

Memorando

Para: Miembros de Junta Directiva
De: Dr. Antonio Guerra de la Espriella
Director Ejecutivo
Asunto: Asistencia al Simposio sobre Palma Africana
New York, Octubre 30, 1987
Fecha: Noviembre 6/87

Por medio del presente me permito poner en conocimiento de los distinguidos miembros de la Junta Directiva el proceso desarrollado para asistir al evento de la referencia así como las conclusiones del mismo y mi percepción sobre el problema del Aceite de Palma en la salud para el futuro.

ANTECEDENTES

Semanas atrás, FEDEPALMA consiguió a través de uno de sus afiliados un Memorando que la Asociación Americana de Soya ASA envió a sus oficinas en los Estados Unidos donde ponía de presente la difícil situación por la que se verían abocados los sojeros americanos ante la continua y creciente importación de aceites tropicales a USA, especialmente Aceite de Palma. En dicho memorando se indica la necesidad de presentar al Aceite de Palma como una grasa eminentemente saturada y por tanto nociva para la salud.

Al mismo tiempo ASA trata de desvirtuar los resultados obtenidos científicamente de algunas propiedades benéficas y nutricionales del Aceite de Palma, con argumentos que no obedecen a hechos experimentales, los cuales son catalogados por Malasia como "afirmaciones irresponsables". El objetivo de la campaña de ASA es conseguir que el Congreso Americano apruebe una ley mediante la cual todo producto hecho a base de aceites tropicales

se rotule como nocivo para la salud.

Los señores Miembros de la Junta conocieron el citado memorando, el cual fue debatido en una de las sesiones ordinarias de Junta Directiva. Así las cosas el Presidente de la Junta doctor Carlos Murgas Guerrero puso en conocimiento al sr. Tom Fleming de la aparición de dicho memorando. El dr. Fleming inmediatamente informó al dr. Murgas de la realización de simposios en los Estados Unidos patrocinados por PORIM y el Ministerio de Industrias Primarias de Malasia, para lo cual había viajado a ese país una delegación de alto nivel conformada por personas del sector público y privado.

Sugirió entonces el sr. Fleming que uno, dos o más miembros de FEDEPALMA debían contactar a los comisionados de Malasia y asistir por lo menos a uno de los simposios. En ese orden de ideas el Presidente de Junta una vez informó a sus colegas, procedió a establecer contactos con el Secretario de la Misión dr. A. Ong y con la Embajada de Malasia en USA. Así mismo consideró pertinente el dr. Murgas valerse de los buenos oficios del Honorable Senador dr. Abel Carbonell I., miembro de la Comisión de Relaciones Exteriores para que a través de la Embajada de Colombia en Washington se pudiera concertar una reunión con los comisionados de Malasia.

En realidad se hicieron los anteriores contactos que condujeron en definitiva, por parte de la delegación Malaya, a que los señores de FEDEPALMA estaban invitados a asistir al simposio del día 30 de octubre en la ciudad de New York donde se tenía previsto un diálogo entre todos, previa una reunión el día jueves 29 con

el dr. Ong y el dr. Hornstra. Así las cosas, se iniciaron los contactos por parte de las Directivas de FEDEPALMA quienes consideraron de mucha importancia la asistencia como observadores al simposio y realizar las entrevistas previstas.

SIMPOSIOS

Se realizaron seis simposios en seis ciudades diferentes de USA durante el pasado mes de octubre, a saber: Minneapolis, San Francisco, Dallas, Atlanta, Washington D.C. y New York. El programa básico era el de un simposio sobre la utilización y nutrición del Aceite de Palma.

OBJETIVO

Reunir un grupo significativo, lo más amplio posible, de expertos americanos con interés en los aspectos comerciales, nutricionales y utilización de aceites y grasas comestibles, con énfasis en las ventajas técnicas y comerciales de usar Aceite de Palma.

TEMAS

El simposio incluyó un variado número de exposiciones referentes a aspectos significativos de la aplicación, nutrición, salud y viabilidad económica del Aceite de Palma.

TITULOS

- El futuro de la industria del aceite de palma.
- Características generales del aceite de palma y sus usos en frituras.
- Utilización del aceite de palma en productos alimenticios.
- La asociación de las grasas en la dieta y las enfermedades crónicas.

