

# Leyes Kosher Impactan la Tecnología de Alimentos

Joe M. Regenstein\*

Las leyes de una dieta kosher determina qué alimentos son "adecuados o propios" para que sean consumidos por la población judía. Las leyes tienen origen Bíblico, vienen principalmente de los cinco libros originales de las Santas Escrituras



Foto: Caseificio Abbasciano

Las leyes de una dieta kosher determina qué alimentos son "adecuados o propios" para que sean consumidos por la población judía. Las leyes tienen origen Bíblico, vienen principalmente de los cinco libros originales de las Santas Escrituras. Con los años, los detalles se han interpretado y extendido por los rabinos para proteger a la gente judía de violar cualquier ley fundamental y manejar nuevos conceptos como la biotecnología.

¿Por qué siguen los judíos las leyes de la dieta Kosher? Se han dado varias explicaciones. La siguiente explicación escrita por el Rabino Grunfeld es probablemente la mejor escrita y resume las ideas acerca de este tema (Grunfeld, 1972). Estas leyes no son leyes para la salud. Para una discusión completa acerca de las leyes kosher y la salud, por favor consulte Regenstein, 1994.

"Y seréis hombres de un llamado sagrado hacia mí, y vosotros no deberán comer carne que se arrancó del campo" (Éxodo XXII: 30). La santidad o autosacrificio es un término moral, es

idéntico a ... libertad moral o autonomía moral. Es el propósito del dominio propio del hombre.

" Para el observador superficial parece que el hombre que no obedece la ley es más libre que el hombre respetuoso de la ley, porque pueden seguir sus propias inclinaciones. En realidad, sin embargo, tales hombres están sujetos al cautiverio más cruel, son esclavos de

sus propios instintos, impulsos y deseos. El primer paso hacia la emancipación desde la tiranía de las inclinaciones animales en el hombre es, por tanto, la sumisión voluntaria a la ley moral. La limitación de la ley es el comienzo de la libertad humana... Esta es la idea fundamental de la ética Judía, la santidad está conectada inseparablemente con la idea de la Ley; y las leyes de la dieta ocupan una posición central en el sistema de la



\* Cornell Kosher Food Initiative  
Dept. of Food Science

disciplina moral la cual se basa en las leyes Judías.

“Los tres instintos naturales más fuertes en el hombre son el impulso por la comida, el sexo y el poder. El Judaísmo no tiene el propósito de la destrucción de estos impulsos, sino su control y por tanto su santificación. Es la Ley la que espiritualiza estos instintos y los transfigura en la alegría legítima de la vida”.

### El Mercado Kosher

El mercado kosher cubre casi 100,000 productos en Estados Unidos, con un valor que equivale a 100 billones de dólares en productos que tienen marca kosher. Se estima que los consumidores actuales de alimentos kosher, por ejemplo, aquellos quienes buscan específicamente la marca kosher, son aproximadamente de 6 a 8 millones de americanos y compran casi 4 billones de dólares en productos kosher. Sólo cerca de 1/3 de consumidores kosher

son judíos; otros consumidores incluyen musulmanes, vegetarianos, Adventistas del Séptimo Día, personas con varios tipos de alergias, particularmente lácteos, granos y legumbres, así como consumidores en general que valoran la calidad de los productos kosher. Al obtener la certificación kosher, las compañías pueden incrementar y expandir sus ventas abriéndose a nuevos mercados.

### Leyes de la Dieta Kosher

Las leyes de la dieta kosher abarcan principalmente tres temas, todos sobre el reino animal:

- A. Animales permitidos
- B. Prohibición de Sangre
- C. Prohibición de Mezclas de leche y carne.

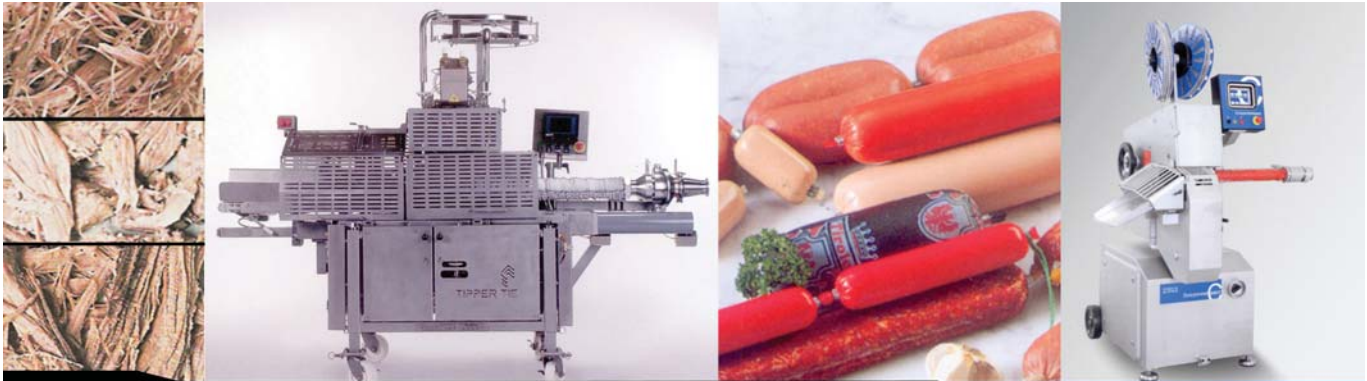
Sin embargo, para la semana de Pascua (finales de marzo y principios de Abril) se restringen los “chametz”,

los granos prohibidos y las extensiones rabínicas de esta prohibición lleva a todo un nuevo grupo de regulaciones, que se enfocan en este caso en el reino vegetal.

