

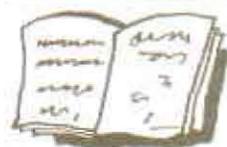
El proyecto de ley Glickman/Wyden no constituye el primer esfuerzo legislativo que se emprende con el fin de exigir a los procesadores de alimentos que sean más claros en cuanto a la rotulación de aceites vegetales saturados en los productos alimenticios. El año pasado, el Senador Howard Metzenbaum (D-

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.