

RESUMEN

El volumen de la oferta de grasas alimenticias en los Estados Unidos aumentó un 15% per cápita entre 1965 y 1985. La mayor parte de este aumento se presentó a partir de 1975. El aumento del uso de aceite para ensaladas y cocina representó casi la mitad del aumento del consumo de grasa. El incremento del uso de grasas para hornear y de carne representó una tercera parte y una décima parte respectivamente.

Entre 1965 y 1985, la participación de las calorías totales de la dieta del ciudadano americano proveniente de las grasas animales disminuyó del 28 al 24%, mientras las calorías de grasas vegetales aumentaron del 14 al 19%. El consumo per cápita de grasa de manteca, mantequilla, productos lácteos y huevos se ha reducido en los últimos veinte años. Las grasas de la dieta americana se hacen cada vez menos saturadas. Los avances tecnológicos en el proceso de hidrogenación trajeron consigo la introducción de artículos como la margarina suave y líquida. En 1986, el consumo de aceite de soya, que a finales de la década de los 50 superó el consumo de aceite de algodón, representó el 55% de las grasas que se utilizan para la fabricación de alimentos.

Con la creciente preocupación por la relación que existe entre las grasas alimenticias y la salud ha aumentado el interés, por el contenido graso de la dieta americana y éste ha cambiado con los años. Cada año USDA examina la cantidad per cápita de alimentos de la canasta familiar nacional y los nutrientes que estos alimentos proporcionan. Estos estimativos anuales son los únicos medios para supervisar los cambios que anualmente se registraron en la dieta americana durante la última década. Este artículo constituye un informe sobre los cálculos establecidos en cuanto a cantidad, tipos y fuentes de grasas en la oferta alimenticia de los Estados Unidos.

Los datos sobre oferta alimenticia se derivan del "consumo", mediante balances completos de uso y oferta. El lado de la oferta consiste en la producción, la importación, los embarques de los diferentes territorios y los insumos. Del lado del consumo o de la utilización, incluimos el uso no alimenticio, las exportaciones, los embarques hacia otros territorios y los productos finales. El uso alimenticio de

la mayoría de los productos primarios se deriva como un componente residual. El residuo se convierte, de productos primarios, a unidades equivalentes al detal, el cual se divide por los cálculos totales de población, para llegar a un cálculo anual per cápita del consumo.

No se han medido las pérdidas en los alimentos y los nutrientes que aparecen después de medido el consumo. Los estimativos sobre consumo alimenticio incluyen los componentes alimenticios no comestibles (tales como los huesos, la grasa y las vísceras), los alimentos utilizados por los animales, los sobrados, la comida descompuesta y los desperdicios que surgen del procesamiento y la comercialización. Por lo general, la serie alimenticia se denomina "desaparición", lo cual indica que se basa en la desaparición de alimentos a través de los canales comerciales y no a la cantidad de alimento que se consume directamente.

Con la creciente preocupación por la relación que existe entre las grasas alimenticias y la salud ha aumentado el interés por el contenido graso de la dieta americana y éste ha cambiado con los años.

Los datos de desaparición proporcionan una medida relativamente consistente de los cambios en el consumo en el tiempo, puesto que los datos se recopilan anualmente y se aproximan al uso y oferta total de los alimentos. Incluyen tanto la desaparición doméstica como la desaparición externa. No obstante, los datos sobre oferta de alimentos no indican el uso real de los mismos en los hogares ni el consumo de alimentos por parte de los individuos, ni tampoco tienen en cuenta la variación en la distribución de alimentos entre los diferentes individuos. El Nationwide Food Consumption Survey, conducido periódicamente por la USDA, proporciona este tipo de datos.

ESTA ULTIMA DECADA HA AUMENTADO SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE GRASAS

El consumo per cápita de grasas alimenticias aumentó a 138.4 lbs. en 1985, de 119.9 lbs. en 1965, lo cual representó un aumento de 15.4% (Tabla 1). La mayor parte de este aumento se presentó después de 1975. El creciente uso de aceite de cocina

* Artículo publicado en la Revista Oil Crops del Departamento de Agucultura de los Estados Unidos. Octubre de 1987.

