponible acerca de la variabilidad en la sensibilidad de subgrupos principales e identificables de consumidores tales como los infantes y los niños. Por ejemplo, la Corporación Auxein envió a la EPA unos 14 estudios toxicológicos de la literatura patrocinados por la industria, todos hechos en los 1970's, pero no mencionó los cientos de estudios en la literatura que refutan esos 14 estudios. Por ejemplo, aunque el ácido glutámico libre procesado causa lesiones cerebrales y desórdenes neuroendocrinos en crías de animales, este riesgo potencial que enfrentan los infantes fue ignorado por la Corporación Auxein. Parecería que la Corporación Auxein restringió su consideración por la "información disponible" a la información que estuvo disponible

por la industria del glutamato. Y la EPA, aún después de habersele enviado resúmenes de otra "información disponible," no ha desafiado las aplicaciones que hace la Corporación Auxein. Se ha sometido a la EPA una discusión más completa de los defectos de las aprobaciones que la EPA le concedió a la Corporación Auxein.

18. La Campaña de la Verdad en la Rotulación (*Truth in Labeling Campaign*) y algunos consumidores individuales han levantado una serie de preguntas acerca de la seguridad de asperjar ácido glutámico libre procesado en las plantas y en el medio ambiente. La EPA se ha negado a atender estas preocupaciones. La EPA, y en particular la Dra. Janet Andersen, portavoz de esta agencia, no han respondido a las alegaciones de que la EPA no consideró la fiabilidad, la validez e integridad de la Corporación Auxein para aplicarse u obedecer la Orden Ejecutiva 13045 titulada Protección a los Niños de Riesgos de Seguridad y de Riesgos Ambientales a la Salud al aprobar la aspersión del ácido glutámico libre procesado, excepto para decir que la EPA estaba de acuerdo con la orden ejecutiva 13045. Además, mientras respondía cartas que hacían preguntas directas de la EPA, Andersen no respondió a la mayoría (por no decir a todas) de las preguntas directas contenidas en esas cartas.

¿Cómo entonces Andersen excusa el hecho de que la EPA aprobó el uso del ácido glutámico libre procesado, un rociador aprobado por la EPA? Primero, Andersen dice que el ácido glutámico libre usado en el rociador se encuentra naturalmente, y que es 99.3 por ciento puro ácido L-glutámico de calidad farmacéutica. Pero parecería que al admitir que el ácido glutámico libre en AuxiGro no es 100 por ciento puro ácido L-glutámico, y que es de calidad farmacéutica, Andersen se contradice a sí misma, lo que realmente apunta a que 1) si el ácido glutámico libre usado en AuxiGro era verdaderamente natural, no podría ser de "calidad farmacéutica"; y 2) si el ácido glutámico libre usado en AuxiGro fuera verdaderamente natural sería 100 por ciento, y no 99.3 por ciento puro ácido de L-glutámico.

Andersen dice algo más que es muy interesante. Ella dice que la EPA está bien consciente del hecho de que el MSG causa reacciones adversas. Sin embargo, cuando Andersen usa el término "MSG" se está refiriendo a un ingrediente de los alimentos conocido como "glutamato monosódico," y no al ácido glutámico libre en el "glutamato monosódico" que causa reacciones adversas.

Lo que Andersen ha hecho es algo muy hábil. Lo que ella ha dicho no tiene sentido en lo absoluto. Nadie ha reclamado alguna vez que el ácido glutámico libre procesado en AuxiGro provenga de una caja con una etiqueta que indica "glutamato monosódico". Así que para ella para decir que no lo contiene, no tiene sentido. Por otro lado, se ha hecho el reclamo de que el ácido glutámico libre en AuxiGro podría causar las mismas lesiones del cerebro, desórdenes neuroendocrinos, reacciones adversas y otras condiciones de diversas enfermedades que son causadas por el ácido glutámico libre en el "glutamato monosódico" y otros aditivos en los alimentos que contienen ácido glutámico libre procesado. Este reclamo es cierto, pero Andersen no lo enfrenta. ¿Cómo usted puede refutar a alguien que ignora preguntas legítimas y que "vomita" declaraciones irrelevantes como si tuvieran que ver con sus preguntas legítimas? Usted no podría. La defensa de la EPA a la aprobación del uso del ácido glutámico libre procesado en "aumentadores de crecimiento" para plantas, y su registro de AuxiGro tiene dos partes: 1) ignorar a aquellos que cuestionan las acciones de la EPA, y 2) hacer declaraciones irrelevantes de que el AuxiGro no contiene MSG (glutamato monosódico).

Andersen nunca ha enfrentado la crítica de que las aprobaciones dadas por la EPA que permitieron el uso del ácido glutámico libre y del producto AuxiGro eran

impropias. La EPA no discutirá esto. Los medios de comunicación no lo mencionarán. Y los agricultores ignorantes o irresponsables pueden usar el producto.

LA EPA cometió un grave error al aprobar el uso del ácido glutámico libre procesado para "aumentar el crecimiento" de las plantas. Pero en lugar de reconocer y remediar ese error que una vez los estaba señalando a ellos, la EPA comenzó un encubrimiento. Ese encubrimiento incluyó el uso de palabras y frases ambiguas, de verdades a medias, y mentiras claras dichas a los consumidores. El encubrimiento continuó (y todavía continúa) con una variación de esas palabras y frases ambiguas, verdades a medias, y las mentiras claras dichas a los legisladores que averiguan acerca de rociar el MSG en el ambiente. Para detalles, vea [EPA lies to the legislature](#).

AuxiGro, el primer "aumentador de crecimiento" de plantas en impactar el mercado, ha sido aprobado para asperjarse en cosechas de patatas, tomates, frijoles, lechuga de hoja, "head lettuce" y maní (cacahuetes), y está siendo probado para usarse en otros productos que pueden enviarse al mercado -- incluyendo fresas y uvas para hacer vino. Aún antes que los consumidores tuvieran una sospecha de que las cosechas estaban siendo rociadas, la Campaña de la Verdad en la Rotulación recibió informes de consumidores sensibles al MSG que se habían enfermado con lechugas "head" y patatas.

Avisos del Registro Federal narrando la aplicación y aprobación del ácido glutámico libre procesado están disponibles en la Red vía GPO Access, el *Federal Register* a través de: http://www.access.gpo.gov/su_docs/aces/aces140.html La aplicación se hizo en 1997 a la EPA, y la prueba del producto fue aprobada también ese año. Al ácido glutámico se le concedió una exención para establecer un límite de tolerancia en enero de 1998. El AuxiGro también fue aceptado para usarse en varias cosechas en enero de 1998, pero no se hizo ningún anuncio en el Registro Federal. En este momento se está probando en otras cosechas. Busque en la Red a Auxein, AuxiGro, o ácido glutámico en 1997 y 1998, y usted tendrá todos los documentos pertinentes.

La literatura de venta que promueve el AuxiGro se puede encontrar en <http://www.auxein.com> Por favor, note que mientras los avisos del Registro Federal incluyen el hecho de que el AuxiGro contiene ácido glutámico libre procesado (MSG), la literatura de ventas de la Corporación Auxein nunca menciona el hecho de que su producto contiene ácido glutámico libre."

- MSG is Back in Baby Food

<http://www.truthinlabeling.org/msgsprayed.htm>

17 de abril de 1999



Lo que nos Dicen los Científicos Acerca del MSG

"Tan temprano como en 1957, Lucas y Newhouse (1) notaron que con una sola inyección de ácido glutámico libre podían producirse lesiones severas en la retina de ratones amamantados (y en alguna magnitud en ratones adultos). Poco tiempo después de esto otros estudios confirmaron sus hallazgos usando roedores neonatales (2-5) y conejos adultos (6) , y otros fueron reportándose de vez en cuando (7-11).

