

Frito-Lay cambiará los aceites hidrogenados

PLANO, Texas – Frito-Lay Inc. cuyas hojuelas con frecuencia son objetivo de las críticas de los especialistas en nutrición, dijo el martes que eliminaría un tipo de grasa especialmente dañina de sus productos y ofrecería refrigerios con menos grasas.

Los fabricantes de comidas rápidas y refrigerios están siendo presionados cada vez más para que ayuden a dar marcha atrás a una tendencia hacia más obesidad, especialmente entre los niños.

Para comienzos del año entrante, Frito-Lay dijo que cambiará, de aceites hidrogenados que contienen ácidos grasos trans, a aceite de maíz para freír muchas de sus hojuelas más populares, tales como Doritos, Tostitos y Cheetos.

La Compañía también sacará al mercado versiones con menos grasa de sus patatas fritas y Cheetos de Lay en los próximos meses, uniéndose a sus productos más ligeros, tales como sus hojuelas Horneadas y Tostitos Horneados.

Frito-Lay también está desarrollando productos tales como hojuelas mezcladas con brócoli para atraer clientes conscientes de la salud, dijeron funcionarios.

Abelardo Bru, jefe ejecutivo de Frito-Lay América del Norte, dijo que Frito-Lay está “trabajando para formar parte de la solución al problema de la obesidad”. Dijo que las ventas de los refrigerios más saludables están creciendo un 20% por año.

Frito-Lay, con base en Plano, es subsidiaria de PepsiCo Inc. y responde por alrededor de dos tercios de las Compras, - las ganancias de los padres con base en Nueva York.



Un grupo que ha criticado la industria de alimentos, el Centro para la Ciencia para Interés Público, aplaudió el anuncio de Frito-Lay, pero dijo que haría poco por animar a la juventud norteamericana para que coma una dieta balanceada, saludable.

“Es un paso bueno, pero siguen contribuyendo a los refrigerios de comida chatarra, en vez de refrigerios de fruta o algo que sea salu-

dable”, dijo el director del grupo, Michael Jacobson.

Este mes, McDonald’s anunció que sus restaurantes de comida rápida freirían las hojuelas de patatas fritas con menos grasa trans.

Derechos de Autor 2002 Prensa Asociada. Visite OrlandoSentinel.com.

Tomado de Associated Press. 

Se proyecta que las exportaciones de frijol soya de los Estados Unidos caerán

Las exportaciones de frijol soya de los Estados Unidos están proyectadas a caer, mientras que las exportaciones suramericanas se elevarán en los años 2002/03. Las exportaciones de los Estados Unidos están proyectadas a caer debido

a un cultivo más pequeño en los Estados Unidos y una producción récord de frijol soya e inventarios iniciales en Sudamérica. La incertidumbre económica en Sudamérica y la incertidumbre que rodea los reglamentos biotécnicos en China, han

causado que las exportaciones suramericanas se retarden y los inventarios se eleven en los años 2001/02. Los inventarios chinos han descendido para apoyar el consumo y los inventarios finales de los Estados Unidos han descendido, ya que algunos negocios se han cambiado a los Estados Unidos. Estos inventarios más altos de Sudamérica presionarán el mercado de exportaciones de frijol soya de los Estados Unidos este otoño, así como la mayor producción y exportaciones suramericanas que se esperan más adelante en la temporada de mercadeo. Se proyecta que las exportaciones mundiales de frijol soya aumentarán 5.7% en los años 2002/03, debido a un aumento en la demanda de China y la reducción en la producción de semilla de algodón y semilla de colza. Se espera que los inventarios finales mundiales de frijol soya caerán, a medida que el consumo aumente más que la oferta. También se proyecta que las exportaciones

de harina de soya descenderán, a medida que tanto Argentina como Brasil aumenten la trituration y las exportaciones.

Fuente: Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Agricultura al Extranjero, Circular Serie FOP (17-42), julio del 2002.



El aceite de soya amplía su participación en el mercado

Claramente el aceite de soya es el número uno en la producción mundial de aceites y grasas y su dominio está aumentando pronunciadamente esta temporada. Es necesario elevar su producción, no sólo para compensar el retraso en la producción total de aceite de palma, sino también para reemplazar parcialmente los aceites de girasol y de colza, cuya producción descende por segundo año consecutivo.

Se observa que la producción total mundial de aceite de soya en octubre/septiembre de los años 2001/02 está alcanzando un récord de 29.2 millones de toneladas (Mn de T), una alza de 2.15 Mn de T, comparada con la producción de hace un año. Esto se compara a un aumento de 1.75 Mn de T en la última temporada y un promedio de 1.03 Mn de T en los 10 años anteriores. Se debe tener en mente

que elevar la producción total mundial 2.15 Mn de T no se puede realizar fácilmente, ya que requiere que se trituren 12 Mn de T adicionales esta temporada, llevando el total de trituration de frijol soya en los años 2001/02 hasta 159.7 Mn de T. El problema es que esto resulta en un aumento en la producción de harina de soya de 9.3 Mn de T y esto muy probablemente creará inventarios onerosos de harina de soya en varios países productores hacia finales de esta temporada y probablemente también en los años 2002/03.

Se pronostica que la producción de todos los 17 aceites y grasas se elevará 2.3 Mn de T, a 119.4 Mn de T esta temporada. Esto destaca la importancia del aceite de soya, ya que responde por más del 90% de este aumento.



Contáctenos, usted también puede estar en
El palmicultor

Fedepalma, Carrera 10A No. 69A - 44 Teléfono: 321 03 00 Exts: 113-112
nmorales@fedepalma.org