Aceptación del aceite de palma en el mercado: El angulo nutricional*

Market Acceptance of Palm Oil : The Nutritional Angle

KALYANASUNDRAM[1], YUSOF BASIRON[1], AHMAD IBRAHIM[2]

RESUMEN

En este trabajo se hace un somero análisis sobre el uso del aceite de palma y sus productos derivados en la fabricación de alimentos y la falta de conocimiento de los atributos de este aceite, lo cual ha causado una baja aceptación entre los consumidores. También se analiza su efecto sobre las enfermedades cardíacas y los niveles de colesterol sanguíneo, haciendo énfasis sobre la hipótesis dieta-corazón / grasa saturadas, la cual ha sido de más beneficio para los que promueven las grasas polinsaturadas y para la industria de hidrogenación. Se discute el efecto de los ácidos grasos *trans* sobre el nivel del colesterol HDL y LDL y su relación. Finalmente, se anima a los fabricantes de margarinas y oleina de palma a lanzar campañas de mercadeo agresivas y dinámicas que estén dispuestas a declarar en los rótulos de sus productos el contenido de aceite de palma.

SUMMARY

This paper is a brief analysis on the use of palm oil and its products in food manufacturing and on the lack of knowledge on the attributes of palm oil, which has caused low acceptance by the consumers. Its effects on coronary heart disease and blood cholesterol levels are also analyzed, emphasizing the dietheart/satured fats hyphotesis, which has produced benefits to the prometers of polyunsaturated fats and to the hydrogenation industry. The effects of *trans* fatty acids on HDL and LDL cholesterol levels and their ratio are also discussed. Finally, margarine and palm olein manufacturers are encouraged to launch aggressive and dynamic marketing campaigns and they must be willing to declare the palm oil content on the labels of the products.

Palabras claves: Aceite de palma, Margarinas, Enfermedades cardíacas, Colesterol, Mercadeo

1 Instituto Malayo de Investigación sobre Aceite de Palma, PORIM. Kuala Lumpur, Malaysia
2 Consejo Malayo de Promoción del Aceite de Palma
Tomado de Palm Oil Developments (Malasia) no. 21. p. 28-29 1994
Traducido por: FEDEPALMA

El aceite de palma y sus derivados son ingredientes importantes en el sistema alimentario del ser humano. En todo el mundo se utilizan ampliamente en una variedad de fórmulas de alimentos que contienen grasa comestible. Es sorprendente que el conocimiento acerca de la versatilidad, ventajas y atributos positivos del aceite de palma y sus derivados, ampliamente difundidos dentro de los fabricantes de aceites comestibles, no se haya filtrado al público consumidor. En los casos más extremos, esta falta de conocimiento incluso genera poca aceptación del aceite de palma, lo cual es desafortunado, y se debe dedicar un mayor esfuerzo a solucionar este problema. No obstante, los fabricantes siguen aprovechando las excelentes características del aceite de palma, puesto que éste ofrece reconocidas y claras ventajas técnicas sobre los otros aceites y grasas.

El aceite de palma ofrece reconocidas y claras ventajas técnicas sobre otros aceites y grasas

La raíz de esta mala imagen radica en que el consumidor tiene el concepto de que el aceite de palma es altamente saturado, contiene colesterol y aumenta el riesgo de enfermedades cardíacas. No obstante, a través de una serie de estudios nutricionales bien enfocados. se ha demostrado que todo lo anterior conduce a malos entendidos y que es falso. De hecho, el aceite de palma y sus derivados tienen cantidades insignificantes de colesterol. En varios ensayos clínicos, con seres humanos, se ha demostrado que el aceite de palma no aumenta los factores de riesgo relacionados con las enfermedades coronarias . Por el contrario, un efecto cardioprotector del aceite de palma es evidente, especialmente a través de la modulación benéfica de la relación colesterol LDL/HDL.