Los estudios que comenzaron en 1969 demostraron que el tratamiento con ácido glutámico libre causó lesiones en el cerebro, particularmente necrosis neuronal aguda en varias regiones del cerebro en vías de desarrollo en ratones neonatales, y lesiones agudas en cerebros de ratones adultos que recibieron de 5 a 7 mg/g de ácido glutámico libre hipodérmicamente (12).

Las investigaciones que siguieron confirmaron que el ácido glutámico libre que normalmente se provee como una sal de sodio o glutamato monosódico, induce un daño en el hipotálamo cuando es dado a los animales inmaduros, ya sea en dosis hipodérmicas (13-34) u orales (19,25,26,28,35-39).

Estudios completados en los 1970's demostraron que por lo menos un 25% de la población reacciona al ácido glutámico libre que se encuentra en las comidas procesadas, una substancia llamada popularmente MSG (40-43). Hoy día nosotros reconocemos que las reacciones al MSG van desde suaves y transitorias hasta el debilitamiento y/o una amenaza a la vida (44).

Las personas que son sensitivas al MSG reaccionan al ácido glutámico sólo en su forma libre, y sólo si éste ha sido creado a través de fermentación o algún otro proceso industrial. El ácido del glutámico libre manufacturado difiere del ácido glutámico ligado a una proteína en que este último es solamente ácido L-glutámico (45-47), mientras que el primero contiene ácido L-glutámico, ácido D-glutámico (45-46), y ácido piroglutámico, y también puede contener mono y dicloropropanoles, y/o aminos heterocíclicos. (48-49).

El ácido glutámico libre ingerido como MSG puede pasar a través de la placenta durante el embarazo, (50-51) puede cruzar la barrera sanguínea del cerebro de una manera irregular durante el desarrollo, y puede atravesar los cinco órganos circunventriculares que tendrán "escapes" en cualquiera de la mejor etapa de la vida. (52-53). En adición, la barrera sanguínea del cerebro puede estar comprometida por cosas tales como drogas, ataques, apoplejías, traumas en la cabeza, hipoglicemia, hipertensión, tensión física extrema, fiebre alta, y el proceso normal de envejecimiento. (54). Generalmente se acepta que la gente joven en particular está en más riesgo al ingerir el MSG.

REFERENCIAS

1. Lucas, D.R. and Newhouse, J. P. The toxic effect of sodium-L-glutamate on the inner layers of the retina. *AMA Arch Ophthalmol* 58: 193-201, 1957.
2. Potts, A.M., Modrell, R.W., and Kingsbury, C. Permanent fractionation of the electroretinogram by sodium glutamate. *Am J Ophthalmol* 50: 900-907, 1960.
3. Freedman, J.K., and Potts, A.M. Repression of glutaminase I in the rat retina by administration of sodium L-glutamate. *Invest Ophthalmol* 1: 118-121, 1962.
4. Freedman, J.K., and Potts, A.M. Repression of glutaminase I in rat retina by administration of sodium L-glutamate. *Invest Ophthalmol* 2: 252, 1963.
5. Potts, A.M. Selective action of chemical agents on individual retinal layers. In: *Biochemistry of the retina*. Graymore, C.N., Ed. New York: Academic Press, 1965. pp 155-161.
6. Hamatsu, T. Experimental studies on the effect of sodium iodate and sodium L-glutamate on ERG and histological structure of retina in adult rabbits. *Acta Soc Ophthalmol Jpn* 68: 1621-1636, 1964. (Abstract)
7. Hansson, H.A. Ultrastructure studies on long-term effects of MSG on rat retina. *Virchows Arch [Zellpathol]* 6: 1, 1970.
8. Cohen, A.I. An electron microscopic study of the modification by monosodium glutamate of the retinas of normal and "rodless" mice. *Am J Anat* 120: 319-356, 1967.
9. Olney, J.W. Glutamate-induced retinal degeneration in neonatal mice. Electron-microscopy of the acutely evolving lesion. *J Neuropathol Exp Neurol* 28: 455-474, 1969.
10. Hansson, H.A. Scanning electron microscopic studies on the long term effects of sodium glutamate on the rat retina. *Virchows Arch ABT B (Zellpathol)* 4: 357-367, 1970.
11. Arees, E., Sandrew, B., and Mayer, J. MSG-induced optic pathway lesions in infant mice following subcutaneous injection. *Fed Proc* 30: 521, 1971.
12. Olney, J.W. Brain lesions, obesity, and other disturbances in mice treated with monosodium glutamate. *Science* 164: 719-721, 1969.
13. Olney, J.W. Ho, O.L., and Rhee, V. Cytotoxic effects of acidic and sulphur containing amino acids on the infant mouse central nervous system. *Exp Brain Res* 14: 61-76, 1971.
14. Olney, J.W., and Sharpe, L.G. Brain lesions in an infant rhesus monkey treated with monosodium glutamate. *Science* 166: 386-388, 1969.

15. Snapir, N., Robinzon, B., and Perek, M. Brain damage in the male domestic fowl treated with monosodium glutamate. *Poult Sci* 50: 1511-1514, 1971.

16. Perez, V.J. and Olney, J.W. Accumulation of glutamic acid in the arcuate nucleus of the hypothalamus of the infant mouse following subcutaneous administration of monosodium glutamate. *J Neurochem* 19: 1777-1782, 1972.

17. Arees, E.A., and Mayer, J. Monosodium glutamate-induced brain lesions: electron microscopic examination. *Science* 170: 549-550, 1970.

18. Arees, E.A., and Mayer, J. Monosodium glutamate-induced brain lesions in mice. Presented at the 47th Annual Meeting of American Association of Neuropathologists, Puerto Rico, June 25-27, 1971. *J Neuropath Exp Neurol* 31: 181, 1972. (Abstract)

19. Everly, J.L. Light microscopy examination of monosodium glutamate induced lesions in the brain of fetal and neonatal rats. *Anat Rec* 169: 312, 1971.

20. Olney, J.W. Glutamate-induced neuronal necrosis in the infant mouse hypothalamus. *J Neuropathol Exp Neurol* 30: 75-90, 1971.

21. Lamperti, A., and Blaha, G. The effects of neonatally-administered monosodium glutamate on the reproductive system of adult hamsters. *Biol Reprod* 14: 362-369, 1976.

22. Takasaki, Y. Studies on brain lesion by administration of monosodium L-glutamate to mice. I. Brain lesions in infant mice caused by administration of monosodium L-glutamate. *Toxicology* 9: 293-305, 1978.

23. Holzwarth-McBride, M.A., Hurst, E.M., and Knigge, K.M. Monosodium glutamate induced lesions of the arcuate nucleus. I. Endocrine deficiency and ultrastructure of the median eminence. *Anat Rec* 186: 185-196, 1976.

24. Holzwarth-McBride, M.A., Sladek, J.R., and Knigge, K.M. Monosodium glutamate induced lesions of the arcuate nucleus. II Fluorescence histochemistry of catecholamines. *Anat Rec* 186: 197-205, 1976.

25. Paull, W.K., and Lechan, R. The median eminence of mice with a MSG induced arcuate lesion. *Anat Rec* 180: 436, 1974.

