

## Asesor de Cenipalma es premiado por investigación



La Pontificia Universidad Javeriana en colaboración con la Fundación Cardioinfantil, la Universidad de la Salle y Cenipalma, desarrolló una investigación titulada "Efecto de los tocotrienoles sobre el perfil lipídico y la formación de placa ateromatosa en conejos alimentados con varios aceites", bajo la dirección de Carlos Corredor, miembro del comité asesor del Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma.

Se midieron los niveles de tocotrienoles (vitamina E) en el aceite de palma, en otros aceites y otras fuentes dietarias, y se determinó también la proporción entre ácidos grasos saturados e insaturados de diferentes aceites vegetales. Se demostró que los aceites de palma colombianos son más ricos en tocotrienoles y tienen menor proporción de grasa saturada que los del sureste asiático. Los conejos fueron alimentados con dietas preparadas con estas grasas a las que se les añadió colesterol durante un período de cuatro meses, con el fin de observar si los tocotrienoles provenientes del aceite de palma evitan la formación de placa ateromatosa y el aumento de niveles de colesterol en sangre en los animales utilizados.

Los resultados indicaron que los tocotrienoles efectivamente inhiben el aumento de colesterol en sangre en conejos y adicionalmente no se detectó formación de placa.

Esta investigación fue reconocida durante dos eventos sobre alimentación y nutrición: Premio José Félix Patiño al mejor trabajo de investigación durante el XXVIII congreso anual de Avances en Metabolismo y Soporte

Nutricional de la Asociación Colombiana de Nutrición Clínica, llevado a cabo en Ibagué en mayo de 2004. Y Premio Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia – Fundación Éxito a la mejor investigación nacional terminada durante el Segundo Coloquio Internacional y Tercero Nacional de Investigación en Alimentación y Nutrición, realizado en Medellín en agosto pasado.

Estas distinciones confirman no sólo la calidad de la investigación llevada a cabo, sino que, como ya lo habían mencionado publicaciones científicas en Estados Unidos y otros países, los tocotrienoles (vitamina E) presentes en el aceite de palma juegan un papel importante en la reducción de los niveles de colesterol en sangre y acumulación de grasa en las arterias, lo cual se encuentra directamente relacionado con el desarrollo de enfermedades de tipo cardio-vascular. También se están desarrollando investigaciones que indican la función de los tocotrienoles en la prevención de diferentes tipos de cáncer.

Estos hallazgos deben ser la motivación para la realización en Colombia de estudios de investigación posteriores, que ratifiquen que el consumo de aceite de palma no tiene peligro para la salud, y puede contribuir a controlar el aumento de colesterol y el desarrollo de algunos cánceres. Además es un alimento funcional y económico, fuente básica de grasa en la dieta colombiana. ☞

## Encuesta de percepción del consumo de aceite de palma

Durante el Segundo Coloquio Internacional y Tercero Nacional de Investigación en Alimentación y Nutrición, llevado a cabo en Medellín en agosto pasado, fueron presentados los principales resultados de la Encuesta de Percepción realizada por el Programa de Salud y Nutrición Humana de Cenipalma.

Se expusieron los principales hallazgos en cada uno de los grupos de interés entrevistados y las acciones que se podrían ejecutar para mejorar el nivel de información y la percepción que sobre el tema de grasas y aceites, y específicamente de

aceite de palma, tienen los consumidores, palmicultores, profesionales de la salud, periodistas, e industrias de alimentos y farmacéuticas.

De la discusión entre los asistentes se obtuvieron interesantes aportes acerca del diseño de planes de educación nutricional, de la importancia del profesional nutricionista dietista en el éxito de estas actividades, y de la importancia de llevar a cabo proyectos de investigación acerca del consumo de aceites y grasas en relación con la salud y la nutrición humanas. ☞