

Els aliments transgènics són, avui per avui, subjectes d'una forta polèmica. No hi ha entre els especialistes del tema un acord sobre les seves repercussions en la salut dels consumidors. Economies basades en l'agricultura i que viuen o sobreviuen gràcies a la utilització de les seves pròpies llavors, es veuen abocades a haver d'adquirir les llavors cada temporada, juntament amb els plaguicides adequats per a la llavor adquirida.

En millons de dòlars (2003)

DuPont (EEUU)	1.835
Monsanto (EEUU)	1.800
Novartis (SUIZA)	1.000
G. Limagrain (FRANCIA)	733
Savia (MEXICO)	420
AstraZeneca (REINO UNIDO-HOLANDA)	412
KWS (ALEMANIA)	370
AgriBiotech (EEUU)	370
Sakata (JAPON)	349
Takii (JAPON)	300

Aquestes quantitats són els que més anava guanyant al vendre semilles transgèniques i aquestes són els 5 gegants per dir-ho d'alguna forma. D'altra banda ens em de preguntar:

- Milloren l'economia d'aquells països necessitats?
- Creen dependència econòmica?
- Quines conseqüències té aquesta dependència econòmica?
- És possible un altre tipus d'agricultura?
- O hem de fer cap als monocultius per millorar les condicions de vida de la gent que més necessita en té?

Pero en realitat en què consisteixen els transgènics? En modificar una semilla per a que sigui resistent a un herbicida, insecticida... o que i així més produïu en el següent dibuix podem veure com ho fan:



Aquests son diferents tipus de trasgenics:

La soia Roundup Ready: La trasnacional Monsanto va desenvolupar la soia Roundup Ready, concebuda per a ser resistent a l'herbicida "Roundup", també fabricat per Monsanto. La soia manipulada genèticament conté gens d'un bacteri, un virus i una flor, la *petunia. Se sap molt poc de la interacció d'aquest tipus de seqüències noves de gens, tant entre si com amb l'ambient.

En quin es utilitza la soia transgènica?

La soia (oli, farina i llecitina) s'utilitza com ingredient en més del 60% dels aliments processats. Constituïx un ingredient comú en aliments tals com pa, margarina, menjar per a bebés, gelats, galletetes, coques, xocolata, fideus, menjar vegetarià i cervesa.

Cotó: Monsanto va desenvolupar un cotó resistent al gorgojo amb la introducció de la Toxina Bt en la seva configuració genètica.

Blat de moro: és altre ingredient que està molt present tant en la nostra dieta alimentosa com en la ració per a animals. La trasnacional suïssa *Ciba-*Geigy (*Novartis) va desenvolupar un tipus de blat de moro que produeix el seu propi *plaguicida, letal per a un *acàrido cridat *barrenillo del blat de moro. La Unió Europea ja ha expressat la seva preocupació per que aquest blat de moro també conté un gen que transmet resistència als antibiòtics.

Llavor de colza: Ja hi ha almenys dues companyies bioquímiques que estan conreant llavor de colza resistent als herbicides, que serà utilitzada en olis vegetals, margarina i en centenars d'aliments enllaunats i processats. Els investigadors van descobrir que els gens es transfereixen a les varietats silvestres i males herbes.

Sucre de remolatxa: Desenvolupada per Monsanto para ser resistent al *Roundup. Ja existeixen camps d'experimentació en el Regne Unit.

Cafè: Amb millor sabor, resistent a les plagues, amb menys cafeïna.

Pomes: Resistents als insectes.

Gerdons: Resistents a les gelades.

Bananes: Amb capacitat per a albergar vacunes.

Girasol: Amb millor composició d'àcids grassos .

Meló: Más durador.

Patates: Amb menor capacitat d'absorció d'oli. Más dolços. Resistents a les plagues.

Enciams: *Resitentes a les plagues.

Tomàquets: Resistents a les plagues

Blat: Farina més apropiada per a fabricar pa.

Raïm: Varietat sense llavors.