

El sabor de la Nutella



Entre la semana del 9 - 20 de enero, se publicaron noticias en diversos medios de comunicación en referencia a que el aceite de palma contenido en la Nutella tiene componentes que pueden ser considerados cancerígenos. Esta información se basó en un estudio realizado en mayo de 2016, por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA por sus siglas en inglés), el cual concluyó que los aceites vegetales, entre estos el aceite de palma, contenían compuestos contaminantes (3-MCPD y 2-MCPD) y los ésteres glicídil de ácidos grasos, que aparecen durante la exposición de los aceites a temperaturas superiores a los 200 grados centígrados.

Al respecto, es importante aclarar que estos compuestos se pueden mitigar utilizando tecnología de punta en la refinación de los aceites vegetales como el de palma, controlando las temperaturas a las cuales se expone el producto, luego la condición que genera preocupación en materia de salud humana no obedece a las características físicas y químicas del aceite de palma.

A continuación, compartimos uno de esos artículos periodísticos que fue publicado en el Periódico La Unión de Morelos (México), el pasado 18 de enero de 2017, el cual consideramos puede ayudar a dar claridad sobre el tema.

No, ponerle Nutella al pan no te causará cáncer Por: Pepe Pulido

Una historia de amarillismo y desinformación en tiempos de internet

Miércoles, 18 de enero de 2017

La Nutella tiene un montón de usos que van desde untarla en una rebanada de pan hasta ocuparla para cumplir alguna fantasía sexual. Sin embargo, luego de que varios medios de comunicación dieran a conocer un estudio publicado en mayo del 2016 por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, por sus siglas en inglés), empezó a circular el rumor de que el producto insignia de Ferrero provocaba cáncer. Pero ¿qué tan cierto es todo esto?

La famosa crema está elaborada a base de ingredientes como cacao, leche y avellanas. Además también contiene aceite de palma, un producto de origen vegetal (rico en vitamina A y E) que se obtiene de la fruta de la palma y que ayuda a que la comida sea más fácil de untar. Es el segundo aceite con mayor volumen de producción en el mundo, solo por debajo del aceite de soya.

El estudio de la EFSA se centra en los niveles de toxicidad de contaminantes en alimentos derivados del procesamiento del aceite vegetal. Según la investigación, se detectaron tres agentes cancerígenos de entre los cuales el glicidol y el 3-MCPD se forman en el aceite de palma, luego de que se calienta a más de 200 C°. Esto ocurre durante los procesos para eliminar el color y el olor del aceite cuando se está refinando, principalmente cuando se trata de la desodorización, misma que ocurre a los 250 C°. Sin embargo, el estudio establece que es seguro consumir diariamente hasta 0,8 microgramos de 3-MCPD por cada kilogramo de aceite, una cantidad mayor a la que regularmente ingerimos. De hecho, sólo si se consumen 77 microgramos al día las probabilidades de contraer cáncer aumentan un 10 %.

La historia del glicidol es un poco diferente. Los científicos realizaron pruebas con ratas y determinaron que

la ingesta de 10.2 miligramos de glicidol por kilogramo al día causó tumores en un 25 % de los animales. Pero el organismo de los humanos no es igual al de las ratas de laboratorio, y datos de la investigación aclaran que las personas consumimos alrededor de 1/25,000 partes de la cantidad de glicidol que podría causarnos daño, tomando como base las pruebas que se hicieron con los roedores. En otras palabras, estamos lejos de consumir glicidol en cantidades que puedan representar un verdadero peligro para nuestra salud.

“Ferrero quiere asegurar a sus consumidores que Nutella y otros productos de Ferrero que contienen aceite de palma son seguros. Cuando el aceite de palma se produce y procesa para minimizar la presencia de estos contaminantes, se refina correctamente y contiene un nivel más bajo de contaminantes que otros aceites vegetales que han sido tratados a temperaturas excesivas.

Este caso se aplica al aceite de palma utilizado por Ferrero, que durante años ha sido capaz de reducir significativamente los niveles de contaminantes en su aceite de palma en comparación con los aceites de palma convencionales disponibles en el mercado, similar a los niveles encontrados en otros aceites vegetales que han sido procesados correctamente, de acuerdo con los parámetros de la EFSA. Esto se debe a la cuidadosa cosecha, la compresión en el tiempo para los procesos de fabricación y en las temperaturas más bajas posibles.

Gestionamos todos los factores tecnológicos-productivos con el objetivo de reducir la duración y las temperaturas de los procesos, minimizando así los riesgos de la posibilidad de desarrollar o aumentar 2MCPD, 3MCPD o GE. Además, nuestros sistemas de aseguramiento y control de calidad nos permiten controlar constantemente estos factores y garantizar la seguridad alimentaria de nuestros productos para el consumidor.”

Tampoco se trata de creer ciegamente lo que dice Ferrero, solo en interpretar la información en la medida justa. Lo que ocurrió entonces es que algunos medios, llevados de la mano por el amarillismo y el *clickbait*, no tardaron en sacar conclusiones apresuradas y en señalar a Nutella como causa de cáncer por utilizar aceite de palma. Y no es la primera vez que sucede algo así. Basta con recordar la fiebre del tocino y el cáncer o las noticias que aseguraban que el oxígeno era capaz de generar sarcoma.

En conclusión, ponerle Nutella a tus crepas no te provocará cáncer, como ponerle tocino a tu hamburguesa tampoco lo hará. Lo que sí es verdad es que reducir la ingesta de aceite de palma ayudaría a la ecología de nuestro planeta, ya que su industria es un importante productor de gases que provocan el efecto invernadero y ha reducido significativamente los bosques tropicales del continente surasiático. Así, que si van a dejar de comer Nutella, mejor que sea por las razones correctas.



**Semillas
LA CABAÑA**

La mejor selección genética en palma

Todos los materiales tienen **pruebas genéticas y estadísticas** en Colombia y el mundo.

E. Guineensis (DxP) • Deli x La Mé * CIRAD* - DLM Millenium - DLM Advance - DLM El Dorado - **DLM Elite** NUOVO
 • Deli x Yangambi * CIRAD* - DLY Generation

Híbrido (OxG) - Coari x La Mé Classic * CIRAD* - **Coari x La Mé Fortuna * CIRAD*** NUOVO
 Alta extracción (23 - 25%)




Distribuidor exclusivo para Colombia, Centro América y El Caribe (DxP) - Brasil (OxG)
www.semillasdepalma.com • semillas@lacabana.com.co • Tel.: (57 31) 310 0177 • Cel.: 312 8043951