26. Burde, R.M., Schainker, B., and Kayes, J. Acute effect of oral and subcutaneous administration of monosodium glutamate on the arcuate nucleus of the hypothalamus in mice and rats. *Nature* (Lond) 233: 58-60, 1971.

27. Olney, J.W. Sharpe, L.G., Feigin, R.D. Glutamate-induced brain damage in infant primates. *J Neuropathol Exp Neurol* 31: 464-488, 1972.

28. Abraham, R., Dougherty, W., Goldberg, L., and Coulston, F. The response of the hypothalamus to high doses of monosodium glutamate in mice and monkeys: cytochemistry and ultrastructural study of lysosomal changes. *Exp Mol Pathol* 15: 43-60, 1971.

29. Burde, R.M., Schainker, B., and Kayes, J. Monosodium glutamate: necrosis of hypothalamic neurons in infant rats and mice following either oral or subcutaneous administration. *J Neuropathol Exp Neurol* 31: 181, 1972.

30. Robinzon, B., Snapir, N., and Perek, M. Age dependent sensitivity to monosodium glutamate inducing brain damage in the chicken. *Poult Sci* 53: 1539-1942, 1974.

31. Tafelski, T.J. Effects of monosodium glutamate on the neuroendocrine axis of the hamster. *Anat Rec* 184: 543-544, 1976.

32. Coulston, F. In: Report of NAS,NRC, *Food Protection Subcommittee on Monosodium Glutamate*. July, 1970. pp 24-25.

33. Inouye, M. and Murakami, U. Brain lesions and obesity in mouse offspring caused by maternal administration of monosodium glutamate during pregnancy. *Congenital Anomalies* 14: 77-83, 1974.

34. Olney, J.W., Rhee, V. and DeGubareff, T. Neurotoxic effects of glutamate on mouse area postrema. *Brain Research* 120: 151-157, 1977.

35. Olney, J.W., Ho, O.L. Brain damage in infant mice following oral intake of glutamate, aspartate or cystine. *Nature* (Lond) 227: 609-611, 1970.

36. Lemkey-Johnston, N., and Reynolds, W.A. Incidence and extent of brain lesions in mice following ingestion of monosodium glutamate (MSG). *Anat Rec* 172: 354, 1972.

37. Takasaki, Y. Protective effect of mono- and disaccharides on glutamate-induced brain damage in mice. *Toxicol Lett* 4: 205-210, 1979.

38. Takasaki, Y. Protective effect of arginine, leucine, and preinjection of insulin on glutamate neurotoxicity in mice. *Toxicol Lett* 5: 39-44, 1980.

39. Lemkey-Johnston, N., and Reynolds, W.A. Nature and extent of brain lesions in mice related to ingestion of monosodium glutamate: a light and electron microscope study. *J*

Neuropath Exp Neurol 33: 74-97, 1974.

40. Kenney, RA and Tidball, CS Human susceptibility to oral monosodium L-glutamate. *Am J Clin Nutr.* 25:140-146, 1972.

41. Reif-Lehrer, L. Prevalence of Chinese restaurant syndrome. *Federation Proceedings* 35:1617-1623,1977.

42. Kerr, GR, Wu-Lee, M, El-Lozy, M, McGandy, R, and Stare, F. Food-symptomatology questionnaires: risks of demand-bias questions and population-biased surveys. In: *Glutamic Acid: Advances in Biochemistry and Physiology Filer*, LJ, et al., eds. New York: Raven Press, 1979.

43. Schaumburg, HH, Byck, R, Gerstl, R, and Mashman, JH. Monosodium L-glutamate: its pharmacology and role in the Chinese restaurant syndrome. *Science* 163:826-828,1969.

44. *Analysis of Adverse Reactions to Monosodium Glutamate (MSG)*. Prepared for the Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration. Raiten, DJ, Talbot, JM, and Fisher, KD, eds. Bethesda, Maryland: Life Sciences Research Office of the Federation of American Societies for Experimental Biology, July, 1995.

45. Rundlett, KL, and Armstrong, DW. Evaluation of Free D-Glutamate in Processed Foods. *Chirality* 6:277-282, 1994.

46. Man, EH, and Bada, JL. Dietary D-Amino Acids. *Ann. Rev. Nutr.* 7:209-25,1987.

47. *Analysis of Adverse Reactions to Monosodium Glutamate (MSG)*. Prepared for the Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration. Raiten, DJ, Talbot, JM, and Fisher, KD, eds. Bethesda, Maryland: Life Sciences Research Office of the Federation of American Societies for Experimental Biology, July, 1995. Page 9.

48. Pommer, K. (Novo Nordisk BioChem Inc., Franklinton, NC) *Cereal Foods World*. October, 1995 Vol 40. No 10. Page 745.

49. *Analysis of Adverse Reactions to Monosodium Glutamate (MSG)*. Prepared for the Center for Food Safety and Applied Nutrition, Food and Drug Administration. Raiten, DJ, Talbot, JM, and Fisher, KD, eds. Bethesda, Maryland: Life Sciences Research Office of the Federation of American Societies for Experimental Biology, July, 1995. Page 32.

50. Frieder, B, and Grimm, VE. Prenatal monosodium glutamate (MSG) treatment given through the mother's diet causes behavioral deficits in rat offspring. *Intern J Neurosci.* 23:117-126,1984.

51. Gao, J, Wu, J, Zhao, XN, Zhang, WN, Zhang, YY, Zhang, ZX. [Transplacental neurotoxic effects of monosodium glutamate on structures and functions of specific brain areas of filial mice.] *Sheng Li Hsueh Pao Acta Physiologica Sinica.* 46:44-51,1994.

52. Price MT, Olney JW, Lowry OH, Buchsbaum S. Uptake of exogenous glutamate and aspartate by circumventricular organs but not other regions of brain. *J. Neurochem.* 36:1774-1780,1981.

53. Broadwell RD, Sofroniew MV. Serum proteins bypass the blood-brain fluid barriers for extracellular entry to the central nervous system. *Exp Neurol.* 120:245-263,1993.

54. Blaylock, RL. *Excitotoxins: The Taste That Kills*. Santa Fe, NM: Health Press; 1994."

- What Scientists Tell Us About MSG

<http://www.truthinlabeling.org/humansatrisk.htm>

17 de abril de 1999



Realidades Básicas Acerca del Acido Glutámico Libre (MSG)

"La sensibilidad al MSG es una sensibilidad al ácido glutámico libre que se encuentra en los alimentos como consecuencia de la manufactura. Toda proteína contiene ácido glutámico unido a éstas, pero solamente cuando el ácido glutámico ha sido liberado de la proteína antes de ser ingerido hace que las personas padezcan de reacciones de sensibilidad al MSG, propiciando que éstas ingieran cantidades que exceden sus niveles individuales de tolerancia. Algunas proteínas no adulteradas pueden tener pequeñas cantidades de ácido glutámico libre asociado a ellas, pero las personas sensibles al MSG generalmente no reportan reacciones adversas luego de ingerir proteínas no adulteradas. Cualquier ácido glutámico libre liberado de la proteína durante el procesamiento puede causar

reacciones al MSG. La fuente de proteína hidrolizada (soja, maíz, etc.) parece ser irrelevante.

