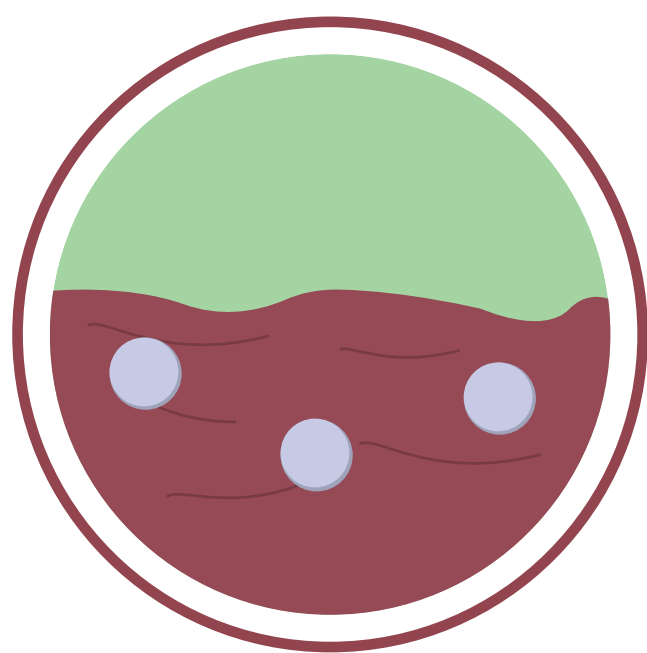


¿Cómo eliminar la presencia del cadmio en el chocolate?

La industria cacaotera en Latinoamérica suele encontrarse con un problema: **algunos suelos donde se plantan los árboles de cacao pueden tener cadmio*** (incluso de forma natural).

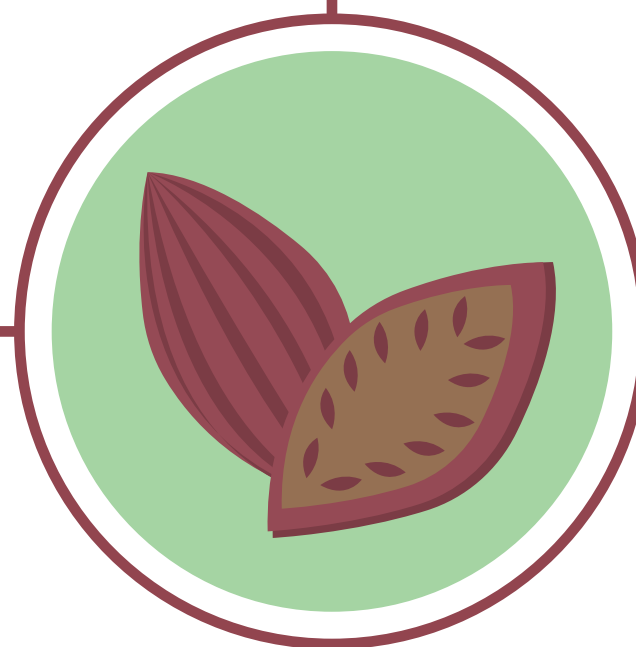
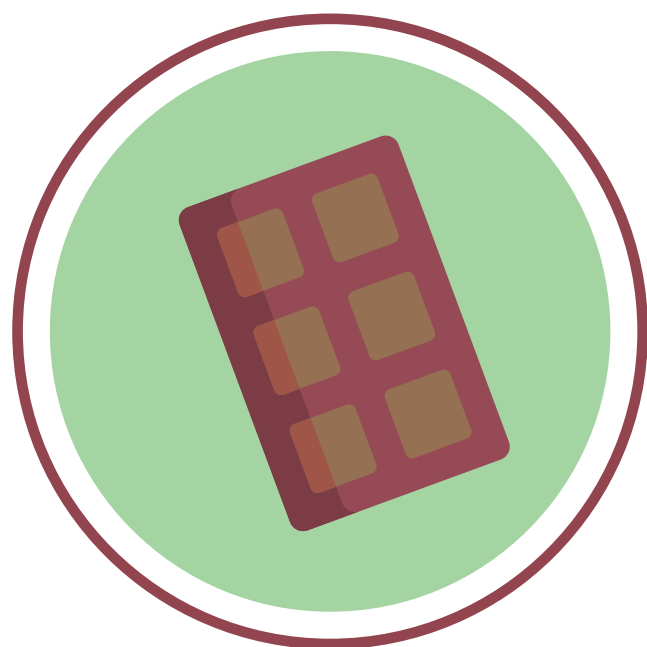
Por eso, esta investigación en la que participó la U se propone una posible solución

El cadmio está presente en los suelos por diferentes factores



Los árboles de cacao **absorben este metal** durante su crecimiento

Al final, productos derivados como **el chocolate** contienen el metal



Los frutos acumulan cadmio que, según su concentración, puede ser nocivo para la salud

*Este es un metal pesado que puede provenir de distintas fuentes, como suelo, agua y fertilizantes o pesticidas

Dado que la presencia de cadmio en productos comestibles genera potenciales riesgos a la salud humana y cada vez hay regulaciones comerciales más estrictas para enfrentarlo, **el estudio propone utilizar materiales producidos con residuos agroindustriales para disminuir la acumulación de este metal**



Para ello, se produjeron **4 tipos de enmiendas orgánicas (biochars)** con cáscara de café, paja de quinua y almendra de palma aceitera, y se sometieron a pruebas de laboratorio



Se descubrió que, entre todos los residuos, **la paja de quinua tiene la mejor capacidad para remover el cadmio del suelo**



Además, se halló una forma de predecir el **potencial de remoción de los residuos agroindustriales a partir de su composición**

En América Latina se produce cerca del 15% del cacao a nivel mundial. **Estos resultados son fundamentales para encontrar una alternativa sostenible que permita mejorar su calidad** y prevenir dificultades en sus procesos de mercadeo y exportación

