

# Atacar los trans en tránsito

*Tomado de Market Insights,  
Vol 4 No. 6*

**S**añalaremos los problemas de salud -los actuales y potenciales- que producen los trans ácidos grasos por el efecto que podría tener sobre la dinámica del mercado de grasas y aceites comestibles.

Los expertos científicos han formado parte de un grupo solitario que se ha visto burlado y calumniado por algunos miembros del "establecimiento" actual, que no pueden entender cómo alguien puede estar en desacuerdo con el establecimiento del dogma dieta/colesterol en suero/enfermedad cardíaca coronaria (CHD) y el supuesto papel de que las grasas "saturadas" desempeñan un factor "culpable" importante. El efecto neto de las campañas contra las grasas saturadas emprendidas por el Instituto Nacional de Sangre, Pulmón y Corazón (de los Institutos Nacionales de Salud), la Asociación Americana del Corazón, y el Centro para la Ciencia en Beneficio del Interés Público, ha sido de impulsar al consumidor a que consuma cantidades cada vez mayores de grasas y aceites parcialmente hidrogenados -y sus componentes trans ácidos grasos- para deleite obvio de los productores de aceite de semilla (e.g. soya y canola). Por lo general estos grupos lo han visto como un resultado deseable conjuntamente con los innumerables escritores nutricionistas -la mayoría con escasos conocimientos sobre cualquier ciencia relacionada con la nutrición- quienes siguieron su ejemplo.

Los que han obtenido mayores ganancias en esta campaña contra las grasas saturadas (y contra el colesterol en la dieta alimenticia) han sido las compañías de drogas que venden drogas para bajar el colesterol, los laboratorios que realizan las pruebas de colesterol, los médicos que recetan las drogas y la industria aceitera parcialmente hidrogenada. Los grandes perdedores son los consumidores que pagan por tomarse las drogas y/o cambio en su dieta alimenticia cotidiana a una dieta mu-

cho menos atractiva, y los productores de aceites tropicales, carne, huevos y productos lácteos que han sido expuestos al desdén público por producir alimentos "malsanos".

Por muchos años la cuestión del nexodieta/colesterol en suero/enfermedad cardíaca coronaria ha sido un tema

---

***En términos de mercadeo el aceite de soya será el gran perdedor porque tiene la cuota más grande de aceite vegetal en el mercado.***

---

principal objeto de debates e investigación; los proponentes del nexo -la mayoría de ellos trabajan en/o hablan del tema- consideran el tópico desde el punto de vista científico, y únicamente la implementación "apropiada" de un régimen alimenticio y/o drogas para evitar las consecuencias de que esta necesidad de nexo se ejecute preferentemente en toda la población.

Además por muchos años la cuestión de si el consumo de los trans ácidos grasos es nocivo para la salud ha sido un tópico menor desde el punto de vista de investigación y debate: el grupo pequeño que sostiene que es o puede ser nocivo escasamente ha logrado mantener el tema en vigencia. La industria del aceite vegetal se ha esforzado en extremo y en su mayor parte (pero no completamente) exitosamente para sofocar el tema.

Una de las principales razones por las cuales no hay suficiente concientización de los niveles de trans ácidos grasos en los alimentos, ha sido por la habilidad de la industria alimenticia -especialmente a