- Componentes menores del aceite de palma: Consideraciones nutricionales.
- El valor nutricional de los componentes menores del aceite de palma.
- Las grasas en la dieta y el riesgo del cáncer.
- El papel de las grasas comestibles en las enfermedades coronarias.
- Lípidos, nutrición y enfermedades cardiovasculares.
- La legislación, el rotulado de alimentos y la responsabilidad de los medios de comunicación.
- La historia del colesterol: El otro lado de la moneda.

COMISIONADOS

Entre los asistentes comisionados en el simposio, al cual asistimos, podemos mencionar los siguientes:

- Profesor Augustine S. H. Ong
Director General de PORIM
- Dato' Mohd Yusof Hitam
Cónsul Comercial de Malasia en los Angeles y New York.
- Dato' B. Bek-Nielsen
Delegado de MOPGC
- Dr. K. G. Berger
Consultor de PORIM
- Profesora Roslyn B. Alfin-Slater
Investigadora de la Universidad de California, Los Angeles.
- Dr. G. Hornstra
Profesor de la Universidad de Limburg, Holanda.
- Dr. Yusof Basirom
PORIM
- Dr. George F. de Witt
Consultor de PORIM

- Embajador Sr. Albert Talalla
Representante permanente de Malasia ante la ONU.

HECHOS

1. En experimentos alimenticios con ratas en crecimiento se demostró que con respecto al criterio clásico de nutrición tal como crecimiento, digestibilidad, eficiencia alimenticia y grado de absorción, el aceite de palma y el aceite de palma refinado estuvieron bastante bien dentro de los límites normales y no difirieron de otros aceites y grasas comunes comestibles.
2. La oleína de palma refinada, blanqueada y desodorizada contiene más ácidos grasos insaturados que ácidos grasos saturados. La oleína de palma RBD, en la forma más importante como se consume y exporta el aceite de palma se compone así:

Ácidos grasos saturados: (Mirístico, palmítico y esteárico)	46%
Monounsaturados: (oleico)	43%
Polinsaturados: (linoleico)	11%

El principal ácido graso saturado en el aceite de palma es el ácido palmítico C16 (44%) y la oleína de palma (40%) es considerado menos HIPERCOLESTEROLEMICO que los ácidos grasos saturados en el rango C6 y C14 del cual el aceite de palma tiene solamente pequeñas cantidades.

En adición, el ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado que se encuentra en el aceite de palma en cantidades abundantemente moderadas, ha sido señalado recientemente tan efectivo como los ácidos grasos insaturados en la reducción de los niveles de colesterol en la sangre.

Igualmente es claro, que el aceite

de palma y la oleína de palma RBD son menos saturados que las grasas animales como la manteca y el sebo. Cualquier afirmación diferente es malintencionada e irresponsable.

3. El aceite de palma no aumenta el nivel de colesterol en la sangre.

3.1 Experimentos en animales.

En experimentos recientes de alimentación animal se encontró que las dietas con aceite de palma no producían efectos diferentes en el total de colesterol, comparado con aceites vegetales altamente insaturados. Aún más, hay indicios de que dietas con aceite de palma aumentaron los niveles de protección del HDL-colesterol frente al total del colesterol.

3.2 Experimentos humanos.

Desafortunadamente hay un número limitado de estudios que han examinado los efectos del aceite de palma sobre los niveles del colesterol en la sangre humana.

Hornstra (1987) revisó recientemente la literatura y encontró en 5 estudios diferentes que, sujetos humanos comiendo su habitual comida occidental, experimentaron reducciones significativas entre 7% a 38% en los niveles de colesterol en la sangre, cuando ellos se alimentaban con dietas ricas en aceite de palma.

Así los efectos del consumo del aceite de palma en una población de vida normal son los de mantener el nivel de colesterol en la sangre o prevenir incrementos antes que aumentarlo.

4. El aceite de palma tiene efectos anti-trombóticos. Usando la "técnica de la curva de la aorta" para medir la tendencia a la trombosis arterial en ratas, Hornstra

(1986) demostró y confirmó, que alimentando ratas durante 8 a 10 semanas con dietas que contenían 50% de energía de aceite de palma o aceite de palma refinado, disminuyó la tendencia de la trombosis arterial, comparado a un control negativo de grasas bajas y a un control positivo que contenía un 50% de energía de aceite de semilla de girasol.