### Animales Permitidos y Prohibición de Sangre

Generalmente se permiten los rumiantes con pezuñas hendidas, los pájaros tradicionales domésticos y pescados con aletas y escamas removibles. Los cerdos, aves salvajes, tiburones, bagre, rape y especies similares junto con todos los crustáceos y moluscos con concha están prohibidos. Los insectos también se prohíben de manera que el carmín y otros pigmentos naturales (cochinilla) no se usan en productos kosher.

Además, los rumiantes y aves de corral se deben sacrificar de acuerdo a la ley judía por carniceros religiosos especialmente entrenados. Estos animales también son inspeccionados por



Tipper Tie México tiene la respuesta para todas las necesidades de embutido. Ahora con las líneas de engrapadoras Tipper Tie Alpina, embutidoras y homos Marlen, así como la línea completa de llenadoras, cubicadoras y deshebradoras marca Carruthers.



Grapas Nacionales de México, S.A. de C.V.  
Cráter No. 644 Col. Jardines del Pedregal C.P. 01900, México, D.F. Tel.: (55) 5652-8960 Fax: (55) 5652-6171 E-mail: cgarcess@tippertie.com.mx

[www.tippertie.com.mx](http://www.tippertie.com.mx)

rabinos para detectar defectos. La carne y pollo deben de prepararse adecuadamente quitando ciertas venas, arterias y grasas prohibidas, sangre y el nervio ciático. En términos prácticos esto significa que sólo se utilizan los cortes de los cuartos frontales de la carne roja. Para eliminar la sangre, la carne roja y el pollo se lavan y salan durante un tiempo específico. También, generalmente se prohíben cualquier material que sea derivado de animales por la dificultad de obtenerlos de animales kosher. De tal manera, muchos productos que se pueden usar en la industria de alimentos, como emulsificantes, estabilizantes y surfactantes, particularmente aquellos que sean derivados de grasas, deben supervisarse cuidadosamente por un rabino para asegurar que no sean ingredientes derivados de animales. Casi todos estos materiales también están disponibles en la forma kosher y son derivados de aceites vegetales y posiblemente en el futuro de la biotecnología.

### Prohibición de Mezclas de Leche y Carne

*"No guisarás el cabrito en la leche de su madre"*

El pasaje aparece tres veces en el Toráh (los primeros cinco libros de las Sagradas Escrituras) y se toma religiosamente como una amonestación muy seria. La parte cárnica de la ecuación tiene la aprobación rabínica para incluir el pollo. La parte láctea incluye todos los derivados lácteos.

Para mantener la carne y leche por separado se requiere que el procesamiento y manipulación de todos los productos que sean kosher caigan dentro de una de estas tres categorías:

- A. Productos cárnicos
- B. Productos lácteos
- C. Productos Parve o naturales.

Los últimos incluyen todos los productos que no caigan dentro de la clasificación de cárnicos o lácteos. Todos los vegetales, junto con los huevos, pescado, miel, y resinas de color son parve. Estos alimentos parve se pueden usar en productos lácteos o cárnicos; excepto que el pescado no se puede mezclar directamente con la carne. Una vez que el producto parve se mezcle con carne o lácteos, se consideran ya cárnico o lácteo. De esta manera, cualquier ingrediente que sea elaborado por biotecnología a través de la expresión de la leche se considera lácteo. Esta es una limitación muy seria.

Si uno quiere hacer un producto verdaderamente parve, la planta puede ser parve mediante el proceso de kosherización. Desde el punto de vista mercadológico, una designación parve es lo más deseable cuando sea posible.

Durante las vacaciones que caen en primavera, todos los productos elaborados con los cinco granos prohibidos: trigo, avena, centeno, cebada y espelta (chametz) no se pueden utilizar excepto bajo producción supervisada de pan sin levadura (matzá), que se preparan especialmente para Pascua. Se tiene un cuidado especial para asegurar que los matzá no tengan tiempo de "levantarse". Además, los productos derivados de maíz, arroz, leguminosas, semillas de mostaza, trigo y otras plantas están prohibidos. De tal manera que productos como el jarabe de maíz, almidón de maíz, etc., están prohibidos. Así, en este contexto algunas oportunidades para los productos derivados de la biotecnología.

### Equipo Kosher

Existen tres maneras de hacer un equipo kosher o cambiarlo a este estado. El procedimiento depende de la historia de producción del equipo. Nota: después de que una planta (o línea de producción) se haya utilizado para producir productos kosher parve, se puede

cambiar ya sea a kosher lácteo o kosher cárnico sin una etapa de kosherización. La producción de lácteos kosher o parve kosher puede también prepararse para la producción halal.