El MSG se fabrica a través de un proceso de hidrólisis de la proteína, en que el ácido glutámico se libera de la proteína a través de un proceso de fermentación, o del uso de químicos o enzimas. Con algunas excepciones, el FDA requiere que los ingredientes - incluso aquellos que contienen MSG - deben llamarse por sus nombres comunes o usuales. El nombre "glutamato monosódico" está reservado para el ingrediente que es una combinación de ácido glutámico y sodio con una pureza de un 99%. Los nombres de la mayoría de otros ingredientes que contienen MSG ni siquiera le darían una pista a los consumidores a la realidad de los ingredientes que contienen MSG. "El glutamato monosódico," "el glutamato monopotásico," "la levadura autolizada," "la proteína de soja hidrolizada," y "el caseinato de sodio," son ejemplos de ingredientes que siempre contienen MSG.

Pueden usarse, bajo ciertas circunstancias, productos de proteína hidrolizada como ingredientes en otros productos sin siquiera mencionar los productos de proteína hidrolizada originales. Por ejemplo, "la proteína de soja hidrolizada," cuando se usa como "saborizante(s)," "saborizante(s) natural(es)," o "sabor(es) natural(es)," no tiene que mencionarse en las etiquetas del producto cuando el fabricante de alimentos declara que la proteína hidrolizada se usa con el propósito de agregar sabor. Además, los productos que contienen MSG como el caldo (*stock, broth*) y cubitos concentrados, cuando se usan como ingredientes de otros productos, no tienen que revelar sus componentes que contienen MSG -ni aún por sus nombres comunes o usuales.

El uso del MSG en los alimentos está aumentando. El MSG se encuentra en la mayoría de las sopas, aderezos para ensaladas, carnes procesadas, aperitivos congelados, helado y yogur helado; en algunas galletas, pan, atún enlatado; y a menudo en alimentos "bajos en grasa" para recuperar el sabor que perdieron cuando la grasa fue reducida o eliminada.

En 1998 la Agencia de Protección Ambiental de los EE. UU. aprobó el rocío de ácido glutámico libre procesado (MSG) en las cosechas en crecimiento.

En 1969, Schaumburg et al. determinaron que aproximadamente un 30% de nuestra población sufre de reacciones adversas cuando ingiere MSG en una dieta ordinaria. (1) Reif-Lehrer (2) y Kenney y Tidbal (3) confirmaron sus hallazgos. Estos estudios fueron desafiados por Kerr et al. en un estudio patrocinado en 1979 por la industria del glutamato. (4) Kerr et al. encontraron que un 43 por ciento de los encuestados informaron uno o más síntomas desagradables asociados con comer, pero concluyeron que sólo el 1.8% de la población podría ser sensible al MSG. Para lograr esto, Kerr et al. decretaron que los únicos síntomas reales de la sensibilidad al MSG (llamado "síndrome del restaurante chino"), eran "la quemazón, estrechez, y entumecimiento," experimentados simultáneamente como entre 10 minutos y 2 horas después de haber comenzado a comer, y durante 4 horas o menos. Kerr et al. tenían que ignorar todos los otros síntomas informados, aún la migraña (5) para poder llegar a esta cifra de un 1.8%.

Debido al aumento en el uso del MSG desde 1979, deberíamos esperar ahora que más del 30% de la población sufra de reacciones adversas al MSG de vez en cuando".

REFERENCIAS

1. Schaumburg, H.H., Byck, R., Gerstl, R., and Mashman, J.H. Monosodium L-glutamate: its pharmacology and role in the Chinese restaurant syndrome. *Science* 163: 826-828, 1969.
2. Reif-Lehrer, L. A questionnaire study of the prevalence of chinese restaurant syndrome. *Fed Proc* 36:1617-1623, 1977.
3. Kenney, R.A. and Tidball, C.S. Human susceptibility to oral monosodium L-glutamate. *Am J Clin Nutr* 25: 140-146, 1972.

4. Kerr, G.R., Wu-Lee, M., El-Lozy, M., McGandy, R., and Stare, F. Food-symptomatology questionnaires: risks of demand-bias questions and population-biased surveys. In: *Glutámico Acid: Advances in Biochemistry and Physiology* Filer, L. J., et al., Eds. New York: Raven Press, 1979.

5. *Food and Drug Administration (FDA) Health Hazard Evaluation Board (Monitoring System). Report on all adverse reactions in the Adverse Reaction Monitoring System.* Memorandum from Sean F. Altekruze, DVM, MPH, Acting Chief and Ms. Donna M. Gray, Technical Information Specialist, Epidemiology Branch, FDA. 2/28/94."

- **Basic Facts About Processed Free Glutamic Acid (MSG)**

<http://www.truthinlabeling.org/msgfacts.htm>

18 de abril de 1999



¿Es Usted Sensible al MSG? Señalando al MSG como el Detonador de una Reacción

"Las personas sensibles al MSG informan reacciones que van desde un simple salpullido en la piel hasta una depresión severa, y las condiciones físicas que pueden poner en peligro la vida. No es raro que ocurran dos o más reacciones a la misma vez, o una después de la otra. La cantidad de MSG ingerido puede jugar un papel importante en la severidad y en la naturaleza específica de una reacción. La intensidad o severidad de una reacción también parece verse afectada por la ingestión del alcohol y/o realizar ejercicio previo o inmediatamente luego de ingerir el MSG, mientras que algunas mujeres informan variaciones en sus reacciones en diferentes momentos de sus ciclos menstruales.

Es sumamente difícil diagnosticar la sensibilidad al MSG.

- Ninguno de los síntomas de toxicidad al MSG son causados exclusivamente por el MSG. La mayoría, por no decir todos, podrían ser causados por varias condiciones físicas, así como a través de otros aditivos en los alimentos.

- Algunas personas ingieren MSG y reaccionan inmediatamente. Algunos reaccionan tan tarde como 48 horas después de ingerir el MSG. Para ayudar en el diagnóstico está el hecho de que para cualquier persona, el tiempo entre ingerir el MSG y la reacción a éste, es generalmente el mismo.

- Las reacciones están relacionadas a la dosis. Algunas personas no pueden tolerar ni siquiera la cantidad más insignificante de MSG. Otros toleran sólo pequeñas cantidades, pero reaccionan al MSG cuando ingieren un gramo o más en cualquier comida. Otros pueden ingerir cinco gramos o más, sin presentar una reacción. Las sopas enlatadas, analizadas hace algún tiempo, contenían cada una aproximadamente 0.6 gramos de MSG. A veces puede encontrarse hasta cinco gramos en una sola comida.

- Los efectos adversos de la ingestión del MSG pueden ser acumulativos. Las personas han informado que al comer cantidades pequeñas de MSG una vez a la semana no experimentaron reacciones, mientras que tuvieron reacciones cuando consumieron esos mismos productos durante dos o tres días consecutivos.

- El MSG se encuentra muy a menudo escondido en las comidas. Este ocultamiento hace que el reconocimiento del MSG sea tan complejo y confuso que las personas que son sensibles al MSG tienen mucha dificultad para señalar con precisión sus sensibilidades. Si una persona reacciona luego de comer algo que se sabe que contiene MSG, podría sospechar que el MSG fue el culpable. Pero si esa persona tuviera la misma reacción después de comer algo que contenía MSG, pero no pudo descubrir esta realidad en la etiqueta, es muy probable que cuestionara su sospecha original. Hasta que todas las fuentes de MSG sean fáciles de identificar, será difícil la evaluación de todas las posibles reacciones al MSG.

La dificultad para diagnosticar la sensibilidad al MSG está compuesta por la práctica de la industria de anunciar ilegalmente: "Ningún MSG," "Ningún MSG Añadido," o "No se Añade MSG" en las etiquetas, cuando los productos contienen MSG.