través de esfuerzos muy efectivos de cabildeo "lobbying" por parte de los agentes de las industrias de aceites comestibles- para mantener los trans ácidos grasos fuera de la base de datos empleada por los profesionales para hacer las comparaciones entre los componentes de las variables de enfermedad, salud y consumo de alimentos. Ellos (los agentes de la industria) deben de creer en el lema "ojos que no ven, corazón que no siente". Existen muchos ejemplos. La Inspección Nacional de Salud y Examen de Nutrición (NIHANES) del Centro Nacional para Estadística de Salud (NCHS) del Departamento de Salud y Servicios Humanos (HHS) tuvo la doble oportunidad de incorporar y/o corregir la totalidad de los datos sobre ácidos grasos e incorporar los datos de los trans ácidos grasos en su base de datos NHANES II: primero a principios de 1980 cuando los investigadores de la Universidad de Maryland ofrecieron los datos al jefe del Grupo NIHANES, señor Sidney Abraham y la dietista encargado de construir los valores de la base de datos, señora Connie Dresser, en 1988 cuando se notó que discrepaban los datos en la base de datos NHANES II. En ese momento, la doctora Catherine Woteki de NCHS admitió que la base de datos disponible era inadecuada para evaluar cualquier relación entre trans ácidos grasos y una enfermedad, y aunque no pudo explicar las discrepancias entre los datos de NHANES II y los de la Universidad de Maryland para los alimentos idénticos, anotó que "ni los datos de NHANES I de los de USDA han expresado la necesidad de examinar las discrepancias". Actualmente el Manual de Base de Datos USDA 8 tampoco contiene los valores de trans ácidos grasos para alimentos. No obstante, el grupo USDA responsable del Manual 8 está en el proceso de construir una tabla provisional de ácidos grasos que incluye los valores de los trans; dichas tablas deben estar disponibles dentro de un año. Mientras tanto, ninguna de las bases de datos comercialmente disponibles contienen los datos sobre trans.

Es fácilmente aparente que si los trans ácidos grasos no existen en la base de datos, o sólo están fragmentados, es casi imposible culpar por cualquier cosa a los trans ácidos grasos ya

que no habría ninguna manera de correlacionarlos con cualquier efecto. Y silenciosamente se sienta bajo la sombrilla de "mono-saturados" aunque legalmente no están reconocidos como mononosaturados.

Desafortunadamente para la industria de aceite parcialmente hidrogenado, los doctores R. Mensink y M. Katan enfocaron una atención indeseada sobre los trans en un artículo considerado como un adelanto importante en el *New England Journal of Medicine* (agosto 1990), en el que se encontró, por medio de dietas controladas, que la causa o proceso del trans es la de disminuir el colesterol "bueno" HDL (lo que no hacen las grasas saturadas) y aumentar el colesterol "malo" LDL por lo menos igual que lo hacen las grasas saturadas. Por lo tanto, si usted cree en la hipótesis de la dieta/colesterol en suero/enfermedad cardíaca coronaria probablemente debería estar preocupándose más de los trans que de los ácidos grasos saturados. Los resultados de estos investigadores hicieron realmente aceptable hablar sobre una posible amenaza a la salud de los aceites parcialmente hidrogenados. Esto ha llevado a la USDA en Beltsville, Maryland a realizar una versión más extensa del estudio de los doctores Mensink y Katan, pagado en su mayoría por la industria del aceite vegetal a través del Instituto de Aceites Comestibles y Manteca (grasa para hacer la pastelería - ISEO). Los resultados están listos momentáneamente y es de esperar que no sean del agrado del ISEO.

Los resultados de Mensink y Katan son amenazadores para la mayoría de la industria de aceites vegetales, hasta el grado de que los consumidores creen en la hipótesis dieta/colesterol en suero/enfermedad cardíaca coronaria que muchos eminentes investigadores médicos/científicos ahora creen que son sólo tonterías. No obstante, la percepción dentro de los consumidores es que la hipótesis es exacta. Por lo tanto, esta percepción representa principalmente una amenaza a la posición de mercado de aceites de soya y canola y secundariamente a otros aceites incluyendo el de maíz y cártamo.

