

El glutamato: un aditivo que potencia el sabor... y el hambre

Hace ya cierto tiempo que los especialistas consideran que la epidemia de obesidad que afecta a los países industrializados no es sólo un problema de equilibrio entre las calorías que se ingieren y las que se gastan. Investigaciones realizadas en la Universidad Complutense de Madrid sugieren que la ingesta de alimentos que contienen glutamato monosódico, un potenciador del sabor conocido como E-621, despierta un hambre ansiosa, hasta el punto de que incrementa la voracidad en las ratas estudiadas en el 40%. Según estas investigaciones, el glutamato actúa sobre las neuronas de una región cerebral llamada el núcleo arcuato, e impide el buen funcionamiento de los mecanismos inhibidores del apetito. (...)

Como aditivo potenciador del sabor es muy utilizado en los restaurantes y también se añade a un sinfín de alimentos envasados o preparados, como las salchichas, las patatas fritas, los ganchitos, los quicos y demás aperitivos para adultos y chucherías para niños que se consumen profusamente. En el envase suele figurar que el producto contiene E-621, pero no la cantidad exacta. Por ejemplo, una ración de comida preparada a la que se le ha añadido glutamato lleva seis gramos de este producto por kilogramo. En el caso de las patatas fritas, se incluyen cuatro gramos por la misma cantidad y, en el de las salchichas, seis. (...)

Su uso creciente en alimentos envasados podría tener efectos graves indirectos sobre la tendencia a la obesidad al aumentar la sensación de hambre, y a partir de ciertas cantidades, también podría tener efectos tóxicos sobre el organismo del consumidor. "Hemos realizado", explica un investigador de la Complutense, "diferentes investigaciones con ratas adultas, en crías recién nacidas y en ratas gestantes, a las que hemos inyectado glutamato monosódico en altas dosis. En todos los casos hemos observado que modifica el patrón de conducta del apetito y la saciedad, y también hemos visto efectos neurotóxicos, mayores cuanto más inmaduro o vulnerable fuera el animal estudiado. Esa neurotoxicidad destruye partes del cerebro involucradas en el control del apetito y disminuye, además, la producción de la hormona del crecimiento, responsable de que haya más músculo y menos grasa. Y esto también lo hemos comprobado en ingesta por vía oral".

El País, 13/12/2005

1. Enuncia el tema (1 punto)
2. Detalla las características lingüísticas y estilísticas del texto (3 puntos)
3. Resume el texto. (2 puntos)
4. Basándote en el texto del ejercicio, expón tu opinión argumentada sobre los hábitos alimenticios en la sociedad actual (4 puntos).

1. Tema

El potenciador de sabor, glutamato sódico, E-621, causa de obesidad.

2. Características lingüísticas y estilísticas

Se trata de **un texto periodístico**, una noticia, en la que se nos explican los efectos del aditivo potenciador del sabor y también el hambre.

La forma de elocución elegida es la exposición, porque el objetivo fundamental del emisor es transmitir unos conocimientos de forma clara, precisa y objetiva. De ahí que la **función del lenguaje** predominante sea la **referencial** o **representativa**.

La **objetividad**, la **precisión** y la **claridad**, como decimos, son las características fundamentales de este tipo de textos, de ahí que encontremos los siguientes rasgos lingüísticos:

- Predominio del **modo indicativo** de los verbos (“está”, “pasa”, “se denomina”,...)
- Abundancia de **oraciones enunciativas** (todas las del texto).
- Empleo de **oraciones con indeterminación del agente**. En el texto encontramos **pasivas reflejas**. Ej: “calorías que *se ingieren y se gastan*”, “se consumen”, “se incluyen”...
- Empleo de **léxico denotativo** y **tecnicismos** (“glutamato monosódico”, “núcleo arcuato”, “efectos neurotóxicos” con claro valor objetivo sin posibilidad de interpretación subjetiva por parte del receptor).
- Ejemplos constantes: se enumeran, concretando aún más el tema tratado, diversos productos con el aditivo (*salchichas, las patatas fritas, los ganchitos, los quicos*).
- Empleo de **conectores supraoracionales** que contribuyen a la cohesión textual, especialmente los de naturaleza lógica (“también”, “además”).

La **coherencia** se logra entre otras cosas a través de los distintos mecanismos de cohesión, entre los que destacamos el empleo de recurrencias, en este caso especialmente léxicas (se repiten términos como “glutamato”, “alimentos”, “obesidad”) y semánticas (empleo de sinónimos, como “alimentos/comida”, “hambre/apetito”; además, aparecen recurrencias pragmáticas, como el empleo de términos que están relacionados con el tema del que se habla, “calorías”, “apetito”, “obesidad”, “grasa”...).

3. Resumen

Según unas investigaciones realizadas en la Universidad Complutense de Madrid sobre ratas, el glutamato monosódico (E-621), un aditivo que potencia el sabor, resulta que además potencia el hambre. Así, alimentos muy demandados por niños y adultos como los quicos, las patatas fritas y otros productos envasados que se consumen mucho, pueden favorecer la obesidad,

además de que pueden resultar tóxicos para los consumidores, ya que afecta a una hormona del crecimiento.