Esencialmente, en este momento existe suficiente información nutricional para colocar la imagen del aceite de palma en un nivel más alto de aceptación. Sin embargo, está la industria del aceite de palma en capacidad de superar el prejuicio existente (principalmente relacionado con la salud) y utilizar los datos relacionados con investigaciones nutricionales confiables para mejorar la imagen del producto? La respuesta puede radicar en la actual discusión acerca de las implicaciones nutricionales de los ácidos grasos *trans.*

Hacia 1920, las enfermedades coronarias comenzaron a adquirir visos de epidemia. Esta enfermedad es un trastorno complejo, cuyo principal proceso patológico subyacente es la ateroesclerosis, que constituye una de las principales causas de mortalidad en muchos países industrializados. Los estudios realizados en los últimos 100 años con animales, seres humanos y sistemas de cultivo de tejidos no sólo identificaron los factores de riesgo asociados con las enfermedades coronarias sino que también dieron origen a la hipótesis de la dieta-corazón/lípidos de grasas saturadas. Esta hipótesis planteó que los principales factores nutricionales que afectan la incidencia y la prevalencia de las enfermedades coronarias fueron la elevación del colesterol total y el colesterol LDL en el suero, mientras que la obesidad se incluyó como un factor adicional de riesgo. Como resultado, muchos comités de expertos han hecho recomendaciones en el sentido de reducir el consumo de grasas saturadas e incrementar el de grasas polinsaturadas. Con los años, los aceites vegetales han venido desplazando gradualmente a las grasas saturadas de origen animal. No obstante, los índices de mortalidad por causa de enfermedades coronarias, aunque tienden a disminuir en forma marginal, no han mostrado la reducción que se esperaba como resultado de tales recomendaciones.

En este esfuerzo por combatir las enfermedades coronarias se ha perdido el rumbo al concentrarse únicamente en la hipótesis de la dieta-corazón/grasas saturadas. Estas ideas las sintetiza mejor el Dr. George V. Mann (1994) en una revisión reciente: la sugerencia de que la enfermedad vascular obstructiva es causada por la hipercolesterolemia producida por el exceso de grasas saturadas y colesterol en la dieta, ha sido sometida a prueba en repetidas ocasiones y se ha comprobado que está equivocada. Mann (1994) también resaltó, con razón, que la insistencia de muchos expertos en aferrarse a la hipótesis dieta-corazón obstaculiza el progreso en el manejo de las enfermedades coronarias, puesto que impide la búsqueda de hipótesis más plausibles.

En opinión de los autores, al menos, los que más se han beneficiado de la hipótesis dieta-corazón/grasas saturadas han sido los cabildos que promueven las grasas polinsaturadas y más aún la industria de la hidrogenación. Los ácidos grasos *trans* comenzaron a

aparecer en la alimentación humana alrededor de 1912. cuando los tecnólogos de alimentos desarrollaron la hidrogenación catalítica de los aceites saturados, con el fin de convertirlos en grasas sólidas estables. Antes de ésto, los aceites líquidos, por lo general, no servían para la formulación de muchos productos alimenticios, puesto que eran susceptibles a la rancidez por oxidación. Los productos a base de grasas sólidas se fabricaban, principalmente, a base de mantequilla o manteca de cerdo. La hidrogenación ayudó a convertir los aceites líquidos en materias primas sólidas, las cuales tuvieron una rápida aceptación en el desarrollo de fórmulas de margarina, manteca y grasas para panadería. Con el paso del tiempo, el público dejó abiertamente a un lado los productos a base de grasas de origen animal y optó por una alternativa más "saludable": las grasas polinsaturadas hidrogenadas. Este cambio de tendencia fue también acelerado por la continua crucifixión a la que fueron sometidas las grasas saturadas por parte de la comunidad médica y científica, que prefería los aceites polinsaturados. especialmente las margarinas polinsaturadas.

