

Los japoneses expresan su preocupación por los trans ácidos grasos

Tomado de *Market Insights* Vol. 4 No. 9

En el mes de noviembre de 1992 el director de *Market Insights* se reunió con funcionarios de la Asociación Japonesa de Importadores y Exportadores de Semillas Oleaginosas (Jofiea) y de la Asociación Japonesa de Procesadores de Semillas Oleaginosas (Jopa) en Tokio, con el fin de discutir diversos asuntos relacionados con la salud y el comercio que tienen implicaciones tanto positivas como negativas para los mercados japoneses de las grasas y los aceites. Los temas tratados incluían (1) el consumo de trans ácidos grasos por parte del consumidor japonés (2) la reciente preocupación en cuanto al consumo de ácido linoléico, (3) el nexo entre los trans ácidos grasos y las enfermedades cardíacas coronarias y el cáncer, (4) los componentes oleíferos y grasos de las margarinas y grasas industriales de producción japonesa, (5) las últimas campañas de los usuarios, encaminadas a educar al consumidor japonés en cuanto al papel que desempeña la grasa en la alimentación, (6) el asunto de los trans ácidos grasos para los productores japoneses y (7) las implicaciones de este asunto para las subsidiarias japonesas en E.U. y Canadá para los usuarios.

El funcionario de Jofiea señaló que el estudio realizado por el Dr. Joseph Judd para el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos podría tener serias implicaciones para la industria de los aceites vegetales. Si el estudio confirma el que adelantaron Mensink y Katan hace dos años, la hidrogenación parcial sería objeto de crecientes ataques por parte de aquellos que creen firmemente que los Trans Ácidos Grasos (TAG) son el origen de muchos problemas cuyas causas se atribuyen a las grasas saturadas. Si bien desconocía el estudio Willer de la Universidad de Harvard, el funcionario de Jofiea comentó que la confirmación del vínculo entre los TAG y las enfermedades cardíacas coronarias y entre los TAG y el cáncer desencadenaría una enorme presión por parte del consumidor americano en el sentido de evitar que los fabricantes utilicen aceites vegetales parcialmente hidrogenados en las fórmulas de margarinas y grasas industriales.

El asunto de los TAG y los efectos sanitarios implícitos ha sido de interés para el usuario japonés durante varios años. Si bien los productores de margarinas y grasas industriales no admiten públicamente que el problema existe, están muy conscientes de las ramificaciones que tendría el que los consumidores tomaran las últimas inves-

tigaciones sobre trans ácidos grasos y decidieran convertir el asunto en un problema. *Market Insights* cree que los consumidores japoneses exigirían todo un recuento por parte de la industria y de las entidades gubernamentales correspondientes (v.g. Ministerio de Salud) que estuvieran en capacidad de cambiar o modificar el curso de la producción de margarinas y grasas. El funcionario de Jopa señaló que muchos productores están utilizando aceite de palma, palmiste y coco para fabricar margarinas y grasas industriales. "Si repasamos los datos que tenemos, creo que el contenido de TAG es bastante más bajo que el que (normalmente) se encontraría en las margarinas (americanas). Los fabricantes japoneses ofrecen un buen equilibrio entre las grasas y los aceites que incluyen en sus fórmulas. Esto significa que el consumidor adquiere un producto bajo en trans ácidos grasos."

Es claro que los tipos de margarinas que se producen actualmente en el Japón están compuestas de una mezcla de diferentes grasas. El aceite de palma definitivamente es el componente más importante, ampliamente utilizado por sus propiedades de mezcla. El aceite de palma permite una hidrogenación más baja que los aceites vegetales menos saturados.

En cuanto a las subsidiarias japonesas en E.U. y Canadá, ninguno de los funcionarios pudo comentar hasta qué punto son conscientes del nexo entre los TAG y las enfermedades cardíacas coronarias y el cáncer, ni sobre las medidas que se han tomado para evitar la reacción del consumidor o aprovechar los últimos estudios científicos. No obstante, el número de subsidiarias dedicadas al procesamiento de grasas y aceites en los E.U. es reducido y algunas se dedican solamente al procesamiento de grasas para confitería y panadería. La mayoría se establecieron con el objeto de procesar aceites de palma, palmiste y coco, hasta que se vieron duramente golpeadas por la campaña contra los aceites tropicales que se emprendió en los ochenta, pero que todavía perdura. Sin duda, estas subsidiarias estarían muy complacidas de ver un retorno al procesamiento de los económicos aceites tropicales.

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