** Economistas Agrícolas, División de Productos de Consumo, Servicio de Investigaciones Económicas. USDA

TABLA 1
CONSUMO PER CAPITA DE GRASAS VISIBLES E INVISIBLES EN USA (1)

Año	Grasa para fritura y hornear	Manteca y sebo comestible (2)	Total	Margarina	Mantequilla	Total Crema mesa	Aceite de cocina, ensalada y otros comestibles	Total	Carne Aves y pescado	Lácteos	Huevos	Frutas y vegetales	Soya nueces y legumbres	Granos	Varios (3)	Total	Gran Total
L i b r a s																	
1965	14.2	6.3	20.5	7.9	5.2	13.1	14.1	47.7	43.6	16.7	4.0	.8	3.6	1.7	1.8	72.2	119.9
1966	16.0	5.5	21.3	8.6	4.6	13.2	15.2	49.9	44.2	16.4	3.9	.8	3.4	1.7	2.0	72.4	122.3
1967	16.0	5.3	21.3	8.5	4.5	13.0	15.1	49.4	46.5	15.7	4.0	1.0	3.6	1.7	2.0	74.5	123.9
1968	16.3	5.5	21.8	8.7	4.6	13.3	15.9	51.0	47.7	15.2	4.1	.9	3.7	1.7	2.0	75.3	126.3
1969	16.9	5.0	21.9	8.6	4.4	13.0	16.6	51.5	46.9	15.4	3.9	.9	3.5	1.8	1.6	74.0	125.5
1970	17.3	4.6	21.9	8.9	4.3	13.2	17.7	52.8	48.0	15.4	3.8	.9	3.6	1.6	1.8	75.1	127.9
1971	16.8	4.2	21.0	8.9	4.1	13.0	17.8	51.8	49.8	15.2	3.9	.9	3.6	1.7	1.9	77.0	128.8
1972	17.6	3.7	21.3	9.1	4.0	13.1	19.1	53.5	47.9	15.3	3.9	.9	3.7	1.6	2.0	75.3	128.8
1973	17.1	3.2	20.3	9.1	3.9	13.0	20.2	53.5	44.1	15.1	3.6	.9	3.9	1.6	2.0	71.2	124.7
1974	16.9	3.2	20.1	9.1	3.7	12.8	19.9	52.8	46.9	15.0	3.5	.9	3.8	1.6	1.8	73.5	126.3
1975	17.0	2.9	19.9	9.0	3.8	12.8	19.8	52.5	42.6	15.1	3.4	1.0	3.7	1.7	1.5	69.0	121.5
1976	17.8	2.7	20.5	9.6	3.5	13.1	21.6	55.2	45.4	15.1	3.3	1.0	3.7	1.7	1.7	71.9	127.1
1977	17.2	2.2	19.4	9.2	3.5	12.7	21.1	53.2	45.4	14.8	3.4	1.0	3.6	1.7	1.6	71.5	124.7
1978	17.9	2.1	20.0	9.1	3.5	12.6	22.1	54.7	44.6	15.4	3.4	1.0	4.0	1.7	1.5	71.6	126.3
1979	18.4	2.9	21.3	9.2	3.6	12.8	22.2	56.3	46.2	15.3	3.5	1.0	3.9	1.7	1.6	73.2	129.5
1980	18.2	3.7	21.9	9.2	3.7	12.9	22.6	57.4	47.5	14.7	3.4	1.0	3.2	1.7	1.5	73.0	130.4
1981	18.5	3.5	22.0	9.1	3.5	12.6	23.1	47.7	46.5	14.7	3.3	1.2	3.6	1.7	1.7	72.7	130.4
1982	18.6	3.8	22.4	9.2	3.5	12.7	23.2	58.3	44.1	15.6	3.2	1.0	3.8	1.8	1.8	71.3	129.6
1983	18.5	4.0	22.5	8.4	4.0	12.4	25.1	60.0	45.7	15.4	3.2	1.2	3.8	1.7	1.8	72.8	132.8
1984	21.3	3.8	25.1	8.4	4.0	12.4	21.0	58.5	45.5	15.7	3.2	1.2	4.0	1.8	2.2	73.5	132.0
1985	22.9	3.7	26.6	8.6	4.0	12.6	25.2	64.4	46.1	15.7	3.2	1.2	3.8	1.8	2.2	74.0	138.4

(1) Base de contenido graso.