Las campañas publicitarias concertadas que promovían alternativas sanas para sustituir la mantequilla, fueron testigos del surgimiento y la aceptación de las margarinas polinsaturadas. Se ha propiciado la idea de que consumir estas margarinas en lugar de mantequilla y otras grasas saturadas reduce el nivel de colesterol sérico y el LDL y neutraliza la incidencia trombótica. No obstante, al consumidor no siempre se le ha dicho toda la verdad. Las margarinas suaves se fabrican por la mezcla de aceites no hidrogenados y grasas hidrogenadas endurecidas que contienen ácidos grasos *trans.* La cantidad de ácidos *trans* en estos productos comerciales puede oscilar entre el 5 y el 50% de la grasa total. Desafortunadamente, las normas regulatorias vigentes sobre rotulado no obligan a declarar el contenido de ácidos grasos *trans* de estos productos. Por consiguiente, aunque el consumidor compra voluntariamente tales productos, supone que son principalmente polinsaturados. Definitivamente, lo que ha contribuido a esta ola de falacias es la enorme campaña publcitaria dirigida por los fabricantes, encaminada a aumentar la participación de estas margarinas polinsaturadas en el mercado.

Los ácidos grasos* trans *reducen el nivel de colesterol bueno (HDL), aumentan el colesterol aterogénico (LDL) y alteran negativamente la relación LDL/HDL

Una serie de hallazgos recientes ha arrojado serias dudas sobre la calidad nutricional de las grasas hidrogenadas que contienen ácidos grasos *trans.* Se ha confirmado que estos ácidos reducen el nivel de colesterol bueno o HDL, aumentan el colesterol aterogénico LDL y alteran en forma negativa la relación colesterol LDLV HDL. Se ha establecido que estos cambios lipidídicos aumentan, varias veces, el riesgo relativo de enfermedades cardíacas dentro del público en general. Lo que más preocupa es la capacidad de los ácidos grasos *trans* de aumentar los niveles de la lipoproteína Lp(a), la cual constituye un factor de riesgo independiente y pode-oso para las enfermedades cardíacas. Un estudio de población adelantado por Willet et al.(1993) le da todavía más peso a la creciente preocupación contra los ácidos grasos *trans.* Willet y Ascherio (1894) han sugerido que incluso sobre la base de los cálculos más bajos acerca de los efectos de los ácidos grasos *trans* sobre los lípidos sanguíneos, más de 30.000 muertes anuales, sólo en los Estados Unidos, pueden ser debidas al consumo de grasas vegetales parcialmente hidrogenadas, incluidas las margarinas polinsaturadas.

Existen alternativas al uso de grasas hidrogenadas en la alimentación? Podría hacerse el aceite de palma más aceptable y más atractivo para el consumidor? La respuesta obvia a ambas preguntas es sí. Las características físicas y químicas del aceite de palma lo convierten en un ingrediente ideal para las fórmulas de margarina y manteca. Además, el fraccionamiento del aceite de palma para convertirlo en oleína líquida y estearina semisólida mejora estas aplicaciones; existe una amplia disponibilidad de estearinas de diferentes características de fusión y éstas constituyen una materia prima sólida ideal para las fórmulas de margarina. No obstante, estas aplicaciones no son nuevas, puesto que algunos países europeos, incluyendo Holanda y Dinamarca, ya están comercializando estas margarinas a base de palma. Por otra parte, la oleína de palma es un aceite de cocina popular y se adapta especialmente bien a la fritura en recipientes profundos, debido a su gran estabilidad contra la oxidación. Vale la pena anotar que estas fórmulas de margarina, manteca y aceite de cocina a base de palma generalmente no contienen ácidos grasos *trans.*

