

ENTREVISTA CON ERIC ENIG

Cómo combatir la mala prensa y penetrar mercados

Eric Enig -vicepresidente de Enig Associates, Inc., experto en mercados de aceites y grasas y en estudiar las características nutricionales de los aceites y sus efectos en la salud humana; y autor del boletín mensual Market Insights- dialogó con El Palmicultor durante su estadía en Santa Marta, a donde fue invitado por Fedepalma para dictar una charla en el marco de la X Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite.

Eric Enig ha dedicado gran parte de su vida profesional a contradecir las grandes campañas -en principio patrocinadas por la Asociación de Soyeros Americanos (ASA)- que denigraban de los aceites tropicales aduciendo que estos eran perjudiciales para la salud. Y si bien esa campaña como tal hoy es producto del pasado, todavía existen muchos fabricantes de elementos a base de aceites en su país que se muestran reacios a utilizarlos por el temor infundado de perder clientes.

Se dedica entonces este economista de escasos 28 años a escribir artículos que le dan la vuelta al mundo sobre los beneficios para la salud humana de las grasas saturadas, de las cuales el aceite de palma y palmiste representan una gran parte, además de las grasas lácteas, el aceite de coco y el sebo de res, que también fueron menospreciados por la campaña de la ASA.

Considera que el impacto negativo causado por la Asociación de Soyeros durará poco tiempo, pues los consumidores están empezando a comprender que los aceites tropicales son sanos y, en cambio, los aceites parcialmente hidrogenados afectan la salud, en términos de la composición de áci-

dos grasos, en la posición *trans* de los aceites parcialmente hidrogenados de soya y colza, este último también muy competitivo en el mercado norteamericano.

Según Enig, las grasas saturadas son esenciales para la vida y son las únicas producidas por la leche materna. "Son naturales, a diferencia de los aceites hidrogenados que contienen algunas grasas no naturales", asegura.

Esta posición le ha acarreado innumerables problemas, aunque no considera que el aceite de soya refinado sea poco saludable. "Pero la mayoría del aceite de soya usado en los Estados Unidos es parcialmente hidrogenado (aproximadamente el 70%); y ya es tiempo de que se cambie de posición y se suspenda la promoción de aceites que no son naturales".

Dice que el aceite de soya como tal compete con el aceite de palma en ciertos mercados, sobre todo en los de aceites para ensalada y refinados. "Pero en términos de grasas hidrogenadas en los Estados Unidos, devastaron los mercados de palma y palmiste". Por esta razón considera vital que los palmicultores emprendan campañas para demostrar los benefi-

cios de su producto: "Sería deliciosamente irónico que los productores de aceite de palma pudieran en este momento hacerles ver a los soyeros que fabrican un producto peor de lo que sostenían".

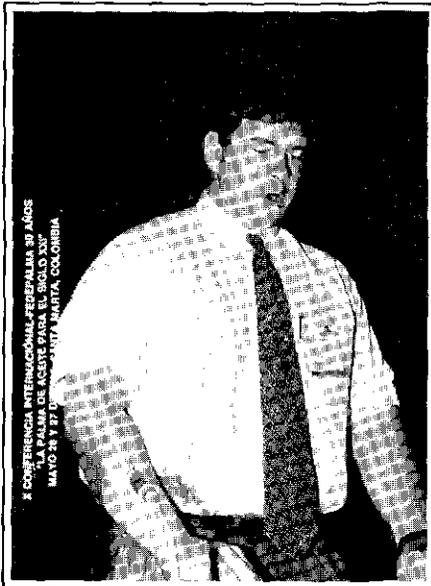
"En otras palabras" -explica- "cuando los productores de aceite de soya dicen que la grasa saturada es mala y que su producto sólo tiene el 15%, no mienten. Lo que sucede es que el aceite refinado tiene el 15%, pero el aceite parcialmente hidrogenado de soya tiene realmente más ácidos saturados, además de tener los equivalentes de los saturados, es decir los ácidos grasos *trans*".

En consecuencia, -asegura- los soyeros promueven un aceite vegetal que es más saturado. "Pienso que la evidencia médica sobre los ácidos grasos *trans* es más fuerte que cualquiera otra que se haya presentado sobre los aceites tropicales. Y todavía no conozco estudios concluyentes que digan que los aceites de palma o palmiste son malos para la salud, o que tenga efectos adversos sobre las lipoproteínas sanguíneas o el colesterol HDL".