(2) Uso directo, excluye el uso en margarinas y grasas para freír y hornear.

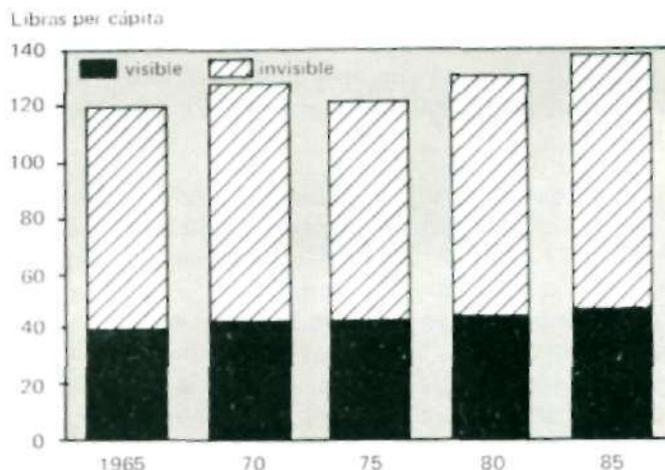
(3) Incluye chocolate, cacao, café, té y especias.

y ensalada representa el 46% del aumento aparente del consumo de grasas.

El aumento del consumo de grasa para hornear y carne representó otro 36% y 10%, respectivamente. La margarina contribuyó con un 3% del aumento en el consumo de grasas: las frutas y los vegetales, 2%; la soya, las nueces, las legumbres y los granos, 1%; y las comidas varias, 2%. Los cambios en el consumo de manteca de cerdo, sebo de res comestible, mantequilla, productos lácteos y huevos afectó negativamente el consumo total de grasas.

Las grasas y los aceites de la dieta se clasifican en "invisibles" y "visibles". Los invisibles, o sea los que existen en forma natural en los alimentos como la carne, los huevos o los productos lácteos, representan el 53% del consumo total de 1986, lo cual representó una reducción del 60% en el promedio que se registró en 1965 (Gráfica 1). Los aceites y

GRAFICA 1
CONSUMO DE GRASAS ALIMENTARIAS
VISIBLES E INVISIBLES



RESUMEN

El volumen de la oferta de grasas alimenticias en los Estados Unidos aumentó un 15% per cápita entre 1965 y 1985. La mayor parte de este aumento se presentó a partir de 1975. El aumento del uso de aceite para ensaladas y cocina representó casi la mitad del aumento del consumo de grasa. El incremento del uso de grasas para hornear y de carne representó una tercera parte y una décima parte respectivamente.

Entre 1965 y 1985, la participación de las calorías totales de la dieta del ciudadano americano proveniente de las grasas animales disminuyó del 28 al 24%, mientras las calorías de grasas vegetales aumentaron del 14 al 19%. El consumo per cápita de grasa de manteca, mantequilla, productos lácteos y huevos se ha reducido en los últimos veinte años. Las grasas de la dieta americana se hacen cada vez menos saturadas. Los avances tecnológicos en el proceso de hidrogenación trajeron consigo la introducción de artículos como la margarina suave y líquida. En 1986, el consumo de aceite de soya, que a finales de la década de los 50 superó el consumo de aceite de algodón, representó el 55% de las grasas que se utilizan para la fabricación de alimentos.

Con la creciente preocupación por la relación que existe entre las grasas alimenticias y la salud ha aumentado el interés, por el contenido graso de la dieta americana y éste ha cambiado con los años. Cada año USDA examina la cantidad per cápita de alimentos de la canasta familiar nacional y los nutrientes que estos alimentos proporcionan. Estos estimativos anuales son los únicos medios para supervisar los cambios que anualmente se registraron en la dieta americana durante la última década. Este artículo constituye un informe sobre los cálculos establecidos en cuanto a cantidad, tipos y fuentes de grasas en la oferta alimenticia de los Estados Unidos.