Más adelante se demostró que el efecto anti-trombótico del aceite de palma estaba asociado con una producción reducida de prostanoïdes pro-trombóticos, tromboxanos (TXA₂) e incremento la producción de prostaciclina (PGI₂), prostanoïdes anti-trombóticos.

5. Alimentación de conejos a base de aceite de palma no promueve la arteroesclerosis. Conejos alimentados durante 18 meses con dietas que contenían aceite de palma, mostraron el menor nivel de arteroesclerosis (menos lesiones y menos placas en la superficie) comparado con animales alimentados con aceites de girasol, oliva, lino y pescado.

6. Alimentación a base de aceite de palma mejora el flujo coronario de la sangre y no tiene efectos sobre la presión sanguínea. Usando una preparación aislada del corazón de ratas, se demostró que la dieta a base de aceite de palma mejoraba significativamente el flujo coronario de la sangre y el efecto fue similar al del altamente insaturado aceite de girasol (Hornstra 1987).

7. El aceite de palma y los tumores. Sundran (1986 y 1987) informó que ratas alimentadas con dietas que contenían aceite de palma, durante la fase promocional del desarrollo del cáncer (dieta mantenida después de la administración de carcinógenos) tuvieron menos incidencia de tumores, menor número de tumores e incrementó el período de latencia (tiempo entre la admi-

nistración del carcinógeno y la aparición del primer tumor palpable), comparado con ratas alimentadas con dietas a base de aceites de soya y maíz.

8. El aceite de palma contiene un nivel seguro de ácido linoleico: cantidades excesivas de ácido linoleico son potencialmente peligrosas.

El aceite de palma y la oleína RBD contiene un nivel útil de 10 a 13% de ácido linoleico 18:2, un ácido graso esencial (AGE).

Scott M. Grundy (1986) sostuvo que "cuando la dieta está compuesta por grandes cantidades de ácido linoleico, ha sido controvertido, ya que en experimentos animales, parece que:

- ✓ Promueve la carcinogénesis.
- ✓ Altera la composición de las células de las membranas.
- ✓ Incrementa el riesgo de cálculos biliares.

9. Las propiedades benéficas de la Vitamina E. Los tocoferoles y tocotrienoles en el aceite de palma. El aceite de palma en su forma natural y procesado, contiene ricas cantidades de vitamina E, de tocoferoles y, en particular, de tocotrienoles. Lo que se distingue al aceite de palma de los otros aceites vegetales es su relativa abundancia de tocotrienoles. Tanto los tocoferoles como los tocotrienoles actúan como poderosos antioxidantes nutricionales y ayudan a reducir el daño celular debido a los radicales libres que resultan de la acción de químicos y polución; tóxicos existentes en nuestro medio ambiente.

10. Las propiedades benéficas del Beta-Caroteno en el aceite de palma. El aceite de palma no refinado es reconocido como la fuente natural más rica en pro-vitamina A, beta caroteno. Aun cuando el

proceso de refinación elimina todo el contenido de beta caroteno, se debe recordar que el aceite de palma crudo se consume en Africa Occidental y algunos países del Sureste Asiático y ahora hay una demanda por el aceite de palma parcial o levemente refinado con su beta caroteno intacto para cocinar y preparar alimentos picantes (Spicy) en Malasia.

11. El aceite de palma no contiene ácidos grasos isómeros trans encontrados en grasas saturadas. Algunos aceites altamente insaturados, encontrados en algunas semillas y en el pescado, no son apropiados para muchos usos alimenticios debido a que tienen un punto de fusión muy bajo y además son más susceptibles a deterioro por oxidación.

El proceso de hidrogenación extiende el uso alimenticio a los aceites polinsaturados cuyos puntos de fusión de otra manera serían muy bajos. Sin embargo, la hidrogenación reduce los niveles de insaturación. El consumo de cantidades excesivas de ácidos grasos trans puede generar perturbaciones nutricionales y en el metabolismo del organismo. Las grasas hidrogenadas han sido asociadas con incrementos en los niveles de colesterol en la sangre.

El aceite de palma y sus fracciones en contraste, pueden ser utilizados directamente en usos alimenticios sin la necesidad de hidrogenación y no contiene ningún ácido graso isómero trans, comparado con los aceites de soya hidrogenados los cuales pueden contener entre 40 a 82% de ácidos grasos saturados (inclusive de isómeros trans).