La dificultad para diagnosticar la sensibilidad al MSG también está compuesta por el uso "aumentadores de crecimiento" para plantas que contienen MSG. El MSG en esa forma ha sido aceptado por la EPA para rociar las frutas, granos, verduras, y otra vegetación. (Vea [MSG Sprayed on Growing Fruits and Vegetables](#)).

- Las herramientas de diagnóstico disponibles para el médico se limitan a un procedimiento llamado "desafío". En la oficina de un médico, se le daría una (o varias) dosis apropiadas de MSG al paciente, y tendría que hacerse provisión tanto para restringir el contacto del paciente con otros potenciales desatadores de la reacción, como para observar las reacciones que pueden tardarse hasta 48 horas.

Como una alternativa, el médico y el paciente pueden trabajar juntos para poder identificar o excluir el MSG como el iniciador de la reacción a través de un análisis de la comida diaria del paciente. La restricción de la ingesta total de alimentos y bebidas no procesadas durante tres semanas, y luego reintroducir los artículos uno a la vez, podrían ayudar a identificar las fuentes ofensivas de MSG.

- Are You Sensitive to MSG? Pinpointing MSG as a Reaction Trigger
<http://www.truthinlabeling.org/sensitive.htm>
18 de abril de 1999



Reportes Acumulados sobre las Reacciones Adversas del MSG

"Se sabe que la ingestión de glutamato monosódico (MSG) puede producir una variedad de reacciones adversas en algunas personas. Estas reacciones, aunque aparentemente diferentes, no son más diversas que las reacciones encontradas como efectos secundarios de ciertas drogas neurológicas. No sabemos por qué algunas personas experimentarían reacciones y otras no. No sabemos si el MSG "causa" la condición que sirve de base a la reacción, o si la condición subyacente simplemente es agravada por la ingestión de MSG. Nosotros sólo sabemos que las reacciones mencionadas abajo son a veces causadas o son exacerbadas por la ingestión de MSG.

"Todas las formas de MSG (ácido glutámico libre que se encuentra en los alimentos como consecuencia de la manufactura) causan estas reacciones en personas sensitivas al MSG. Esto incluye el MSG empleado para "mejorar el crecimiento" en las plantas llamado AuxiGro.

Cardíacas

Arritmia
 Alzas y bajas extremas en la presión sanguínea
 Palpitación rápida (taquicardia)
 Angina

Circulatorio

Hinchazón

Muscular

Dolores similares al catarro

Neurológicos

Depresión
 Migraña
 Aturdimiento
 "Light-headedness"
 Pérdida de balance
 Desorientación
 Confusión mental

Ansiedad
 Ataques de pánico
 Hiperactividad

Problemas de Comportamiento en niños
 Letargo

Gastrointestinal

Diarrea
 Náuseas/vómitos
 Calambres estomacales
 Irritación de los intestinos
 Hinchazón

Urológicos

Inflamación de la próstata
 Nocturia

Piel

Urticaria o salpullido
 Lesiones en la boca

Dolor en las coyunturas
 Entumecimiento

Respiratorio

Asma
 Respiración corta
 Dolor en el pecho
 Estrechez
 Gotereo nasal
 Estornudos

Somnolencia
 Insomnio
 Entumecimiento o parálisis
 Ataques
 Ciática
 Habla descuidada

Visual

Visión Borrosa
 Dificultad al enfocar

Estrechez temporera o parálisis parcial (entumecimiento o comezón) de la piel
 Rubor
 Sequedad extrema de la boca

----- **Collected Reports of Adverse Reactions to MSG**
<http://www.truthinlabeling.org/adversereactions.htm>
17 de abril de 1999



Fuentes Ocultas de Acido Glutámico Libre Procesado (MSG): Nombres de Ingredientes que Contienen Suficiente MSG como para servir de Provocadores Comunes de Reacciones al MSG

"La reacción al MSG es una reacción al ácido glutámico libre que se encuentra en las comidas como consecuencia de su manufactura. Las personas sensitivas al MSG no reaccionan a la proteína (que contiene ácido glutámico limitado) o a cualquiera de las pequeñas cantidades de ácido glutámico libre que podrían encontrarse en alimentos no adulterados ni fermentados.

Estos SIEMPRE Contienen MSG

Glutamato	Acido Glutámico	Gelatina
Glutamato Monosódico	Caseinato del Calcio	Proteína Texturizada
Glutamato Monopotásico	Caseinato de Sodio	Nutrientes de Levadura
Extracto de Levadura	Alimentos de Levadura	Levadura Autolizada
Cualquier Proteína que sea Hidrolizada		

Estos A MENUDO Contienen MSG o Crean MSG durante el Procesamiento

Caragenina	Maltodextrina	Extracto de Malta
Sabor Natural de Cerdo	Caldo (Broth)	Sabor de Malta
Cubitos de Carne (Bouillon)	Sabor Natural de Pollo	Aislado de Proteína de Soja
Sabor Natural de Res	Ultra-pasteurizados	Salsa de Soja
Caldo (Stock)	Malta de Cebada	Extracto de Salsa de Soja
Proteína Concentrada de Suero	Pectina	Proteína de Soja
Proteína de Suero	Proteasa	Concentrado de Proteína de Soja
Aislado de Suero de Proteína	Enzimas de Proteasa	Cualquier proteína fortificada
Sabor(es) y Saborizante(s)	Cualquier Enzima Modificada	Cualquier producto fermentado
Sabor(es) y Saborizante(s) Natural(es)	Cualquier Enzima	Condimentos

En Adición...

"El nuevo juego es rotular las proteínas hidrolizadas como proteína de guisante, proteína de suero, proteína de maíz, etc. Si un guisante, por ejemplo, está íntegro, debería identificarse como guisante. Al llamar un ingrediente "proteína de guisante" indica que el guisante ha sido hidrolizado al menos en parte, y en este proceso el ácido glutámico libre está presente.

El guanilato disódico y el inosinato disódico son aditivos caros de los alimentos

que trabajan sinérgicamente con el barato MSG. Su uso sugiere que el producto tiene MSG en él. Ellos probablemente no lo usarían como aditivo de los alimentos si el MSG no estuviera presente.

Se han informado reacciones al MSG en jabones, champús, acondicionadores de pelo y cosméticos, donde MSG está oculto en ingredientes que incluyen las palabras “hidrolizados” y “aminoácidos.”

Los productos lácteos bajos en grasa incluyen a menudo sólidos de leche que contienen MSG.

Las bebidas, los dulces y la goma de mascar son fuentes potenciales de MSG y de aspartame ocultos. El ácido aspártico que se encuentra en el aspartame (*NutraSweet*), ordinariamente causa reacciones de tipo MSG en personas sensibles al MSG. El aspartame se encuentra en algunos medicamentos, incluso en medicamentos para niños. Verifique con su farmacéutico.

Las ligas y rellenos para los medicamentos, nutrientes, y suplementos, tanto prescritos como no prescritos, materiales de alimentación intestinal, y algunos fluidos administrados intravenosamente en los hospitales, pueden contener MSG.

Las reacciones al MSG están relacionadas con la dosis, esto es, que algunas personas incluso reaccionan a cantidades muy pequeñas. Las reacciones inducidas por el MSG pueden ocurrir inmediatamente después de la ingestión, o tanto como después de 48 horas.

Nota: existen ingredientes adicionales que parecen causar reacciones al MSG en personas AGUDAMENTE sensibles. Está disponible una lista a la que la solicite.

Recuerde: Por definición del FDA, todo el MSG “existe naturalmente”. “Natural” no significa “seguro.”

