

LA VERDAD ACERCA DEL ACEITE DE PALMA

Hace aproximadamente dos años, algunos grupos con intereses creados lanzaron una campaña agresiva para desacreditar los aceites comestibles importados, en particular el aceite de palma. Se ha insinuado que el consumo de aceite de palma podría ser perjudicial para la salud cardiovascular del pueblo norteamericano. Y en los anuncios publicados se ha afirmado que el aceite de palma está envenenando a Estados Unidos. El Consejo Norteamericano para la Ciencia y la Salud ya presentó su protesta contra los anuncios, alegando que éstos perjudican a los consumidores norteamericanos. No obstante, nos sentimos obligados a informar a la opinión pública norteamericana sobre los siguientes hechos:

— Las primeras investigaciones científicas han demostrado que el aceite de palma, es un aceite vegetal **saludable y nutritivo con propiedades antitrombóticas.**

— El aceite de palma, así como otros aceites vegetales, **no contiene colesterol**, mientras que los aceites y grasas animales son ricos en colesterol:

Manteca de cerdo:	3500 partes por millón (ppm)
Mantequilla:	3150 ppm
Sebo:	1100 ppm
Aceite de soya:	28 ppm (despreciable)
Aceite de palma:	18 ppm (despreciable)

— El aceite de palma puede utilizarse en su forma natural y, por lo general, **no requiere endurecimiento ni hidrogenación artificial.** Los aceites vegetales poliinsaturados deben ser hidrogenados antes de poder ser utilizados

como materia grasa o en cualquier otra forma de producto graso sólido.

— La hidrogenación de los aceites poliinsaturados parece promover la saturación y crea ácidos transgrasos en aceites expuestos a tales procesos. **Aproximadamente el 70% del aceite de soya que se consume en Estados Unidos es hidrogenado.**

— El aceite de palma es **una fuente rica de Vitamina E.** Esta vitamina está presente en una combinación única de tocoferoles y tocotrienoles, que son **antioxidantes naturales**, haciendo del aceite de palma un material para freír superior en la industria alimenticia.

— El aceite de palma natural también es una fuente rica de **beta-caroteno**, sustancia que ha despertado el interés de los investigadores en cáncer como un agente potencial en la **lucha contra el cáncer.**

— El aceite de palma se **extrae** de la fruta esterilizada al vapor **sin uso de solventes**, los cuales se utilizan generalmente en la extracción de los aceites poliinsaturados.

— El aceite de palma tiene una composición balanceada (50% saturados, 50% insaturados). En estudios nutricionales recientes se demostró que los aceites monoinsaturados **disminuían el colesterol sanguíneo.** El 40% del aceite de palma está compuesto por monoinsaturados, mientras que el aceite de soya, por ejemplo, sólo tiene un 24% de monoinsaturados.

— En estudios recientes realizados en humanos se ha sugerido

que el aceite de palma no eleva, sino que más bien **reduce el colesterol sanguíneo.**

Los productores de aceite de palma en Malasia no tienen ninguna objeción en aceptar una legislación justa y no discriminatoria sobre rotulado. De hecho, el 22 de octubre de 1987 el Consejo Malasio de Cultivadores de Palma de Aceite le propuso al Presidente y a los altos funcionarios ejecutivos de la Asociación Norteamericana del Aceite de Soya que emprendieran conjuntamente una investigación científica en diferentes centros norteamericanos de investigación y sometieran los resultados a la Administración de Drogas y Alimentos de Estados Unidos, con el objeto de establecer sin ambigüedad, si el consumo de aceite de palma es perjudicial para la salud cardiovascular del pueblo norteamericano. Esta propuesta no fue aceptada.

Exhortamos a los procesadores y consumidores de aceite de palma a que no se dejen atemorizar por las tácticas intimidatorias que no tienen ningún fundamento.

Estamos a su disposición para cualquier información adicional sobre el aceite de palma. Con gusto responderemos sus cartas o llamadas, que pueden dirigir a:

The Chairman
Malaysian Oil Palm Growers'
Council
Tel. No. (011-605) 66-1411
Fax No. (011-605) 66-1876

o la siguiente dirección
c/o. 901 31st Street, N.W.
Washington, DC 20007
Tel. 202/944-5172

Fuente: *The Wall Street Journal* Tuesday
Febrero 7, 1989