

El palmicultor

Directores

JENS MESA DSHINGTON

ÁLVARO SILVA CARREÑO

Editora

MARLYN AHUMADA YANET

e-mail: mahumada@fedepalma.org

Comité editorial

PATRICIA BOZZI ÁNGEL

ÁLVARO CAMPO CABAL

ANDRÉS CASTRO FORERO

JAIRO CENDALES VARGAS

MYRIAM CONTO POSADA

MIGUEL ÁNGEL MAZORRA VALDERRAMA

CAROLINA OSORIO POSADA

PEDRO ROCHA SALAVARRIETA

MARLYN AHUMADA YANET

Colaboradores

FRANZ BETANCOURT MAHECHA

SILVANA DADÁN MUÑOZ

JAIME GONZÁLEZ TRIANA

MARIO MANJARRÉS MARTÍNEZ

DUMAR MOTTA VALENCIA

CAROLINA OSORIO POSADA

LEONOR ROMERO FRANCO

PAOLA YANQUEN DE PABLOS

ÉDGAR YAÑEZ ANGARITA

Caricaturas: Luis Eduardo León

Diseño & Diagramación:

B&B Comunicación Integral

e-mail: bbcii@eb.net.co

Impresión: Molher Ltda. Impresores

CAMBIAMOS!



ADPOSTAL

Llegamos a todo el mundo!

Pensando en ofrecerle el mejor servicio
Nuestras líneas de Atención al Cliente

429 8487 - 263 3484 - 285 6896
018000 111210 / 111313
Fax: 416 3026

Subgerencia de Mercadeo: 334 0304
División de Mercadeo Regional D.C. 428 7320

www.adpostal.gov.co

En Francia, análisis recomiendan rótulos en los y mayores límites en la

Tomado de FoodNavigator.com 7 de abril de 2005

Por Lindsey Partos

La comisión de regulación de la producción de alimentos en Francia recomienda, basándose en un informe publicado esta semana, una reducción drástica en los niveles de grasas *trans* en un gran número de productos horneados.

Las conclusiones de un informe encargado por la Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) indican que los ácidos grasos *trans* no deberían exceder el 1% de los productos comestibles.

De igual manera, se recomienda que para el aceite de mesa, las grasas *trans* deben representar menos del 0.5% del total de ácidos grasos. Las recomendaciones también incluyen que para las margarinas y aceites para hornear, el nivel de grasas *trans* corresponda a máximo el 1% del total de ácidos grasos.

A pesar de que los indicios de grasas *trans* pueden encontrarse de forma natural en los productos lácteos o en las carnes, por ejemplo, la gran mayoría de este tipo de grasas se forman en las cadenas productivas de los alimentos procesados.

Las grasas *trans* formadas mediante aceites vegetales parcialmente hidrogenados, las cuales permiten aumentar el tiempo de conservación de los alimentos al igual que su sabor, han sustituido las grasas sólidas naturales y los aceites líquidos en muchas etapas del procesamiento de alimentos.

Sin embargo, el cada vez mayor número de evidencias indica que los ácidos grasos *trans* aumentan los niveles de colesterol malo (LDL), lo que a su vez produce rigideces y obstrucciones en las arterias. Aumentos en los niveles de LDL pueden resultar en enfermedades cardíacas, primer causante de muertes a nivel mundial.

A partir del 1 de febrero de 2006, entrará en vigencia una ley en Estados Unidos que obligará a los productores de alimentos a indicar en la información nutricional de sus productos, el uso de grasas *trans* para la producción de estos. En contraste, este tipo de legislación que alerte a los consumidores sobre la presencia de ácidos grasos *trans* en los productos alimenticios, no existe en Europa.

Sin embargo, en 2003, Dinamarca se convirtió en el primer país en el mundo en el que se introdujo este tipo de restricciones: se prohibió la comercialización de aceites y grasas cuyo nivel

de riesgo de las grasas *trans* alimentos que las contengan producción de alimentos

de ácidos grasos *trans* excediera el 2% del contenido total de grasas. Este tipo de medidas prohíbe los aceites parcialmente hidrogenados.

Siguiendo esta tendencia, el informe de la AFSSA recomienda que se tomen nuevas medidas que obliguen a los productores de alimentos a indicar claramente la cantidad de grasas *trans*, como proporción del total de grasas utilizadas en la producción de un producto determinado.

Debido al número creciente de mercados, destacadas empresas productoras de ingredientes han lanzado un gran número de aceites cuya formulación se encuentra libre de grasas *trans*, para así satisfacer las exigencias de los mercados.

En febrero de este año, la empresa Bayer CropScience, con sede en Alemania, anunció que había establecido un acuerdo con Cargill, empresa privada del sector agroindustrial, para lanzar al mercado, hacia 2007, un aceite de colza con alto contenido oleico, el cual no hará uso del proceso de hidrogenación.