Los datos sobre oferta alimenticia se derivan del "consumo", mediante balances completos de uso y oferta. El lado de la oferta consiste en la producción, la importación, los embarques de los diferentes territorios y los insumos. Del lado del consumo o de la utilización, incluimos el uso no alimenticio, las exportaciones, los embarques hacia otros territorios y los productos finales. El uso alimenticio de

la mayoría de los productos primarios se deriva como un componente residual. El residuo se convierte, de productos primarios, a unidades equivalentes al detal, el cual se divide por los cálculos totales de población, para llegar a un cálculo anual per cápita del consumo.

No se han medido las pérdidas en los alimentos y los nutrientes que aparecen después de medido el consumo. Los estimativos sobre consumo alimenticio incluyen los componentes alimenticios no comestibles (tales como los huesos, la grasa y las vísceras), los alimentos utilizados por los animales, los sobrados, la comida descompuesta y los desperdicios que surgen del procesamiento y la comercialización. Por lo general, la serie alimenticia se denomina "desaparición", lo cual indica que se basa en la desaparición de alimentos a través de los canales comerciales y no a la cantidad de alimento que se consume directamente.

Con la creciente preocupación por la relación que existe entre las grasas alimenticias y la salud ha aumentado el interés por el contenido graso de la dieta americana y éste ha cambiado con los años.

Los datos de desaparición proporcionan una medida relativamente consistente de los cambios en el consumo en el tiempo, puesto que los datos se recopilan anualmente y se aproximan al uso y oferta total de los alimentos. Incluyen tanto la desaparición doméstica como la desaparición externa. No obstante, los datos sobre oferta de alimentos no indican el uso real de los mismos en los hogares ni el consumo de alimentos por parte de los individuos, ni tampoco tienen en cuenta la variación en la distribución de alimentos entre los diferentes individuos. El Nationwide Food Consumption Survey, conducido periódicamente por la USDA, proporciona este tipo de datos.

ESTA ULTIMA DECADA HA AUMENTADO SIGNIFICATIVAMENTE EL CONSUMO DE GRASAS

El consumo per cápita de grasas alimenticias aumentó a 138.4 lbs. en 1985, de 119.9 lbs. en 1965, lo cual representó un aumento de 15.4% (Tabla 1). La mayor parte de este aumento se presentó después de 1975. El creciente uso de aceite de cocina

* Artículo publicado en la Revista Oil Crops del Departamento de Agucultura de los Estados Unidos. Octubre de 1987.

** Economistas Agrícolas, División de Productos de Consumo, Servicio de Investigaciones Económicas. USDA

0.1 lbs. por persona a 1.9 lbs. Entre 1965-85, la contribución de la manteca y el sebo comestible al consumo total de grasas comestibles bajó de 5.3% a 2.7.

ENERGIA ALIMENTICIA DE LAS GRASAS

La energía alimenticia o el nivel de calorías de los alimentos se determina por la cantidad de grasas y por el nivel de carbohidratos y proteínas. Entre 1965 y 1985, el nivel energético de los alimentos tendió a aumentar, debido en parte al mayor contenido de grasas de los alimentos (Tabla 2). La participación de las calorías que se derivan de la grasa aumentó en el período comprendido entre 1965 y 1985 de 41.8 a 42.9%. Por el contrario, la proporción que se deriva de los carbohidratos disminuyó entre 1965 y 1985 de 46.4 a 45.8%. La participación de las proteínas también se redujo durante el período de 20 años de 11.8 a 11.3%.

Año	Energía de Alimentos Calor por pers./día	Proteínas	Carbo- hidratos	Grasa		
				Total	Animal	Vegetal
		%o de energía alimenticia				
1965	3200	11.8	46.4	41.8	28.1	13.7
1970	3300	11.7	45.4	42.9	27.2	15.7
1975	3200	11.8	46.5	41.7	24.5	17.2
1980	3400	11.4	45.9	42.7	25.5	17.2
1985	3600	11.3	45.8	42.9	24.3	18.6

El consumo per cápita de grasas aumentó el 15%, de 149 gramos diarios por persona en 1965 a 172 gramos en 1985. Cada gramo de grasa contiene alrededor de nueve calorías, comparado con cuatro calorías por gramo de los carbohidratos y las proteínas y siete calorías por gramo de alcohol.