COMENTARIOS

Ciertamente que los nuevos hechos y afirmaciones presentados durante el simposio sobre las propiedades benéficas y nutricio-

nales del aceite de palma, son contundentes y válidas, constituyéndose en argumentos que rebaten lo sostenido por ASA. Los hechos mencionados en este memorando y otros que no se incluyeron sustentados por evidencias científicas, son la mejor arma a favor del aceite de palma.

Inclusive se supo que la FDA (Food and Drug Administration) no apoyó la solicitud particular de ASA en el Congreso porque sus argumentos no tienen soporte científico. En realidad, FDA está considerando perseguir una regulación de rotulados para alimentos que incluya frases sobre el contenido de colesterol, pero FDA prefiere, en este momento, ver más investigaciones antes de tomar una decisión sobre un rotulado específico para los aceites tropicales.

En un testimonio ante el Sub-Comité agrícola de trigo, soya y granos de la Cámara en Septiembre 11/87, el Director Richard Ronk dijo que "más investigación —especialmente en humanos— es necesaria para clarificar los efectos relativos del colesterol en la sangre de algunos de los más importantes aceites y grasas en la canasta de oferta americana, tales como el aceite de oliva y aceites tropicales como el aceite de palma". Finalizó diciendo que "es claro que los aceites tropicales no pueden clasificarse conjuntamente sobre la base de sus efectos en el colesterol porque sus efectos son bien diferentes".

Igualmente, se supo que la administración Reagan no apoya el proyecto de Ley que cursa en el Congreso y, aparentemente, no goza de buen ambiente en el mismo. Se cree, y así lo afirma el representante de PORIM en Washington, que el proyecto a discutirse el 10 de noviembre no pasará.

Los comisionados de Malasia mostraron alto interés en mante-

ner contacto con FEDEPALMA no sólo sobre este tema sino también en otros aspectos de tipo técnico. Considera que el apoyo que FEDEPALMA pueda darle al aceite de palma a nivel continental, refuerza sus acciones y gestiones y consolida a la actividad de la palma africana.

Del mismo modo FEDEPALMA fue autorizada por el Director de PORIM a publicar y reproducir cualquier clase de literatura o documento que consideremos conveniente.

CONCLUSIONES

Resulta grato para mí manifestarle a los miembros de junta el sentimiento de optimismo que me embarga sobre este tópico, en cuanto tiene que ver con el futuro del aceite de palma para consumo humano una vez finalizada esta misión, a pesar del afán que rodearon nuestra asistencia.

Por la seguridad con que se manifestaron los señores de USA representantes de PORIM en Washington y lo contundente de los argumentos expuestos, no creo que se apruebe el proyecto de ley sobre rotulado para los aceites tropicales. Se evidencia una vez más que es una batalla puramente comercial donde ASA está utilizando armas sucias para evitar una intromisión mayor de otros aceites a su mercado interno el cual, se está erosionando a causa de los consumidores y en favor del aceite de palma.

Malasia ve con buenos ojos nuestra participación en gestiones similares porque, en honor a la verdad, no nos consideran competencia ya que sus mercados fuertes están en el ASIA (India, Pakistán, URSS) y eventualmente en USA hay mercado suficiente para más socios.

Si bien he querido hacerles llegar un sentimiento de tranquilidad y

optimismo sobre este asunto, ello no obsta para que procedamos a adelantar algunas labores. Por ejemplo, es recomendable adelantar una campaña promocional sobre las ventajas y propiedades benéficas y nutricionales del aceite de palma así como resaltar lo que representa el cultivo para el país. Ello es concordante con lo que nos proponemos hacer, pero considero que nos falta algo más de agresividad. Para ello sólo falta la orden.

Finalmente aprovecho para resaltar la colaboración y apoyo recibido durante las gestiones de parte de los Dres. Alvaro Acosta B., Enrique Andrade Lla. y Carlos Murgas G., sin cuyos contactos y diálogos no hubiera sido posible abarcar y asimilar con toda amplitud los temas, opiniones y criterios presentados en tan poco tiempo.

De los señores Miembros de Junta,

Atentamente,

Antonio Guerra de la Espriella

NUEVO TELÉFONO:

FEDEPALMA desea informar que los nuevos teléfonos de la Federación son los siguientes:

217 53 47 - 255 68 75