La kosherización de equipo más simple ocurre cuando el equipo está hecho de materiales que son considerados kosher y que se han manejado en frío. Esto requiere de una buena limpieza con jabón cáustico. Sin embargo, materiales como cerámicas, caucho, barro y porcelana no pueden ser kosher. Si estos materiales se encuentran en una planta de procesamiento, se requerirá nuevo material para la producción y será difícil el cambio entre las diferentes condiciones.

La mayoría del equipo de procesamiento generalmente opera bajo temperaturas de cocción, generalmente sobre los 49°C, cuya definición rabínica es "cocimiento". Sin embargo, la temperatura exacta de "cocimiento" depende del rabino, aunque ya se ha establecido un acuerdo por las cuatro agencias principales de Certificación Kosher que han fijado los 49°C como la temperatura a la cual los alimentos se cocen.

Para certificar como kosher estos artículos que se han usado para cocinar el producto, el equipo debe lavarse perfectamente con jabón cáustico. El equipo se debe dejar parado durante 24 horas y luego se debe enjuagarse perfectamente con agua hirviendo (entre 87.8°C y 100°C) en presencia de un supervisor kosher.

En el caso de que los hornos o el equipo utilicen fuego, la kosherización incluye el calentamiento del metal hasta el rojo vivo. De igual manera, el rabino generalmente debe estar presente durante este proceso.

Los procedimientos que se deben seguir para la kosherización del equipo

pueden ser extensos, por tanto entre menos conversiones, mejor. Una formulación cuidadosa de los productos y una buena planeación de la producción puede minimizar este inconveniente.

### Ingredientes

Las compañías de ingredientes deberían de tratar de usar una agencia "establecida" de supervisión kosher. Para vender ingredientes, incluyendo aquellos derivados de la biotecnología, la mayoría de las compañías procesadoras de alimentos kosher requerirán de dicha supervisión. La capacidad de vender a tantos clientes como sea posible requiere de un amplio estándar de aceptación. A menos que un ingrediente sea aceptado por una agencia establecida, es casi imposible de ganar el beneficio de tener un ingrediente kosher.

### Especificaciones para la Biotecnología

Los rabinos actualmente aceptan productos elaborados por la ingeniería genética, ej., los rabinos aceptaron la quimosina (renina) cerca de medio año antes de ser aceptada por la FDA! Las condiciones de producción en los fermentadores deben ser kosher, por ejemplo, los ingredientes, el fermentador y cualquier procesamiento subsecuente debe realizarse en equipo kosher y los ingredientes deben ser apropiados.

Un producto kosher producido en un medio lácteo será lácteo. Se cree que los rabinos pronto aceptarán la lipasa porcina elaborado con biotecnología, si todas las otras condiciones son kosher. (Cualquier producto producido por ganado por excreción de la leche será lácteo!) Los rabinos aún no han determinado el estado de manipulaciones genéticas más complejas.

### **Referencias**

Chaudry, M.M. and J.M. Regenstein. 1994. Implications of Biotechnology and Genetic Engineering for Kosher and Halal Foods. Trends Food Sci. Technol. 5:165-168.

Grunfeld, I. 1972. The Jewish Dietary Laws. p. 11-12. The Soncino Press. London.

Ratzersdorfer, M., J.M. Regenstein, and L.M. Letson. 1988. Appendix 5: Poultry Plant Visits, in A Shopping Guide for the Kosher Consumer, J.M. Regenstein, C.E. Regenstein, and L.M. Letson (eds.) for Governor Cuomo, Governor, State of New York.

Regenstein, J.M. 1994. Health Aspects of Kosher Foods. Activities Report and Minutes of Work Groups & Sub-Work Groups of the R & D Associates. 46(1):77-83.

Regenstein, J.M. and C.E. Regenstein. 1979. An Introduction to the Kosher (Dietary) Laws for Food Scientists and Food Processors. Food Technol. 33(1):89-99.

Regenstein, J.M. and C.E. Regenstein. 1988. The Kosher Dietary Laws and their Implementation in the Food Industry. Food Technol., 42(6):86+88-94.

Regenstein, J.M. and C.E. Regenstein. 2000. Kosher Foods and Food Processing. Encyclopedia of Food Science 1449-1453.

---

### **Fuente:**

The World of Food Science  
USA. 2004

Traducción: I.A. Violeta Morales V.

---

**Fabpsa**<sup>®</sup>

ALMIDONES Y GRANULADOS DE PAPA  
CERELOS, ERITORBATO Y GLUTEN DE TRIGO  
FOSFATOS ALIMENTICIOS  
PROTEÍNA AISLADA DE SOYA  
UNIDADES INTEGRALES  
POUCHES PARA VACÍO  
PIMENTÓN ESPAÑOL  
CARRAGENINAS  
CONDIMENTOS  
SABORES

**INGREDIENTES DE CALIDAD  
PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA**

01 800 718 1957 [www.fabpsa.com.mx](http://www.fabpsa.com.mx)