Penetrando el mercado mundial

Para Eric Enig, los aceites tropicales latinoamericanos tienen futuro. Y aconseja entonces, utilizar dos herramientas para lograr penetrar mercados, las cuales deberán implementarse no sólo a nivel interno -en Latinoamérica y El Caribe- sino también en los mercados norteamericano y europeo:

MERCADOS INTERNACIONALES



Eric Entg en momentos de su intervención durante la X Conferencia Internacional sobre Palma de Aceite.

La primera se refiere a la promoción de los productos básicos sin denigrar a los competidores, sobre la base de sus características como la funcionalidad, sabor, textura, punto de fusión, etc. Sin embargo, advierte que "Una cosa es decir que el aceite de palma es mejor que el aceite de soya. Y otra, decir que es mucho mejor que el aceite de soya parcialmente hidrogenado, en el sentido que el aceite de palma es más saturado y más estable y no requiere hidrogenación adicional, o en algunos casos, una hidrogenación leve, lo cual produce una cantidad mínima de ácidos *trans*, mucho menos que el aceite de soya hidrogenado".

Aconseja también, realizar una campaña en la cual se resalte que los países donde se ha consumido aceites de palma y palmiste por miles de años -Latinoamérica, Africa y el Sureste Asiático- tienen registros muy bajos de enfermedades cardíacas coronarias. "El argumento de que las grasas saturadas producen enfermedades cardíacas no se aplica a los países que consumen gran parte de la grasa en forma saturada".

La segunda herramienta consiste en atacar a la industria de los aceites parcialmente hidrogenados en todo el mundo: "Dentro de 10 ó 20 años, los mercados norteamericano y suramericano alcanzarán los 900 millones de personas, que es un mercado enorme para los productores de grasas. Yo creo que la industria del aceite de palma no alcanzará a satisfacer esa gran demanda si se tienen en cuenta los problemas que producen la hidrogenación parcial y los ácidos grasos *trans*. Tendrá que mezclarse con otros aceites vegetales, como canola o soya, pero el aceite de palma y palmiste permanecerá como materia prima básica". Enig insta entonces a los productores latinoamericanos a aumentar su producción a un nivel similar al del Sureste Asiático, de manera que puedan satisfacer la demanda americana.

Y si bien el experto considera indispensables las estrategias mencionadas para la penetración de los mer-

"Las grasas saturadas son esenciales para la vida y son las únicas producidas por la leche materna"

cados, es consciente de la dificultad que tiene en sí misma la comercialización de este tipo de aceites. Piensa, no obstante, que la gran tarea es lograr que los consumidores estadounidenses, y en menor medida los canadienses, los perciban como grasas sanas y no perjudiciales. "De lograrse este cometido, el futuro de los aceites tropicales en la producción será grandioso".

Le preocupa, sin embargo, el posi-

cionamiento que puedan encontrar nuevas variedades desarrolladas por la bioingeniería las cuales en unos 10 ó 15 años, podrían poner en jaque ciertos aspectos de la industria del aceite de palma, aunque considera que habrá una demanda tan grande de grasas saturadas para la producción de margarinas y mantecas, que todavía existirá una demanda increíble de las grasas láuricas que se obtienen del aceite de palmiste.

Latinoamérica: La estrella del futuro

Si bien el analista considera que el futuro del aceite de palma en Indonesia y Malasia será espléndido, asegura que la estrella de aquí al año 2000, será Latinoamérica, en términos de expansión y potencia, por lo cual sería un grave error que no se emprendieran en la región grandes programas de siembra de palma. Estos son sus argumentos:

-La demanda se incrementará notablemente. "Suena muy alentador para los productores de semilla, pero creo que la demanda de aceite de palma y palmiste subirá como cohete debido al problema de la hidrogenación. La rivalidad provendrá de la desconfianza del consumidor en la industria de los aceites de soya y colza y en la industria de los alimentos en general. Las compañías se cambiarán a un producto saturado más estable como el aceite de palma y el aceite de palmiste".

-Latinoamérica posee el equipo y el terreno, y se dotará de nuevos híbridos de alta producción, alta tecnología, mejores técnicas de procesamiento y mejor manejo de las plantaciones. "Además, posee un mercado sumamente grande unas cuantas millas al norte".

