## CIENCIAS DE LA VIDA

# LOS GOLPES DEL COMERCIO A LAS GRASAS DE LA TIERRA

Bajo la presión de las exportaciones y de los mercados nacionales, los productores de soya de los Estados Unidos atacan al aceite de palma como un riesgo para la salud a pesar de la creciente evidencia en contrario.

"Las grasas tropicales no solamente son malas para la salud de los consumidores americanos sino que son también malas para la salud económica de los agricultores americanos". Con este grito de batalla, el Presidente de la Asociación Americana de Cultivadores de Soya, Dave Haggard, inició la nueva campaña comercial entre los productores de aceites de soya y de aceite de palma, que comenzó en el año 86.

Los productores de palma, principalmente en Malasia e Indonesia, dicen que la campaña de la ASA deliberadamente representa en forma errónea los efectos del aceite de palma, ignorando el conjunto de evidencias científicas que sugieren que dicho aceite tiene efectos sorprendentes y beneficiosos en la salud humana.

La ofensiva de la ASA se basa en la economía. La industria de la soya de los Estados Unidos está afrontando una seria crisis, debido a la creciente competencia de otros aceites vegetales, tanto en las exportaciones como en los mercados locales. En Europa, por ejemplo existe un cultivo nuevo que es el de la colza, mientras el aceite de palma está supliendo los mercados de los países del tercer mundo.

Localmente, la ASA afronta la competencia de la más barata soya suramericana, procedente del Brasil y de Argentina, y del aceite de palma que viene del Sureste Asiático. El aceite de palma se vende por 13 centavos de dólar la libra, comparado con los 16 centavos de dólar la libra del aceite de soya. Además, una serie de cadenas de comidas rápidas han encontrado que el aceite de palma es más fácil de utilizar que el de soya —**no se oscurece tan rápidamente como el de soya ni deja superficies pegajosas en las paredes.**

En los últimos años, muchos soyeros de los Estados Unidos han quebrado y la ASA ha enfocado sus baterías hacia el aceite de palma como el principal responsable, aunque este último representa solamente el 2.5% de las ventas de aceites vegetales de los Estados Unidos. Con el fin de ganar mayor participación en los mercados internos, la ASA argumenta que el aceite de palma puede aumentar el riesgo de ataques al corazón. Este argumento se basa en el vínculo reconocido entre el alto nivel de colesterol y las enfermedades sanguíneas y cardíacas. Si se consumen muchas grasas saturadas —principalmente grasas animales— se ha demostrado que el nivel de colesterol de la sangre aumenta. Por otra parte, la mayoría de los aceites vegetales, tienen una gran cantidad de aceites grasos insaturados que no producen el mismo efecto y que son esenciales para la salud, aunque el cuerpo humano no puede producirlos.

La literatura publicada por la ASA alega que las denominadas grasas tropicales —"aceites de coco, palma y palmiste"— son la excepción porque contienen altos niveles de grasas saturadas. Un folleto publicado por la ASA establece que las grasas tropicales son "las peores grasas que pueden consumirse, si se quiere lograr una reducción del colesterol sérico".

A finales de enero, se lanzó una ofensiva a gran escala contra las grasas "tropicales" cuando la ASA presentó una petición ante la Administración de Drogas y Alimentos (FDA) de los Estados Unidos para que revisaran las reglamentaciones sobre rotulado. La ASA instó a los fabricantes a especificar en los rótulos si sus productos contenían aceites de palma, palmiste o coco y a añadir la leyenda "una grasa saturada".

Kurt Berger, asesor especial del Instituto Malayo de Investigación sobre Aceite de Palma "PORIM", dice que la propaganda de la ASA es "simplemente deshonesta". Considera que la ASA está confundiendo el asunto en forma deliberada al utilizar el término grasas "tropicales". El aceite de palma que se extrae del pericarpio de la fruta de la palma aceitera contiene solamente un 50% de grasas saturadas y no debe clasificarse con el aceite de palmiste que se extrae de la nuez de la fruta, ni con el aceite de coco, porque estos últimos tienen más

del 90% de grasas saturadas.

Además, la ASA no distingue entre las diferentes aplicaciones que se le dan a las grasas "tropicales". La mayor parte de los aceites de coco y palmiste que los Estados Unidos importan se utiliza en la industria química y no en la industria alimenticia. Por lo tanto, no constituye una amenaza comercial directa para el aceite de soya.

