

boletín informativo

BOLETIN No. 129 - JUNIO 30 DE 1985

EDITORIAL

DIETA DE GRASAS Y ACEITES

Los americanos están comiendo menos carne y menos huevos y más pollo, frutas y vegetales que lo que comían hace una década. Es decir que están ingiriendo más fibra y menos colesterol. Sin embargo, los aceites y grasas todavía representan un 40% de las calorías que consumen los americanos.

Esta observación, hecha por el economista Jorge Hazera del Servicio de Investigación Económica, no es una acusación contra los hábitos de alimentación de los americanos. Es un tema de investigación para los profesionales de la salud y los nutricionistas, que se preguntan si el promedio de 135 libras de aceites y grasas que consume una persona en un año en los Estados Unidos no es algo excesivo. Hazera no duda en señalar que independientemente del consumo ideal, las grasas y aceites son una parte esencial de la dieta humana.

"Las grasas constituyen la fuente de energía más concentrada de cualquier alimento", dice. "Conservan las proteínas que son necesarias para el crecimiento, sirven como transportadores de las vitaminas solubles en agua, mejoran el nivel de absorción de vitaminas en el organismo y mejoran el sabor de muchos alimentos".

Los aceites y grasas se presentan en varias formas en el menú, unas más evidentes que otras. Los analistas dividen en dos categorías las fuentes de aceites y grasas en la dieta: visibles e invisibles.

Grasas visibles que a menudo no se ven

Las grasas y aceites "visibles" se aíslan de los productos animales o semillas oleaginosas y otros productos vegetales. Algunos ejemplos son el sebo, el tocino y la mantequilla, de origen animal, y los aceites de soya, algodón, maíz, maní, palma, oliva y girasol.

Estos aceites y grasas se utilizan en las industrias de la panadería y alimentos procesados. En el uso doméstico están representados en la mantequilla, la margarina y los aceites para cocinar o para ensaladas. Son visibles únicamente en el sentido de que se consumen por separado o se agregan como ingredientes separados en la preparación de otros productos alimenticios. Su presencia tal vez no es evidente inmediatamente para el consumidor que compra el pan y otra gran cantidad de alimentos preparados.

Hazera señala que aunque los americanos aún no han dado signos de haber abandonado su consumo de aceites y grasas visibles, sí se han producido cambios importantes. En 1940, el consumo de aceites y grasas visibles representaba las dos terceras partes de la dieta: a principios de la década del 60, menos de la mitad; y 30% en 1971.

Según los últimos datos, en la dieta actual sólo el 20% de las grasas visibles son de origen animal. El resto es de origen vegetal, dice Hazera. La soya constituye la principal fuente de aceites y grasas visibles; le siguen la mantequilla, el sebo, el tocino, el aceite de algodón y el aceite de maíz.