AUMENTAN LAS FUENTES VEGETALES, DISMINUYEN LAS FUENTES ANIMALES

El aumento en el contenido de grasas de los alimentos se debió al aumento de grasas de origen vegetal. Las grasas vegetales aumentaron casi un 50%, de 49 gramos diarios per cápita en 1965 a 75 gramos en 1985, lo cual refleja el creciente uso de margarina, grasas vegetales y aceites comestibles. Las grasas vegetales representan el 43% de las grasas de la alimentación norteamericana en 1985, comparado con el 33% en 1965.

Aunque el aumento de las grasas en los alimentos se debe a las grasas vegetales, las fuentes animales siempre han contribuido en mayor proporción. La cantidad de grasa de origen animal bajó solamente 3 gramos entre 1965 y 1985, de 100 a 97 gramos diarios per cápita. No obstante, la contribución proporcional de las grasas animales a la grasa total de la alimentación bajó de 67 al 57%, debido al marcado aumento de las grasas de origen vegetal.

AUMENTAN LOS ACIDOS GRASOS POLI-INSATURADOS Y DISMINUYEN LOS ACIDOS GRASOS SATURADOS

Los ácidos grasos son las unidades químicas básicas de la grasa. Pueden ser "saturados", "monoinsaturados", o "poli-insaturados". Todas las grasas comestibles son mezclas de los diferentes tipos de ácidos grasos. Los ácidos grasos saturados se encuentran en mayor proporción en las grasas de origen animal, incluyendo las grasas de la leche entera, la crema, el queso, la mantequilla, la carne y las aves. Los ácidos grasos saturados también se encuentran en grandes cantidades en algunos aceites vegetales.

Los ácidos grasos son las unidades químicas básicas de la grasa. Pueden ser "saturados", "monoinsaturados", o "poli-insaturados".

Los ácidos grasos monoinsaturados se encuentran tanto en las grasas de origen animal como vegetal. Los aceites de oliva y maní son los ejemplos más comunes de las grasas que tienen mayor contenido de ácidos grasos monoinsaturados. Así mismo, la mayoría de las margarinas y las grasas vegetales hidrogenadas tienden a tener un alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados. El ácido oleico es el principal ácido graso monoinsaturado.

Los ácidos grasos poli-insaturados se encuentran en grandes proporciones en las grasas de origen vegetal. Los aceites de girasol, maíz, soya, algodón y cártamo son grasas vegetales que por lo general tienen un alto contenido de ácidos grasos poli-insaturados. El ácido linoleico, un ácido graso esencial para el ser humano en pequeñas cantidades, es el principal ácido graso poli insaturado.

Los cambios en el nivel y origen de las grasas alimenticias de los últimos veinte años han afectado el contenido de ácidos grasos. Los niveles calcula-

TABLA 3
ENERGIA ALIMENTICIA QUE APORTAN ALGUNOS
ACIDOS GRASOS

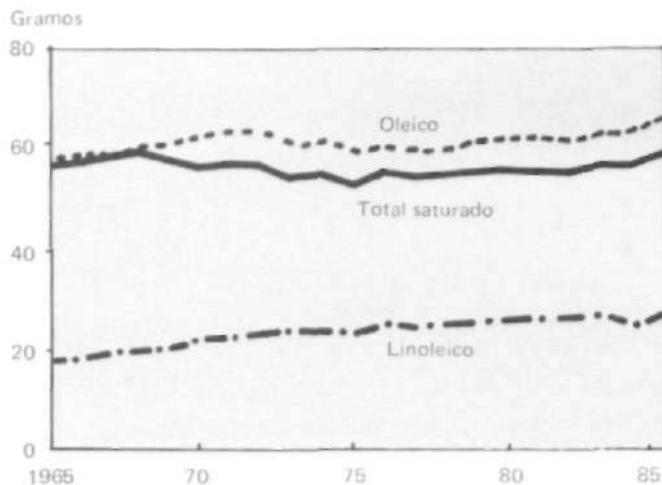
Año	Saturado	Oleico	Linoleico
1965	16	16	5
1970	15	17	6
1975	15	17	6
1980	15	17	7
1985	15	16	7