Pero las noticias realmente malas para los

aceites trans cargados, hasta ahora han salido a la luz pública. Dos veces durante el mes de junio, los hallazgos investigativos comprometiendo los trans ácidos grasos como factores de riesgo tanto en enfermedades cardíacas coronarias como en diferentes tipos de cáncer (del seno y próstata) se han presentado en reuniones nacionales (17a. Conferencia Nacional de Banco de Datos en Baltimore, la Sociedad para Investigación Epidemiológica en Minneapolis) por parte de investigadores de la Facultad de Medicina de la Universidad de Harvard. Estos investigadores, encabezados por el doctor Walter Willett, han incorporado en sus bases de datos información sobre la cantidad de trans ácidos grasos en los alimentos. Lo anterior les permitió analizar los datos provenientes de varios estudios en perspectiva. Un estudio representativo de 85,095 mujeres a las cuales se les hizo seguimiento por un período de 8 años a partir de 1980, encontró que la ingestión de trans ácidos grasos estaba positivamente asociada con la enfermedad cardíaca y cáncer del seno. Para la enfermedad cardíaca se midió el riesgo relativo (RR) previo control de los factores de riesgo standard incluyendo la edad y el total de ingestión de energía. "La ingestión o consumo de trans isómeros estaba positivamente relacionada al riesgo de enfermedad cardíaca coronaria (RR para el más alto, en comparación al quintil más bajo = 1.45.95% CI 1.02-2.07)" Cuando fueron constantes los otros componentes de ácidos grasos en las dietas (i.e. saturados, monoinsaturados, ácido linoleico, ...) "el riesgo relativo para mujeres con la más alta ingestión de trans isómeros fue de 1.64 (1.10-2.44)." (i.e. un incremento mayor en RR) "El consumo de margarinas, galletas y tortas", según Willett, et al, están "asociados significativamente con un riesgo mayor de enfermedad cardíaca coronaria". En varios de los estudios en perspectiva, el cáncer de la próstata estaba positivamente asociado con un incremento en el consumo de trans ácidos grasos.

Estos hallazgos no sorprendieron a los investigadores de la Universidad de Maryland, varios de los cuales habían anotado 15 o 20 años atrás la necesidad de investigar la posible relación.

Se debe subrayar que el trabajo de Willett y sus colaboradores aún no se ha publicado. Pero sé que cuando se haga, se vendrá una lluvia de fuego de publicidad adversa sobre la

industria de los aceites parcialmente hidrogenados. De ahí en adelante será una "temporada abierta" para los trans ácidos grasos, ya que a diferencia del pretendido nexo enfermedad cardíaca coronaria/grasas saturadas, el nexo entre los trans enfermedad cardíaca coronaria y cáncer será más directo. Muchos grupos investigativos utilizarán como punto de partida el trabajo de Willett para continuar con sus propios estudios. La palabra trans se convertirá en una de uso cotidiano para desánimo de todos los que la emplean para cocinar y producir alimentos con aceites parcialmente hidrogenados. Market Insights espera ver los rótulos de "No contiene Trans" unirse a, o remplazar los actuales de "No Contiene Grasas Saturadas", "No Contiene Colesterol", etc.

En términos de mercado el aceite de soya va a ser el gran perdedor porque tiene la cuota más grande de aceite vegetal en el mercado. Los aceites parcialmente hidrogenados de maíz y canola también tienen un alto porcentaje de trans.

Los productores de aceites tropicales deben ver en todo esto una ironía particularmente deliciosa. A principios de los años 80 el gigante Unilever, productor de alimentos, estaba preocupado por los potenciales efectos adversos de los trans ácidos grasos. Para protegerse, la compañía adquirió grandes extensiones de tierra para sembrar palmas de aceite porque sus intenciones eran mezclar el aceite de palma en sus productos. Con toda razón la Asociación Americana de Cultivadores de Soya vio la importación potencial a gran escala de aceite de palma como una seria amenaza a la posición de mercado del aceite de soya en los Estados Unidos. A mediados de los años 80, la Asociación Americana de Cultivadores de Soya se unió en una campaña importante para denigrar los aceites tropicales y erradicarlos por ser una amenaza económica. Habiendo alcanzado un éxito jamás imaginado, la Asociación Americana de Cultivadores de Soya puede estar frente a un problema similar. Atacar los trans en tránsito.

International Marketing Division  
Enig Associates, Inc., Suite 500 White  
Oak Center Bldg. 11120 New Hampshire  
Avenue Silver Spring, Maryland, USA