-Colombia es líder en términos de producción. "Según conversaciones

MERCADOS INTERNACIONALES

que yo he tenido aquí en el Congreso de Fedepalma, y basado en los conferencistas que he oído, creo que el futuro es alentador y se ha adoptado el enfoque correcto, pero pienso que los productores de aceite de palma no se imaginan el potencial y por ello no han tenido en cuenta el problema de la hidrogenación, especialmente el mercado potencial norteamericano. Pienso que no solamente deben concentrarse en el consumo doméstico sino en la exportación".

Para la salud: aceites tropicales

Así resume Eric Enig los beneficios del aceite de palma sobre la salud humana:

- Provee sustancias nutricionales en los términos de los ácidos grasos cuando son consumidos por los seres humanos.

- Los aceites parcialmente hidrogenados -como el de soya y canola- tienen efectos nocivos y son objeto de estudio por su efecto sobre las enfermedades cardíacas. Otros efectos fueron hallados por la Universidad de Harvard, como la estrecha relación que existe entre los ácidos grasos *trans* y el cáncer. Los cánceres que se identificaron fueron numerosos, pero el único tipo que pudieron estudiar con los elementos suficientes, en el caso del experimento con mujeres, fue el de seno.

- El cáncer de seno en los Estados Unidos está creciendo. Se está observando el nivel molecular para analizar qué es lo que hacen los ácidos *trans*. Lo que yo entiendo es que alteran la estructura de la membrana.

- Básicamente lo que pasa es que cuando se ingieren ácidos grasos *trans*, los *trans* entran a la estructura de la membrana celular, cuya función, en seres humanos y animales es retener lo bueno y eliminar lo malo. En otras

palabras, cuando se está expuesto a toxinas como insecticidas, pesticidas o a la polución del ambiente, el cuerpo absorbe estos elementos a través del sistema respiratorio o de las comidas. Lo que las membranas del cuerpo tienen que hacer es expulsar las toxinas del sistema; uno tiene enzimas que descomponen algunas toxinas, y éstas se eliminan en forma relativamente neutra. Lo que el *trans* hace es meterse dentro de la célula y alterar o inhibir la producción de ciertas enzimas que están en las células para descomponer las toxinas.

Si ponemos a dos personas idénticas, de dos países diferentes, de las cuales una vive donde el nivel de contaminación y el consumo de ácidos *trans* son muy altos, y la otra con el mismo nivel de contaminación pero sin consumo de ácidos *trans*, yo podría decir que para el individuo que consume ácidos grasos *trans* será muy difícil, a nivel molecular, descomponer las toxinas que está consumiendo.

- Hay estudios con animales y seres humanos que indican que cuando las madres lactantes consumen aceites parcialmente hidrogenados y ácidos grasos *trans*, hay una reducción de la grasa natural que produce la leche materna.

- Todo el mundo sabe que la grasa es indispensable para el desarrollo de los niños. Lo que tenemos especialmente es un lactante cuya alimentación carece de algunos ácidos grasos esenciales durante la etapa del desarrollo. Esto puede tener implicaciones muy graves. Solamente estas dos últimas probablemente harán que las mujeres analicen el tipo de alimentos que consumen en E.U., Canadá y Europa.

- Muchos bebés nacen con bajo peso y con trastornos cerebrales y del sistema inmunológico. En Alemania se realizó un estudio en el cual se dice que siempre se había creído que los ácidos *trans* no cruzaban la barrera de la pla-

"El futuro del aceite de palma en Colombia es alentador, y creo que se ha adoptado el enfoque correcto. Pero pienso que los productores de aceite de palma no se imaginan el potencial, y por ello no han tenido en cuenta el problema de la hidrogenación. Además, creo que no solamente deben concentrarse en el consumo doméstico, sino también en la exportación"

centa ni llegaban al nonato. Sin embargo, este estudio alemán establece que sí atraviesa la placenta.

De acuerdo con lo anterior, se llega a la conclusión de que tenemos que investigar más el efecto de los ácidos *trans* sobre el sistema inmunológico de los bebés en desarrollo, antes y después de su nacimiento, y también sobre funciones cerebrales.

- Hemos estado consumiendo aceites parcialmente hidrogenados por 20 o 30 años en escala masiva en los Estados Unidos y visto más niños prematuros y tasas más bajas de natalidad. La pregunta es si tenemos una madre que está consumiendo ácidos *trans* en su dieta y tiene un bebé que nace con bajo peso y con problemas, la madre al alimentarlo le está dando leche con bajo contenido de grasa. ■