TABLA 4
ALIMENTOS EN USA
ACIDOS GRASOS SELECCIONADOS

Año	Saturado	Oleico	Linoleico	Porcentaje		
				Saturado	Oleico	Linoleico
				gramos/cápita/día		
1965	57.3	57.8	17.9	39	39	12
1970	56.6	62.5	22.1	36	39	14
1975	52.8	59.2	22.7	35	39	15
1980	55.7	61.8	25.8	34	38	16
1985	59.0	66.0	27.7	34	38	16

GRAFICA 2

ACIDOS GRASOS DISPONIBLE DIARIAMENTE PER CAPITA



dos del total de ácidos grasos saturados (TSFA), ácido oleico y ácido linoleico reflejan el cambio de las grasas de origen animal a las grasas de origen vegetal. En el período comprendido entre 1965 y 1985, el nivel total de ácidos grasos saturados fluctuó de 53 (1975) a 59 (1967, 68 y 1985) gramos diarios por persona (Tabla 3, Gráfica 2). El nivel de 1985 superó en 3% el de 1965. No obstante, la proporción total de grasa que los ácidos grasos representan bajó de 37 a 35% durante el período de 20 años.

Así mismo, los niveles de dos de los ácidos insaturados —oleico y linoleico—, fueron más altos en 1985 que en 1965. El ácido oleico aumentó un 14%, de 58 a 66 gramos diarios per cápita, aunque representó más o menos la misma proporción del total de las grasas en 1985 que en 1965 (+ 38%). La cantidad de grasa que proviene del ácido linoleico aumentó un 55%, de 18 a 28 gramos diarios per cápita, y representó el 16% de las grasas de 1985, comparado con el 12% en 1965.

Los cambios en los niveles de ácidos grasos de los alimentos afectó la participación proporcional de calorías de cada uno (Tabla 4). Entre 1965 y 1985, la participación de calorías del total de ácidos grasos saturados disminuyó del 16 al 15% y la participación del ácido linoleico aumentó del 5 al 7%. El ácido oleico representó la misma participación en 1985 que en 1965 - 16%.

EL ACEITE DE SOYA SIGUE DOMINANDO EN EL MERCADO DE LAS GRASAS VISIBLES

El uso de aceite de soya en los productos alimenticios aumentó de 2.300 millones de libras en 1965 a 9.900 millones de libras en 1986. A principios de los años 50, los aceites de soya y algodón representaron alrededor del 20% de las grasas y los aceites que se utilizaban en los productos alimenticios, mientras la manteca de cerdo era la principal fuente de grasas visibles, con una participación en el mercado del 30%. En 1965, el aceite de soya representó el 40% del consumo en un mercado que creció un 35%. En 1986, el aceite de soya representó el 55% de las grasas que se utilizan en los productos alimenticios.

El crecimiento de la industria de la margarina se produjo a costa del consumo de mantequilla y no como resultado de un aumento en la utilización de cremas de mesa.

Durante el período de la postguerra, la industria del aceite de soya aumentó y prosperó al proporcionar una mayor oferta de aceites vegetales y tortas altamente proteicas a precios competitivos. La industria de la soya también tenía la ventaja de responder directamente a la demanda de aceites vegetales y de tortas altamente proteicas, mientras

el aceite de algodón es un subproducto de la industria de la fibra de algodón.

La fabricación de margarina es el principal uso final del aceite de soya. Ya en 1953, el aceite de soya representaba el 65% de los mil millones de libras de grasas que se empleaban en la fabricación de margarina. El aceite de algodón estaba en segundo lugar, pero su participación en el mercado era solamente del 26%. En 1986, el consumo de grasas y aceites para la fabricación de margarina se dobló a 2.1 mil millones de libras y el dominio del aceite de soya llegó al 85%.

