

## En seis meses productos con olestra al mercado

Los pasabocas que contienen olestra estarán en mercados experimentales dentro de seis meses. La Administración de Drogas y Alimentos (Food and Drug Administration-FDA) aprobó el 24 de enero el sustituto, libre de calorías, para ser utilizado en pasabocas picantes (hojuelas, galletas de sal y otros). Procter & Gamble, que desarrolla el sustituto de grasas, anunció que lo utilizará en mercados experimentales en su marca de papas fritas Pringles sin grasa. Esta empresa sacará al mercado el olestra bajo el nombre de Olean y los productos que lo contengan, estarán identificados por un logotipo. Frito-Lay también anunció que utilizará el producto en sus pasabocas, en etapa de experimentación.

El olestra es una molécula grande que el organismo no digiere ni absorbe, de modo que los productos que contienen olestra como sustituto de los aceites y de las grasas normales, tendrán menos calorías que los productos similares que normalmente contienen grasas y aceites. Sin embargo, como los estudios demuestran que el olestra puede causar dolores abdominales y diarreas en algunas personas, la FDA advirtió que los productos que contengan olestra deben tener un rótulo de advertencia. La FDA también anunció que como el olestra puede evitar la absorción de ciertas vitaminas solubles en grasas y de otros nutrientes, tales productos deberán contener adicionalmente vitaminas A, D, E y K.

Como una condición del gobierno para aprobar el uso del olestra, P&G deberá supervisar el uso de los consumidores del olestra para estudiar los efectos a largo plazo, en particular en lo concerniente a la absorción de carótenos. La FDA revisará los estudios en una reunión del Comité Consultor de Alimentos del FDA (Food Advisory Committee), que tendrá lugar en 30 meses.

(Tomado de "INFORM", Vol. 7, No. 2)

## Malasia

### Cuota mínima en extracción de aceite de palma

El gobierno de Malasia está estudiando la posibilidad de establecer una cuota mínima como requisito en la tasa de extracción del aceite de palma, para asegurarse que los molineros y productores locales mantengan la tasa de producción a unos niveles favorables.

Se ha reportado que en los últimos siete años, la tasa de extracción ha bajado cerca del 1.33%, generando un desperdicio anual de 500.000 toneladas de aceite de palma. En febrero, esta tasa era de 18.6%, lo cual significa que por cada tonelada de racimos de fruta producidos, solamente el 18.63% se convierte en aceite de palma crudo. La tasa de extracción, sin embargo, se puede mejorar si los productores reducen la cantidad de frutos de palma de aceite sueltos cuando vendan sus racimos a los molineros, y los molineros deben utilizar también racimos de fruto maduros en su operación. Se espera que al parar la tendencia a la baja de la tasa de extracción de aceite, seguramente el resultado sea el incremento en el rendimiento y por lo tanto en la productividad.

(Tomado de "Cocomunity" Vol. XXVI, No. 4)

## Corpoica investiga en mejoramiento genético de palma de aceite

Durante los dos últimos años, Corpoica ha venido desarrollando en el Centro de Investigación de El Mira, en Tumaco, una metodología de mejoramiento genético para palma de aceite, con el objetivo de estudiar cinco veces más plantas por unidad de área y reducir a la mitad el tiempo de evaluación.

Según el Boletín "Noticias Corpoica" No. 2, Año 3, el estudio busca identificar progenitores que produzcan genotipos adaptados a condiciones específicas y con tolerancia a patógenos. Además se adelantan investigaciones en utilización de marcadores bioquímicos para aumentar la eficiencia y acelerar el proceso de selección de genotipos superiores. Esta evaluación se encamina específicamente a introgresión genética entre palma africana (*E. guineensis*) y palma americana (*E. oleifera*), para transferir características deseables de una y otra.

Otros estudios que adelanta Corpoica en palma de aceite se relacionan con el insecto barrenador de raíces, *Sagilassa valida*, en métodos de aporque y aplicación de insecticidas, y con el efecto del bioabono, obtenido de los biodigestores de lodos de las plantas extractora de aceite, sobre el crecimiento y producción de la palma de aceite.

En el Centro de Investigación La Libertad (Meta), por otra parte, los técnicos duplicaron la producción habitual de 100 hectáreas de palma de aceite, pasando de 13.5 ton. de fruto en 1994 a 28 ton. en 1995, lo que significó un incremento del 96% en los ingresos totales, ya que de \$113 millones en 1994, se pasó a \$221 millones el año pasado. Corpoica dará a conocer próximamente esta información a todos los palmicultores del país.

(Tomado de "Noticias Corpoica" No. 2, Año 3)