El 60% restante

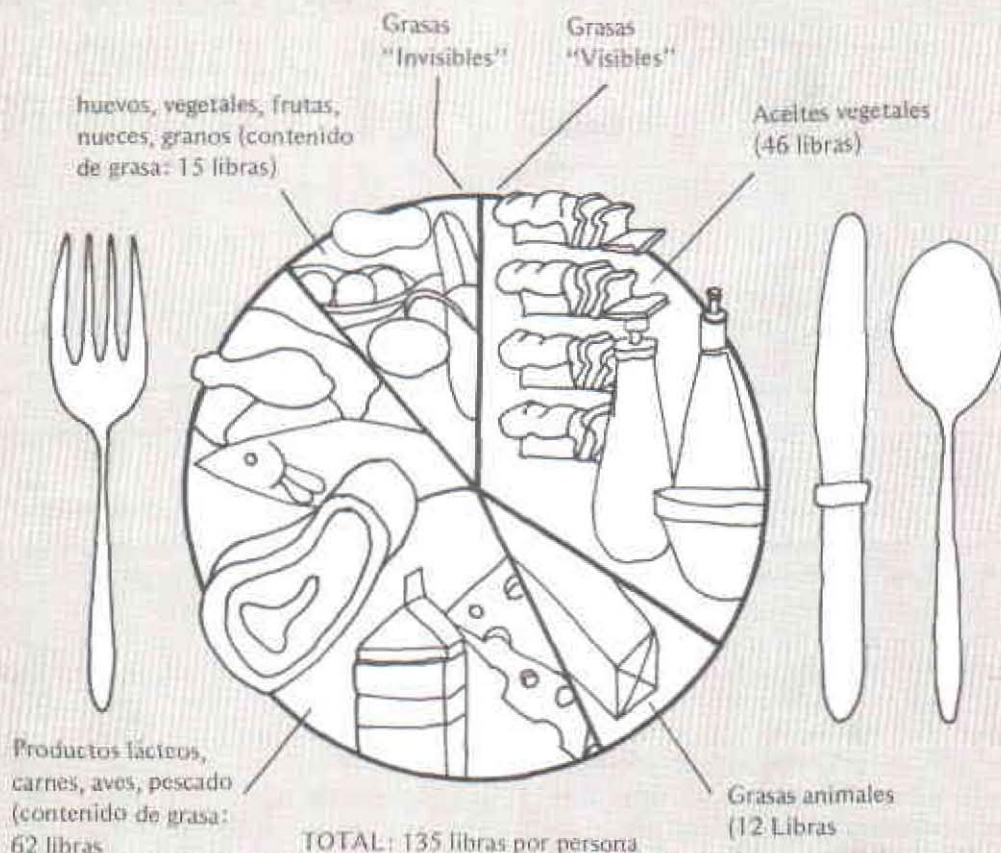
Las grasas "invisibles" están en los productos lácteos diferentes de la mantequilla y son una parte de las carnes y los vegetales. Representan aproximadamente el 60% del consumo total de aceites y grasas.

"Los productos lácteos tienen un contenido de grasas invisibles de aproximadamente 5%", dice Hazera. "Los productos lácteos, sin contar la mantequilla, representan unas 15 libras del contenido anual de grasas en la dieta promedio. El contenido de grasas de la carne, las aves y el pescado tomados en conjunto es de aproximadamente 20%. Estos alimentos representan unas 47 libras de grasa por persona por año".

Las 15 libras restantes de grasas invisibles provienen de alimentos como los huevos, las frutas y los vegetales, agrega. El consumo per cápita de las grasas y aceites invisibles se ha mantenido entre las 75 y las 80 libras durante la última década.

Dieta de grasas y aceites

Consumo promedio per cápita - 1981



Precios

PATRONES DIARIOS DE PRECIOS EN NUESTROS MERCADOS ACTUALMENTE ESTAN DETERMINADOS POR LAS INFLUENCIAS TECNICAS

Es necesario dar nuevos insumos fundamentales a los mercados de semillas oleaginosas, aceites/grasas y harinas oleaginosas para superar la fuerte influencia de la técnica.

Actualmente estamos atravesando una etapa muy interesante de nuestros mercados. Surge una

gran variedad de preguntas tanto en lo que se refiere a la oferta como a la demanda, y es necesario darles una respuesta. Al mismo tiempo, estamos pasando por varios procesos de ajuste: en primer lugar, las consecuencias de las rápidas bajas del valor del dólar US; y en segundo lugar, la relación entre los precios de los aceites y de las harinas.

Como no se han dado nuevos insumos fundamentales, el mercado mundial de semillas oleaginosas, aceites y grasas, así como el de las harinas oleaginosas, estuvo en gran parte determinado últimamente por las influencias técnicas.

EL DOLAR US HA PASADO LOS PRINCIPALES LIMITES DE RESISTENCIA

Durante las últimas semanas de marzo el dólar US siguió bajando

a un ritmo inesperado y su valor en Alemania era de DM3,0950, después de que había llegado a DM 3,05, el valor más bajo que hasta ahora se ha alcanzado.

Durante esta semana siguió disminuyendo la confianza general de la divisa US debido a las informaciones negativas sobre la economía americana y las crisis bancarias: el informe sobre el déficit comercial en febrero y enero/febrero que fue publicado la semana pasada y los rumores sobre las crisis bancarias en Texas. Además, se produjeron considerables órdenes de venta debido a que la divisa superó importantes niveles técnicos de resistencia.

Durante las dos últimas semanas el dólar US ha perdido aproximadamente el diez por ciento de su valor frente al Marco Alemán. El tipo de cambio se acerca hoy a los niveles de mediados de diciembre de 1984.