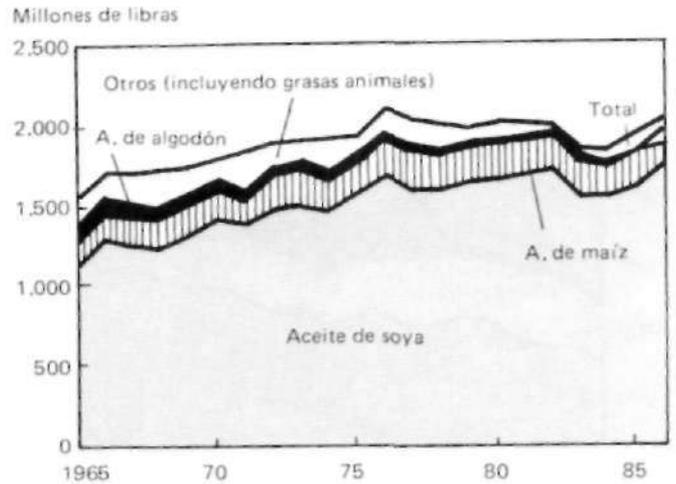
Al contrario de las cremas de mesa, donde el consumo per cápita está disminuyendo ligeramente, los aceites para cocina y ensalada han conducido a un aumento en el consumo de grasas visibles en los Estados Unidos.

El aceite de maíz reemplazó al aceite de algodón en 1963 como segunda fuente para la fabricación de margarina y hoy en día tiene una participación en el mercado del 12%. (Gráfica 3). En la actualidad, la utilización de aceite de coco para la margarina es insignificante.

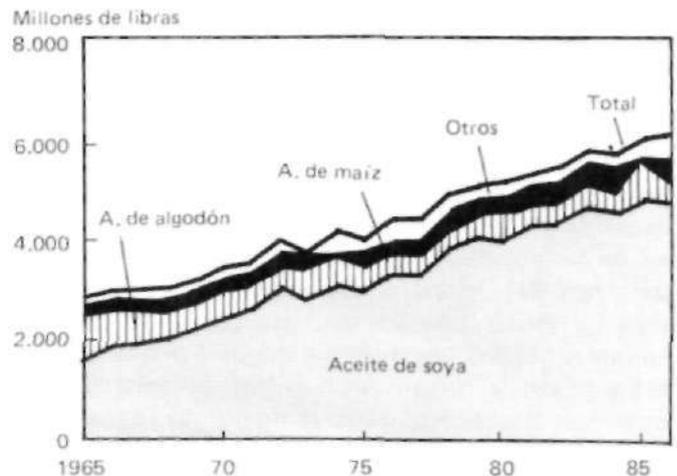
El crecimiento de la industria de la margarina se produjo a costa del consumo de mantequilla y no como resultado de un aumento en la utilización de cremas de mesa. Las diferencias de precio que favorecen a la margarina sobre la mantequilla, al igual que las fórmulas mejoradas de la misma, sin duda han contribuido a este cambio. Sin embargo, el rápido crecimiento de la producción y consumo de margarina fue posible por el aumento de la disponibilidad de aceites comestibles poco costosos, especialmente el aceite de soya.

Al contrario de las cremas de mesa, donde el consumo per cápita está disminuyendo ligeramente, los aceites para cocina y ensalada han conducido a un aumento en el consumo de grasas visibles en los Estados Unidos (Gráfica 4). Los aceites para ensalada y cocina se fabrican con aceites vegetales refinados, blanqueados y desodorizados, y se utilizan en forma líquida o ligeramente hidrogenada. Los aceites para ensalada y cocina son un componente para la fabricación de aderezos para ensalada, mayonesa, pasabocas, papas congeladas y otros productos alimenticios congelados.