- Hidden Sources of Processed Free Glutamic Acid (MSG)

<http://www.truthlabeling.org/hiddensources.htm>

18 de abril de 1999



Uso Engañoso y Fraudulento de Etiquetas que Declaran “No MSG” en los Productos

“Los fabricantes están muy conscientes de que muchos consumidores no preferirían tener MSG (1) en su comida. (2) Algunos fabricantes han respondido utilizando “etiquetas limpias,” es decir, etiquetas que no revelan que la comida contiene MSG. Otros anuncian: “Ningún MSG,” “Ningún MSG Añadido,” o “No se Añade MSG,” aunque sus productos contienen MSG.

Los anuncios “Ningún MSG,” “Ningún MSG Añadido,” o “No se Añade MSG” “han sido considerados por el FDA como falsos y engañosos bajo la sección (403)(a)(1) del Acta Federal para Alimentos, Drogas, y Cosméticos, también cuando la etiqueta enumera cualquier proteína hidrolizada como un ingrediente debido a que ésta contiene MSG”. (3) Así que es ilegal anunciar “Ningún MSG,” “Ningún MSG Añadido,” o “No se Añade MSG” cuando sí hay MSG en el producto.

En una ocasión el FDA respondió al uso ilegal del término “Ningún MSG Añadido” con una Carta Reguladora y una amenaza de orden y embargo en caso de no condescendencia. (4) En otra ocasión los Abogados Generales del Estado demandaron a los fabricantes que hicieron tales pretensiones, y los decretos de ellos ganaron por consentimiento, y en ocasiones se tributaron multas. (5), (6) Pero cuando el FDA empezó a mirar hacia la otra manera, y los Abogados Generales del Estado volvieron su atención a otros asuntos, el uso engañoso y fraudulento de “Ningún MSG” y “Ningún MSG Añadido” comenzó a proliferar una vez más.

Luego del anuncio del FDA en 1995 donde “...el FDA consideró que los alimentos cuyas etiquetas dicen “Ningún MSG” o “Ningún MSG Añadido” son engañosos si

la comida contiene ingredientes que son fuente de glutamatos libres, tales como la proteína hidrolizada,” (7) la incidencia de tales etiquetas fraudulentas y engañosas reguladas por el FDA comenzó a declinar. Por ese tiempo también continuaban proliferando etiquetas similares reguladas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). El USDA no solamente fracasa en poner en vigor las regulaciones, sino que aprueba etiquetas en las carnes y productos avícolas que reclaman “Ningún MSG,” “Ningún MSG Añadido,” o “No se Añade MSG” cuando contienen ácido glutámico libre.

Claramente, debido a que es falso y engañoso reclamar que no existe “Ningún MSG” o “Ningún MSG Añadido” en una etiqueta de un producto donde el MSG está presente, aún cuando existe como un constituyente natural de un ingrediente, cualquier reclamo de este tipo debe probarse por aquellos que lo hacen. Aquellos que hacen tales demandas deben poder demostrar, a través de pruebas válidas para el contenido de ácido glutámico libre, que no hay nada de ácido glutámico libre en su producto final. Aún si uno pudiera asumir que una etiqueta en particular refleja todos los ingredientes reales en el producto (lo que no se puede), la revisión de las etiquetas del producto para determinar la presencia de MSG no sería satisfactorio y no sustituiría un análisis del producto final. El número de productos, ingredientes, o sustancias que contiene MSG es infinito, es decir, que todos los días se inventan y/o se renombran nuevos ingredientes que contienen MSG. Sería casi imposible mantener un rastreo de todos ellos. Es más, el MSG puede liberarse de las proteínas durante el procesamiento o fabricación bajo ciertas condiciones apropiadas. Cualquier ingrediente que contenga un poco de proteína puede ser hidrolizado si el ácido clorhídrico, las enzimas, el calentamiento, y/u otras sustancias, o las condiciones que causan que el ácido glutámico se separe de la proteína que forma están presentes. Por consiguiente, sería imposible decir que un producto no contiene MSG con sólo leer los nombres de los ingredientes puestos en la etiqueta. Alguien podría legítimamente reclamar que su producto no contiene MSG únicamente si el producto final no contiene ninguna cantidad de ácido glutámico libre. La carga de la prueba para los que reclaman la ausencia de MSG debe recaer sobre los que hacen el reclamo.

Existen pruebas para medir el ácido glutámico libre. Los Métodos Oficiales de Análisis de la AOAC (1984) ofrecen un método. También existen otros.

Hemos sido aconsejados por el FDA que si tal producto marcado erróneamente es llevado a su atención, ellos actuarán para corregir la situación. Para informar al FDA acerca de productos marcados erróneamente, por favor llame al FDA al número 800/332-4010 entre el mediodía y las 4:00 p.m., hora oriental - y guarde un registro de su llamada.

Las Sigüientes Violaciones a las Etiquetas

(8) se Observaron en o después del 27 de febrero de 1999

(Los ejemplos incluyen nombres de ingredientes que contienen MSG)

Hain Pure Food All Natural Vegetable Broth
"No MSG Añadido"
Contiene: extracto de levadura autolizada

Newman's Own Ranch Dressing
"No MSG"
Contiene: sabor natural, extracto de levadura

Franco-American SPACE GOOFS shaped

Pasta with MEATBALLS in Tomato Sauce
"No MSG"
Contiene: proteína de soja aislada, queso nacho (cheddar) con enzimas modificadas, mantequilla con enzimas modificadas

Naturade Fat-Free Vegetable Protein
"NO Contiene MSG"
Contiene: 4540 mg de ácido glutámico en cada porción

Campbell's Healthy Request Cream of Mushroom
"No MSG"
Contiene: almidón modificado, almidón de maíz, concentrado de suero proteína, inosinato disódico, guanilato disódico,

maltodextrina, setas en polvo

Campbell's Healthy Request Chicken Broth
"No MSG"

Contiene: caldo de pollo, sabor a pollo (caldo de pollo seco, gelatina, saborizantes), saborizantes, inosinato disódico, guanilato disódico

Campbell's Healthy Request Hearty Chicken Noodle

"No MSG"

Contiene: caldo de pollo, almidón modificado, maltodextrina, inosinato disódico, guanilato disódico, suero cultivado, almidón modificado, proteína de soja aislada, sabor a pollo

Dominique's New England Clam Chowder
(Distribuido por: American marketing Team, Bloomfield, NJ)

"No MSG Añadido"

Contiene: almidón de maíz modificado, proteína de soja aislada, caldo de almejas concentrado, extracto de levadura, sabor natural

Ebara Stir-Fry Sauce - Oyster Flavored

"No MSG Añadido"

Contiene: salsa de soja, almidón modificado, proteína vegetal hidrolizada

Las Sigüientes Violaciones a las Etiquetas se Observaron entre el 1 de octubre de 1995 y el 1 de junio de 1996

(Los ejemplos incluyen nombres de ingredientes que contienen MSG)

A Taste of Thai Spicy Thai Peanut Bake

"No MSG Añadido"

Contiene: proteína vegetal hidrolizada

The Original Spike All Purpose Seasoning (por Modern Products)

"No MSG Añadido"

Contiene: sabor a levadura especialmente alto, proteína hidrolizada

Bragg Liquid Aminos (por Live Food Products)

"No MSG"

Contiene: Acido glutámico

Franco-American TeddyOs Pasta with Tomato & Cheese Sauce (por Campbell's Soup Co)

"No MSG"

Contiene: mantequilla con enzimas modificadas, queso nacho con enzimas modificadas

