

Por: Carole Sugarman*

Viene del Boletín No. 180

También es misión de las compañías comercializar productos alimenticios. Los grupos sanitarios y de consumidores que apoyan el proyecto de ley de Glickman esperan que las exigencias del consumidor convencan a las compañías de cambiar los aceites que utilizan actualmente por aceites más sanos.

Parece que ya hay un poco de presión del público. Las compañías que fueron entrevistadas para este artículo nos informan que con frecuencia reciben solicitudes de información por parte de los consumidores, en el sentido de que quieren saber específicamente qué aceites contiene el producto y por qué la compañía utiliza aceites vegetales saturados o aceites animales. Este interés ha dado lugar a respuestas por parte de algunas compañías.

Según Bárbara Gonsor, de la compañía Pepperidge Farm, se están revisando las fórmulas de fabricación de todos los panes, galletas y tortas que produce, con el fin de establecer si se pueden sustituir las grasas saturadas, conservando el sabor y la duración de los mismos. Gonsor añadió que se está comprobando un nuevo pan en el mercado, elaborado a base de aceite de soya y que también se ha hecho la sustitución a otros panes que la compañía produce.

Como resultado del interés que se ha despertado en el consumidor, la compañía Giant Food escribió a 12 firmas que fabrican los productos de la cadena, a nivel interno (incluyendo galletas, cereales, productos al horno

y pudines), pidiéndoles que en lo posible, eliminen los aceites saturados. Odonna Mathews, vicepresidente de asuntos del consumidor dijo que "la mayor parte de los proveedores respondieron que pueden reformular y que lo harían".

Mathews dijo que las reformulaciones serán graduales. Giant ya sustituyó la mezcla de aceite de soya, palma y coco por aceite de soya en los muffins ingleses, y actualmente está en proceso de introducir los mismos cambios en otros panes. Además, la compañía planea quitar la leyenda "100 por ciento aceite vegetal" del rotulado cuando el producto contenga una grasa saturada, según informó Mathews.

Es obvio que no todas las compañías están dispuestas a introducir cambios de formulación y rotulado. De hecho, la Asociación Americana de Procesadores de Alimentos se opone a los cambios obligatorios en el rotulado de aceites.

Los envases de grasa sólida Crisco, que se elabora a base de aceites de palma, soya y algodón, indican, en letras grandes que es "100 por ciento grasa vegetal pura" y que "no contiene colesterol".

Según Don Tassone, vocero de Proctor & Gamble, productor de la grasa sólida Crisco, la compañía recibe constantemente llamadas preguntando el contenido de grasas saturadas del producto.

No obstante, Tassone afirma que P&G considera que el rotulado que se emplea actualmente es "adecuado y significativo", y que la compañía no estaría interesada en cambiarlo para prevenir al consumidor sobre el contenido

de grasas saturadas de Crisco. Tassone dijo que Crisco tiene un contenido relativamente bajo de grasas saturadas (27%), comparándolo con opciones de grasa de res, y que el aceite de palma es indispensable para endurecer el producto.

Por lo general, las compañías sostienen que utilizan grasas saturadas debido a sus propiedades funcionales. Las grasas saturadas duran más tiempo en almacenamiento, tienen un punto de fusión más alto y dan mayor sensación de suavidad en la boca, según Virgil Wodicka, consultor de alimentos de Fullerton, California.

Según Wodicka, las galletas y helados de yougurt por lo general se rocían con aceite de coco, con el fin de prolongar su duración y en las crispetas de maíz se utiliza debido al área de la superficie expuesta.

Wodicka considera que sería más difícil cambiar las fórmulas que contienen aceite de palmiste y de coco, puesto que estos son los más saturados. No obstante, el aceite de soya y el de palma son prácticamente intercambiables.

Lo que hace al aceite de soya más saturado es que los procesadores lo hidrogenan y endurecen. No obstante, los ácidos grasos que se forman por la hidrogenación del aceite de soya aparentemente no aumentan el colesterol de la sangre, como lo hacen las grasas saturadas naturalmente, según el dr. Fred Matten, profesor adjunto de medicina de la Facultad de Medicina de la Universidad de San Diego, quien trabajó 30 años con Proctor & Gamble y ha realizado algunos estudios sobre el efecto de las grasas hidrogenadas sobre el colesterol de la sangre.