Un componente de gran crecimiento ha sido el de



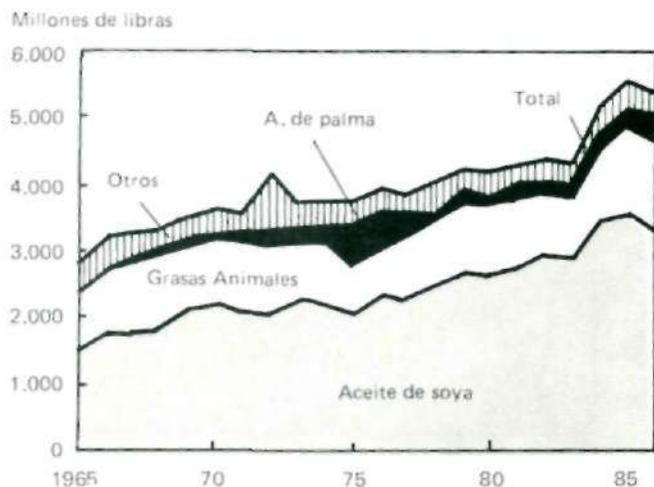
GRAFICA 3
ACEITES QUE SE UTILIZAN EN
LOS ACEITES DE COCINA Y ENSALADA



los aceites vegetales para la fabricación de productos alimenticios. Parte de este aumento se ha presentado a costa de las grasas para hornear, aunque por lo general tiene nuevas aplicaciones. En 1965, el aceite de soya representaba el 55% del consumo de 2.8 mil millones de libras de aceite comestible. En 1986, el dominio del aceite de soya había aumentado un 78%, al utilizarse 6.1 mil millones de libras.

La producción de grasas para hornear y freír es otra de las aplicaciones finales donde el aceite de soya sigue siendo el líder. En 1965, el uso del aceite de soya para la fabricación de grasas para hornear y freír llegó al total de 1.500 millones de libras, lo cual representa un 53% del total de las grasas utilizadas para la fabricación de estas grasas. En 1986, el consumo de aceite de soya aumentó de 3.400

GRAFICA 5
GRASAS Y ACEITES QUE SE UTILIZAN EN LAS
GRASAS PARA HORNEAR Y FREIR



millones de libras, lo cual representa un 62% del total de las grasas que se utilizan en la fabricación de estas grasas (Gráfica 5).

PERSPECTIVAS PARA 1990

La mayoría de los cambios en el consumo de aceites y grasas se registró en los años 50, a medida que el aceite de soya fue suplantando las grasas animales en la fabricación de cremas de mesa y de grasas para hornear y freír, y éstas reemplazaron la manteca de cerdo. Los aceites para cocina y ensalada surgieron como una nueva categoría y hoy en día representan la mayor producción de los tres. Probablemente el aceite de soya mantenga su dominio como principal aceite comestible en los Estados Unidos.

Los aceites para cocina y ensalada surgieron como una nueva categoría y hoy en día representan la mayor producción de los tres.

Por lo menos hasta que se registró un aumento aparente en el consumo directo de grasa animal a principios de la década de los 80, el consumo per cápita de grasas para freír y hornear, y las cremas de mesa habían permanecido estables. El crecimiento per cápita se ha registrado principalmente en la categoría de los aceites de cocina y ensalada, los cuales han representado una nueva aplicación para los aceites vegetales, (especialmente de aceite de soya) y no sólo sustitutos.

En algún punto, el aumento del consumo per cápita de aceite de cocina y ensalada debe nivelarse. Si es así, los aceites vegetales comestibles se registrarán casi completamente por el crecimiento de la población. Además, gran parte del crecimiento del aceite de soya se registró como resultado de que el aceite de soya reemplazó otras fuentes de grasas de uso tradicional.

Un factor adicional es la competencia extranjera, principalmente del aceite de palma y en menor grado del aceite de colza.

Es posible que el aceite de soya encuentre fuerte competencia de otros aceites vegetales en un mercado de nuevo crecimiento. Los precios deben mantenerse bajos por la gran disponibilidad de maíz como subproducto y la creciente oferta de grasas animales (principalmente sebo comestible, como resultado del procesamiento centralizado de carne). Un factor adicional es la competencia extranjera, principalmente del aceite de palma y en menor grado del aceite de colza.

BIBLIOGRAFIA

- (1) Bunch, Karen and Jorge Hazera. "Fats and Oils: Consumers Use More But Different Kinds," *National Food Review*. NFR-26, 1984.
- (2) Hazera, Jorge. "Per Capita Consumption of Food Fats and Oils," *Oil CropS Outlook and Situation Report*. OCS 2. August 1983.
- (3) Kromer, George. "Food Fat Consumption Trends," *Fats and Oils Situation*. FOS 201. March 1960.
- (4) Kromer, George. "U.S. Food Fat Consumption Trends." *Fats and Oils Situation*. FOS 272. April 1974.
- (5) Raper, Nancy R., and Ruth M. Marston. "Levels and Sources of Fat in the U.S. Food Supply," *Dietary Fat and Cancer*, Alan R. Liss, Inc. 1986. pp. 127-52.