Franco-American SpaghettiOs: Pasta with meatballs in tomato sauce (por Campbell Soup Company)

"No MSG"

Contiene: queso nacho con enzimas modificadas, migajas de pan enriquecido, mantequilla con enzimas modificadas, ácido cítrico, leche sin grasa en polvo

Lipton Kettle Creations Soup Mix Chicken with Pasta and Beans

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura, sabores naturales

Lipton Kettle Creations Soup Mix Minestrone

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura, sabores naturales

Lipton Kettle Creations Soup Mix Bean Medley with Pasta

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura, maltodextrina, sabores naturales

The Spice Hunter Mandarin Noodle Soup

"No MSG Añadido"

Contiene: sabores naturales

The Spice Hunter Szechwan Noodle Soup

"No MSG Añadido"

Contiene: sabores naturales

Trader Joe's Split Pea Soup

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura

Trader Joe's Caribbean Brown Rice & Black Beans

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura

Trader Joe's Vegetarian Vegetable Soup with pasta

"No MSG Añadido"

Contiene: sabor natural (extracto de levadura)

Trader Joe's Tex Mex Brown Rice & Beans

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura

Trader Joe's Low Fat Vegetarian Lentil Soup

"No Preservantes o MSG Añadidos"

Contiene: almidón modificado, extracto de levadura

Trader Joe's Northwest Territory Premium Beef Stew

"No MSG Añadido"

Contiene: extracto de levadura autolizada, saborizantes naturales

Campbell's Healthy Request New England Clam Chowder

"No MSG"

Contiene: Maltodextrina

Campbell's Healthy Request Chicken Broth

"No MSG"

Contiene: caldo de pollo, sabor a pollo, saborizante

Campbell's Healthy Request Cream of Chicken Soup

"No MSG"

Contiene: almidón modificado, Maltodextrina

Campbell's Condensed Soup Curly Noodle

"No MSG"

Contiene: almidón modificado, saborizante, sabor a pollo

Campbell's Healthy Request Condensed Soup Chicken Noodle

"No MSG"

Contiene: Caldo de pollo, saborizante

Campbell's Healthy Request Condensed Soup Cream of Celery

"No MSG"

Contiene: almidón modificado, maltodextrina

Tuna Mix-Ins: Lemon Herb (por Bumble Bee Seafoods, Inc.)

"Ninguna Sal Añadida - No MSG"

Contiene: maltodextrina (del maíz)

Gourmet Chicken Base (por Chef Piero Products)

"No M.S.G. Añadido"

Contiene: saborizante natural, maltodextrina, extracto de levadura, extracto de especias

Sesame Street Pasta Shapes in Tomato and Meat Sauce

"No MSG"

Contains: maltodextrina, saborizantes, queso con enzimas modificadas, almidón modificado

Sesame Street Pasta Shapes with Mini Meatballs in Tomato Sauce (por Chef Boyardee)

"No MSG - No preservantes"

Contiene: maltodextrina, queso con enzimas modificadas

Dominique's Manhattan Clam Chowder

"No MSG Añadido"

Contiene: almidón modificado

Las siguientes correcciones se observaron el 27 de febrero de 1999

The Original Spike All Purpose Seasoning (por Modern Products) ya no reclama: "No MSG Añadido"

Bragg Liquid Aminos (por Live Food Products) enumera al ácido glutámico en sus etiquetas, y ya no reclama: "No MSG"

NOTAS Y REFERENCIAS

1. Ácido glutámico en forma libre que se encuentra en los alimentos como consecuencia de la manufactura.
2. National Food Merchandiser March, 1992. Page 16.
3. Janice F. Oliver, Director, Office of Regulatory Guidance, Center for food Safety and Applied Nutrition, FDA. Letter to Jack L. Samuels dated December 5, 1991.
4. April 10, 1990 FDA Regulatory Letter to Fantastic Foods, Inc., Novato, CA.
5. Commonwealth of Pennsylvania Plaintiff VS. S&B International Corporation, Defendant. Civil Action - Equity No. 358 MD 1992
6. Commonwealth of Pennsylvania Plaintiff VS Pepperidge Farm, Incorporated Defendant Civil Action - Equity No 257 M.D. 1991.
7. FDA Background. BG 95-16 (August 31, 1995)
8. Entre los ingredientes listados aquí, la proteína vegetal hidrolizada, el extracto de levadura, extracto de levadura autolizada, y la gelatina siempre contiene MSG. El inosinato disódico y el guanilato disódico son aditivos caros que trabajan sinérgicamente con el MSG, y tienen poca o ninguna capacidad en sí mismos como realzantes de sabor. Los otros ingredientes a menudo o siempre contienen MSG."

- Misleading and Deceptive Use of "No MSG" on Product Labels,
<http://www.truthinlabeling.org/nomsg.htm>

18 de abril de 1999



Defensores de la Seguridad del MSG: La Gente que Vende el Producto

“Existe evidencia considerable para sugerir que el consumo de MSG coloca a los seres humanos en un riesgo, y el mayor de éste es enfrentado por los niños. (1)

Por otro lado, los estudios diseñados, llevados a cabo, y/o apoyados por la industria del glutamato son generalmente cuestionables. Todos los datos que hemos visto de La Asociación del Glutamato, el Comité Técnico Internacional del Glutamato (IGTC), el Concilio Internacional de Información sobre Alimentos (IFIC), y sus patrocinadores, provienen de estudios malamente defectuosos. (2) Revisiones hechas por el Instituto para Tecnólogos de Alimentos, la FDA, y la Federación de Sociedades Americanas para la Biología Experimental (FASEB) están cargados con el prejuicio de la industria del glutamato.

Nosotros estamos conscientes de ninguna persona, institución, o agencia que haya reclamado estar libre del MSG que no tenga lazos íntimos con los alimentos y/o las industrias de fármacos, o que no haya sido al menos remunerado indirectamente por ellos. En 1992, FDA nombró a Andrew G. Ebert, Ph.D., presidente del IGTC, y Kristin McNutt, Ph.D., portavoz pagado para el IGTC, al Comité Asesor de los Alimentos del FDA. Ebert es (o era) también un oficial “observador” de la Organización Mundial de Salud. En 1992, el FDA consolidó “un estudio independiente” dirigido por la FASEB, con miembros del Panel de Expertos que incluyeron por lo menos cuatro personas que tenían vínculos con la industria del glutamato. Steve Taylor, Ph.D., quien es (o era) el Comunicador del Instituto de Tecnólogos de los Alimentos (IFT) en el asunto de MSG, ha sido un portavoz pagado por el IGTC durante años.

Algunas asociaciones de comercio que representan los intereses de la industria del glutamato incluyen el IFIC y el Instituto Internacional para las Ciencias de la Vida (ILSI). El IFIC luchó activamente en la presentación de un segmento de “60 Minutos” sobre el MSG en 1991, y actualmente ofrece material que pretende demostrar que el MSG es seguro. La Enciclopedia de las Asociaciones dice que el IFIC representa los intereses de la industria del glutamato. Todavía nosotros vemos en el Internet al IFIC enumerado como “independiente”. La vez pasada vimos uno, el paquete MSG del IFIC que incluyó el nombre de los portavoces que atestiguarían la seguridad del MSG. Los nombres fueron: Steve Taylor, Ph.D., Daryl Altman, M.D., S. Allan Bock, M.D., Susan S. Schiffman, Ph.D., John D. Fernstrom, Ph.D., Jonathan H. Pincus, M.D., L. Alce a Limador, M.D., Ph.D., Fergus M. Clydesdale, Ph.D., Richard J. Wurtman, M.D., y el Dr. Sanford A. Molinero. Más recientemente, Ronald Simon, M.D. y Donald Stevenson, M.D. aparecieron como testigos expertos para la industria del glutamato.