* Columnista del Washington Post.

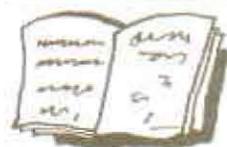
El proyecto de ley Glickman/Wyden no constituye el primer esfuerzo legislativo que se emprende con el fin de exigir a los procesadores de alimentos que sean más claros en cuanto a la rotulación de aceites vegetales saturados en los productos alimenticios. El año pasado, el Senador Howard Metzenbaum (D-

Ohio) y el representante Charles B. Rangel (D-NY) también solicitaron se modificara la Ley Federal sobre Alimentos, Drogas y Cosméticos. El Senador Albert Gore (D-Tennessee) planea presentar un proyecto de ley en un futuro cercano sobre el mismo tema.

A finales de marzo, 50 científicos reconocidos apoyaron una moción presentada por el Centro Científico para el Interés Público ante la FDA, pidiendo que dicha agencia exija un rotulado más claro sobre el contenido de grasas saturadas.

PRENSA

Ventajas del Aceite de Palma



El aceite de palma tiene efectos anticancerígenos. Un bioquímico de los Estados Unidos descubrió que el aceite de palma de Malasia posee efectos anticancerígenos. El Dr. Barrie Tan, Profesor Asistente del Departamento de Química de la Universidad de Massachusetts en la ciudad de Amherst, E.U.A., afirmó que tales efectos se encuentran en los carotenoides del aceite de palma, los compuestos químicos que le dan al aceite su color naranja.

En comparación con los otros aceites vegetales y alimentos vegetales, el aceite de palma contiene la mayor cantidad de carotenos beta que son una subserie de la familia química de los carotenoides, afirmó, El Dr. Tan quien proviene de Ipoh, ha realizado continuos experimentos en el Laboratorio de la Universidad de Coessmann.

Dijo que la composición relativa de los carotenos en el aceite de palma es del 70%, en comparación con las hojas verdes que poseen aproximadamente 20%, la zanahoria un 10% y la yema de huevo un 5%. Además, es un

producto comestible muy valioso para la dieta humana y también es una fuente de vitamina A ya que las moléculas de caróteno son descompuestas por el organismo en moléculas de vitamina.

Otra vitamina, la vitamina E, también se encuentra en el aceite vegetal y posee características antitrombóticas (combate las enfermedades cardíacas). El inmenso valor de estos carótenos es tal, que las propiedades medicinales del aceite de palma no pueden desconocerse como cultivo efectivo que puede combatir el cáncer, añadió el Dr. Tan.

Afirmó que existe la posibilidad de que el aceite de palma, uno de los aceites vegetales de mayor consumo en el mundo y un alimento cuya no-toxicidad se ha comprobado, se convierta en una importante fuente comercial de carotenoides. Y lo que es más importante es el hecho de que se siembra ampliamente en el Sudeste Asiático, así es que debería aprovecharse al máximo.

Por lo tanto, debe hacerse un esfuerzo porque la gente conozca

las novedosas propiedades del aceite, dijo. El Dr. Tan explicó que las pruebas realizadas en los Estados Unidos demuestran que hay una relación inversa entre la utilización de los carótenos y la incidencia del cáncer del pulmón.

Los carótenos del aceite de palma pueden inhibir la causa del cáncer; el 70% del cáncer es causado por los químicos. Añadió que, por sí solo, esto debería constituir una fuente de verdadero interés por parte de las autoridades de Malasia.

En los Estados Unidos se ha reconocido la importancia de los carótenos ya que se extraen de la zanahoria y de otros vegetales y grandes firmas farmacéuticas venden comercialmente estos carótenos sintetizados. Añadió, sin embargo, que los carótenos beta se encuentran en su mayoría en el aceite de palma en la forma bruta y que el meollo del asunto está en encontrar las formas de extraer la sustancia del aceite de palma crudo y de venderla en el mercado.

Traducido de: Business Time.