El desafío que ahora enfrentan los productores de aceite de palma es convencer al consumidor general de que el aceite de palma es una opción sana y aceptable para sustituir las margarinas polinsaturadas y otros productos que contienen ácidos grasos *trans.* Hoy en día se cuenta con toda una serie de evidencias que apoyan al aceite de palma. Estas evidencias se obtuvieron mediante ensayos cuidadosos con seres humanos y animales, realizados en algunos de los mejores centros de nutrición del mundo. La opinión de los expertos acerca del aceite de palma está cambiando lentamente hacia un panorama más positivo. Incluso, existe un reconocimiento por parte de un importante epidemiólogo en el sentido de que los efectos saludables del aceite de palma, evaluado por la relación de colesterol total a colesterol HDL, son más benéficos que los de las grasas hidrogenadas. Las pruebas clínicas con seres humanos también han demostrado que el principal componente de ácidos grasos saturados del aceite de palma, el ácido palmítico, de hecho puede tener un efecto neutro sobre los niveles de colesterol sanguíneo. La evaluación del aceite de palma, junto con otros aceites altamente monoinsaturados como los de colza, canola y oliva, indica que prácticamente no existe ninguna diferencia entre estos aceites, en lo que se refiere a la capacidad de modular los niveles de colesterol y las lipoproteínas sanguíneas. Estos hallazgos son importantes, puesto que se ha dicho que los aceites monoinsaturados, especialmente el de oliva, constituyen un factor de protección contra las enfermedades coronarias en muchas de las poblaciones del Mediterráneo.

Por lo tanto, en un futuro próximo, la educación del consumidor será un factor muy importante para el crecimiento del mercado del aceite de palma. La industria haría bien en adoptar algunas de las estrategias utilizadas con tanto éxito por los cabildos que abogan por las margarinas polinsaturadas.

Los fabricantes deben prepararse para lanzar campañas de mercado agresivas y dinámicas, para lo cual deben estar dispuestos a declarar en forma prominente el contenido de aceite de palma de sus productos. Por ejemplo, si un aceite de cocina contiene un 95% de oleína de palma y un 5% de aceite de maní, los fabricantes deben estar preparados para rotular el producto de tal manera que refleje su verdadera composición e incluso resaltar el contenido de oleína de palma. Estos esfuerzos de mercadeo sin duda tendrán un impacto positivo, pero sólo si el consumidor está bien informado.

Gracias a los demás ingredientes nutricionales, dentro de los cuales se cuentan la vitamina E y los betacarotenos. el aceite de palma está destinado a fortalecer su imagen nutricional ante los consumidores. De hecho, el aceite de palma debería convertirse en una opción saludable porque la humanidad depende cada vez más de los aceites y las grasas comestibles, como fuente importante de energía.

ESTABLECIMIENTOS
PROTON
FUNDADA EN 1958
PLANTAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS RESIDUALES EN LA INDUSTRIA DE ACEITE DE PALMA
MOLINOS QUEBRANTADORES Y LAMINADORES PARA PALMISTE
FILTROS PRENSA - FILTROS BOLSA
FILTROS PARA FRACCIONAMIENTO ROTATIVOS Y DE MEMBRANA
SISTEMAS DE VACIO POR EYECTOR
TORRES DE ENFRIAMIENTO DE AGUA
CALDERAS DE ACEITE TERMICO
Carrera 53A No. 9-42
Tels. 2604706 -2603294 • Fax (91) 2613378
Santafé de Bogotá, D.C. - Colombia

BIBILIOGRAFIA

MANN G.V 1994 Metabolic consequences of dietary *trans* fatty acids Lance! (Inglaterra) v 343. p 1268-1271

WILLET. W C STAMPFER. M J. MANSON.J E..COLDITZ. G.A., SPEIZER.F E . ROSNER.BA. SAMPSON L.A.iHENNEKENS.C.H. 1993 IntaKe of *trans* tatty acids and nsx of coronary heart disease among women Lancet (Inglaterra) v. 341 p 581-585

WILLET. w.C ASCHERIO. A. 1994. *Trans* fatty acids: are the effects only marginal ? American Journal of Public Health (Estados unidos) v 85 (En prensa).