La Academia Americana de Alergia e Inmunología ha desarrollado materiales en conjunto con el IFIC o con la fundación del IFIC. Su folleto titulado “*Entendiendo la Alergia a los Alimentos*” incluyó informaciones falsas tales como: “Siempre que el MSG se añada a los alimentos está enumerado en la etiqueta como glutamato monosódico”. El folleto del IFIC, “Lo que Usted debe Saber acerca del Glutamato Monosódico,” que ha sido repasado favorablemente por la Academia Americana de la Fundación de Médicos de Familia, no sólo declara que el MSG es seguro, sino que el MSG es seguro para los niños. El FDA también ha desarrollado un folleto en conjunto con el IFIC que declara en parte: “Siempre que el MSG se añada a los alimentos, se enumera en la etiqueta como glutamato monosódico.”

En 1994, el IFIC comisionó una revisión del libro *Excitotoxinas: El Sabor que Mata*, escrito por Russell L. Blaylock, M.D. Blaylock advirtió que el MSG probablemente contribuye a enfermedades neurodegenerativas tales como el ALS, la enfermedad de Alzheimer y la enfermedad de Parkinson. La revisión para el IFIC fue hecha por Jonathan Pincus, M.D., quien al parecer no leyó el libro de Blaylock. La investigación de Pincus estuvo en parte apoyada por el ILSI. El ILSI también proporcionó dinero de cesión a La Red de Alergia de los Alimentos. El Dr.

Steve Taylor, mencionado antes, es miembro de la Junta Asesora Médica de la Red de Alergia de los Alimentos. La Red de Alergia de los Alimentos es una organización sin fines de lucro que reclama como miembros al FDA y al Departamento de Agricultura de los EE. UU.

La industria del glutamato tiene dos brazos. Uno es el Concilio Internacional de la Proteína Hidrolizada que cuenta como miembros aquellos que obtienen ganancias de la venta de productos de la proteína hidrolizada, aparte del glutamato monosódico. Los miembros incluyen, o incluyeron una vez a: Ajinomoto EE.UU., Inc.; Arancia Ingredients Especiales, S.A. De C.V.; Basic Food Flavors, Inc.; la Compañía de Sopas Campbell; las Industrias de Champlain, Inc.; CPC International, Inc.; Deltown Specialties; Fidco, Inc.; Etablissements Bio-Springer; Gist-Brocades Food Ingredients, Inc.; los Laboratorios Griffith; Haco Ltd.; Integrated Ingredients; Francereco S.A.; Quest Internacional; A.E. Staley Manufacturing, Co.; Sugemesa; Takeda U.S.A., Inc.; Red Star Specialty Products; y Provesta Corporation. El otro consiste en el IGTC y de su subsidiaria americana La Asociación de Glutamato, cuyos miembros incluyen (o incluían): Ajinomoto, Arquer Daniels Midland, Campbell, Corn Products Corporation, McCormick & Company, Pet Foods, Pfizer Laboratories, y Takeda. Ambas organizaciones están acomodadas bajo la sombrilla de la Compañía de Robert H. de Kellen en Atlanta, Georgia y Washington, DC., una firma empresarial para la asociación y organización del comercio.”

- Defenders of the Safety of MSG: People who Sell the Product
<http://www.truthinlabeling.org/defenders.htm>

17 de abril de 1999



APENDICE

A continuación se presenta un listado de los nombres en castellano y en inglés citados en este folleto que se enumeran en las etiquetas, y que contienen glutamato monosódico o ácido glutámico libre procesado, ya sea añadido siempre o a menudo a las comidas procesadas. También se incluyen otros productos que se forman o que se añaden como resultado de la manufactura del MSG, o en la preparación de las comidas.

Nombre en Castellano

Nombre en Inglés

Ablandadores de Carne	Meat Tenderizers
Acido Cítrico	Citric Acid
Acido Glutámico	Glutamic Acid
Acido Glutámico Libre Procesado	Processed Free Glutamic Acid
Acido L-glutámico	L-glutamic Acid
Acido D-glutámico	D-glutamic Acid
Acido Piroglutámico	Pyroglutamic Acid
Almidón de Maíz	Cornstarch
Almidón de Maíz Modificado	Modified Corn Starch
Almidón Modificado	Modified Food Starch
Aminoácidos	Aminoacids
Caragenina	Carrageenan
Caseinato de Calcio	Calcium Caseinate
Caseinato de Sodio	Sodium Caseinate
Caldo o Cubitos Concentrados	Bouillon, Stock, Broth
Condimentos y Sazones	Seasonings
Cualquier Enzima	Anything Enzyme
Cualquier Enzima Modificada (en quesos, mantequilla, etc.)	Anything Enzyme Modified (in cheese, butter, etc.)

Cualquier Proteína Fortificada	Anything Fortified Protein
Cualquier Proteína Hidrolizada (guisante, maíz, soja, suero, trigo)	Any Hydrolyzed Protein (pea, corn, soy, whey, wheat)
Cualquier Proteína Texturizada	Any Textured Protein
Cualquier Alimento Fermentado	Anything Fermented
Encurtidos	Pickles
Enzimas de Proteasa	Protease Enzymes
Extracto de Especias	Spices Extractives
Extracto de Levadura	Yeast Extract
Extracto de Levadura Autolizada	Autolyzed Yeast Extract
Extracto de Malta	Malt Extract
Extracto de Salsa de Soja	Soy Sauce Extract
Gelatina	Gelatin
Glutamato	Glutamate
Glutamato Monopotásico	Monopotassium Glutamate
Glutamato Monosódico	Monosodium Glutamate
Guanilato Disódico	Disodium Guanylate
Guisados	Stews
Hidrolisato de Proteína	Protein Hirolisate
Inosinato Disódico	Disodium Inosinate
Nutrientes de Levadura	Yeast Nutrient
Leche Sin Grasa en Polvo	Nonfat Dry Milk
Levadura Alimenticia	Yeast Food

Nombre en Castellano

Nombre en Inglés

Levadura Autolizada	Autolyzed Yeast
Malta de Cebada	Barley Malt
Maltodextrina	Maltodextrin
Pectina	Pectin
Proteasa	Protease
Proteína de Soja	Soy Protein
Proteína de Soja Aislada	Soy Protein Isolate
Proteína de Soja Concentrada	Soy Protein Concentrate
Proteína de Suero	Whey Protein
Proteína de Suero Aislada	Whey Protein Isolate
Proteína de Suero Concentrada	Whey Protein Concentrate
Sabor a Levadura Especialmente Alto	Special High Flavor Yeast
Proteína Vegetal Hidrolizada	Hydrolyzed Vegetable Protein
Sabor(es) y Saborizante(s)	Flavor(s) & Flavoring(s)
Sabor(es) y Saborizante(s) Natural(es)	Natural Flavor(s) & Flavoring(s)
Saborizante de Malta	Malt Flavoring
Saborizante Natural de Cerdo	Natural Pork Flavoring
Saborizante Natural de Pollo	Natural Chicken Flavoring
Saborizante Natural de Res	Natural Beef Flavoring
Salsa de Soja	Soy Sauce
Sólidos de Leche	Milk Solids
Suero Cultivado	Cultured Whey
Ultra Pasteurizados	Ultra-pasteurized