Berger anota que, en la práctica, los fabricantes de productos alimenticios necesitan un determinado porcentaje de grasa que se mantenga en forma sólida y, por lo tanto, al menos el 70% de la soya producida en los Estados Unidos se hidrogena parcialmente antes de ser utilizada. Entonces "ésto significa que debería describírsela como grasa parcialmente saturada al igual que el aceite de palma".

No obstante, el aceite de palma en ningún caso se comporta como grasa parcialmente saturada. En muchos casos, incluso puede comportarse como los aceites altamente insaturados de girasol y oliva. Las razones para lo anterior no están muy claras pero pueden relacionarse con propiedades diferentes a las del nivel de saturación. Desde el punto de vista químico el aceite de palma es único en muchos aspectos. La mayor parte de los ácidos grasos insaturados, por ejemplo, son mono-insaturados y no poli-insaturados. Además, muchas de las cadenas de átomos de carbono que forman los ácidos son de 16 a 18 átomos de longitud, comparadas con las cadenas de carbono de 8 y 12 átomos que predominan en los aceites de coco y palmiste. El aceite de palma contiene altos niveles de vitamina E y de caróteno, que se convierten en vitamina A.

Cualquiera de estos factores puede ser responsable de los raros efectos del aceite de palma que aparecen en los estudios más recientes. A pesar de su contenido de ácidos grasos saturados del 50%, por ejemplo, tiene el efecto de bajar el colesterol en la sangre, a diferencia de las grasas animales y de los aceites saturados de coco y palmiste. Así mismo, promueven la formación sanguínea de lipoproteínas de alta densidad relacionadas con el bajo riesgo de ataques cardíacos, más que con las lipoproteínas de baja densidad que se consideran indicadoras de las enfermedades cardíacas.

El Dr. Richard Cottrell de la Fundación Nutricional Británica considera que la relación entre el nivel de colesterol de la sangre y las enfermedades cardíacas aún tiene que examinarse, al igual que los efectos de las grasas y los aceites. Aunque no se opone a la existencia de un vínculo, considera que puede no ser un simple caso de causa y efecto. Según él, el alto nivel de colesterol de la sangre puede simplemente ser un síntoma de enfermedad cardíaca en lugar de una causa.

Los experimentos realizados con conejos demuestran que, si se les alimenta con grandes cantidades de aceite de coco, están propensos a desarrollar enfermedades cardíacas. Sin embargo, si se les administra aceite de coco y vitamina E, el efecto desaparece. Dice el mismo médico que "la saturación de la grasa puede no tener ningún efecto atribuible a ella y es necesario descubrir a que otros factores se pueden atribuir".

El PORIM está fomentando nuevas investigaciones mediante el patrocinio de diferentes trabajos académicos en diferentes instituciones científicas, al igual que en sus propios laboratorios. Desde 1984 ha venido dando apoyo a un trabajo que se comenzó en los años 70 en la Universidad Lindburgh, en Holanda. En 1971, Gerard Hornstra y su grupo encontraron que el aceite de palma inhibía la trombosis en las ratas. Parece desincentivar la producción de Tromboxano $A^2$, que es un químico que fomenta la coagulación de la sangre. Sin embargo, no tiene efecto alguno en la prostaglandina I2, una hormona que previene la coagulación de la sangre.

Con el apoyo del PORIM, se han realizado trabajos de investigación sobre el aceite de palma y las prostaglandinas en Adelaida, Australia, bajo el auspicio del Consejo para Organizaciones de Investigación Industrial y Científica. La influencia metabólica del aceite de palma está en estudio en el Instituto Nacional de Nutrición en Huder Abad, en la India, y el Instituto de Investigaciones Médicas de Kuala Lumpur, Malasia, está analizando el efecto del aceite de palma sobre las lipoproteínas.

El PORIM en sí está investigando la coagulación de la sangre, mientras la Universidad de Massachussets y la Universidad de Malasia están analizando los efectos de las diversas grasas sobre los cánceres inducidos químicamente.

Richard Cottrell considera que todo el mundo se ha vuelto "neurótico" con respecto al colesterol sanguíneo y a las enfermedades cardíacas. Dice que "los conocimientos convencionales pueden no tener bases sanas y los experimentos limitados recientes anotan o se dirigen a aspectos muy interesantes. El cabildeo de la soya depende de un conjunto convencional de evidencias obtenido en su mayoría en los años 60".

*Tomado de SOUTH, Julio 1987.*