¿Qué pasa cuando hacemos una barbacoa?

Este verano, hemos disfrutado de largas y sabrosas barbacoas. El carbón es uno de los combustibles más populares para este evento ya que genera más calor en menos tiempo y produce menos humo que los troncos.

Pero ¿Qué efectos tiene eta combustión de carbón en los alimentos? ¿Y en el aire que respiramos?



Unos investigadores en Turquía compararon bistecs cocinados en diferentes barbacoas (de metal y de piedra) con diferentes cocciones (poco hecha, al punto y muy hecha). Observaron una formación de HCA (aminas aromáticas heterocíclicas) y de HAP (hidrocarburos aromáticos policíclicos), los cuales podrían aumentar el riesgo de padecer cáncer.

Tanto los niveles de HCA como los de PAH aumentaron considerablemente cuando se cocinaban en una barbacoa de metal y con unos niveles de cocción altos. Pero afortunadamente, todos los niveles estaban por debajo de los límites máximos permitidos o sugeridos. **El equipo utilizado los Cartuchos de Agilent para la extracción en fase sólida.**

En Asia, cada vez están más de moda las barbacoas y muchos restaurantes que no disponen de terraza, hacen las barbacoas en el interior del local. En estudios separados, investigadores en Corea y China están estudiando los contaminantes en el aire que pueden llegar a representar un peligro para la salud.

Otro estudio en Taiwan descubrió que el carbón vegetal representaba un mayor riesgo, ya que emitía bastantes hidrocarburos, partículas y compuestos carbonílicos. El estudio coreano encontró que las concentraciones de emisión eran más altas en productos coreanos y chinos debido al cocinado en el interior. **Los dos equipos de investigadores utilizaron columnas de Agilent.**

Fuente blog Agilent