Al anunciar esto, y al someterse a invertir en nuevas tecnologías y en nuevos aceites, las dos empresas se igualan en la lucha por la conquista de nuevos mercados con empresas como Dow AgroSciences, Bunge, ADM y DuPont, las cuales ya han lanzado productos cuyo contenido de grasas *trans* es cero o muy bajo.

Los productores de alimentos han empezado a eliminar los ácidos grasos *trans* de un gran número de sus productos alimenticios. Esto se da como respuesta a las exigencias de los consumidores, que buscan productos libres de grasas *trans*. Nestlé, la compañía productora de alimentos más grande del mundo, le dijo recientemente a FoodNavigator.com, que se había puesto a la tarea de eliminar los ácidos grasos *trans* de sus productos.

"Hemos tomado la decisión de reducir los niveles de grasas *trans* por debajo del 1% del total de la energía alimenticia de nuestros productos, lo cual es la recomendación de la Organización Mundial de la Salud", dijo un portavoz de la gigante multinacional.

En Estados Unidos, la nueva regulación sobre rotulación de alimentos no ha sido el único incentivo para que los productores de alimentos reduzcan la cantidad de ácidos grasos *trans* utilizados en sus productos: amenazas de demandas también han contribuido.

Continúa página 5

Micro Maxi-Noticias

Aceites y grasas importadas sí tienen que pagar IVA

La Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales (Dian) ordenó a todas las administraciones de aduanas y de impuestos y a d u a n a s competentes, dar aplicación



al concepto No. 076390 del 27 de noviembre de 2003, que derogaba el artículo 27 de la Ley 191 de 1995 donde se declaraban exentos del IVA los alimentos de consumo humano y animal, elementos de aseo y medicamentos para uso humano o veterinario, originarios de los países colindantes con las Unidades Especiales de Desarrollo Fronterizo.

Con ello, la entidad acató el pronunciamiento del Consejo de Estado que negó un concepto suyo según el cual el artículo 27 se encontraba todavía vigente.

De manera que ahora los productos importados tendrán que pagar IVA en 34 municipios de 11 departamentos fronterizos del país, lo cual corrige el tratamiento discriminatorio contra la producción nacional, que sí debía pagar el impuesto.

Fedepalma y Fecolgrasas habían estado denunciando el hecho y exigiendo de las autoridades competentes acciones que acabaran la inicua competencia que estaba inundando al país de importantes cantidades de aceite y grasas comestibles provenientes de países como Ecuador, sin cancelar el IVA.

Superados problemas de comercialización en el Magdalena medio

Durante las últimas semanas de febrero y las primeras de marzo de 2005, la venta de fruto de San Pablo y Catagallo (Bolívar) y Puerto Wilches (Santander), a las extractoras ubicadas en este último municipio, se vio afectada por tres hechos fundamentales:

- ♦ La huelga de los trabajadores de la planta extractora de Palmeras de Puerto Wilches.
- ♦ Problemas técnicos en la planta extractora de Oleaginosas Las Brisas.
- ♦ Pico de cosecha de fruto de palma.

Por estas razones el fruto era recibido con una demora, en ocasiones hasta de días.

Sin embargo, Miryam Villegas, gerente general del Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio advirtió que fue un problema coyuntural y que en la actualidad no tienen inconvenientes con la comercialización del fruto.

A finales del año pasado, pequeños palmicultores de los municipios de San Pablo y Cantagallo en el sur de Bolívar, tuvieron inconvenientes con el transporte de fruto de palma desde sus fincas hasta las plantas extractoras ubicadas en Puerto Wilches. Dado que estos dos municipios están separados por el río Magdalena, el transporte del fruto se realiza en ferry, una especie de planchón sobre el cual se ubican los camiones con el fruto, vehículo que naufragó con un importante cargamento. Para solucionarlo, el Ministerio de Transporte cedió un nuevo remolcador provisional. Actualmente se está gestionando por parte de las directivas del Programa de Desarrollo y Paz del Magdalena Medio (apoyados con recursos de Fonade y los pequeños palmicultores) la compra de un ferry que sea utilizado únicamente para el transporte de fruto de palma.

Los investigadores en Colombia deben pedir más recursos, dice Rodolfo Llinás

Tomado de *Portafolio*, 3 de mayo de 2005



El científico sostiene que en el país sólo se dedica el 0,3% del PIB a programas de ciencia y tecnología y así no se puede salir del subdesarrollo.

Durante su última visita al país, el más destacado científico colombiano en el ámbito internacional, Rodolfo Llinás, insistió en la necesidad de aumentar los recursos para investigación, ciencia y educación.

Recordó que Colombia apenas dedica el 0,3% del producto interno bruto (PIB) en ciencia y tecnología con lo cual no existe chance alguno de lograr sacar al país del subdesarrollo.

Llinás, varias veces candidatizado al premio Nobel en medicina, se mostró decepcionado por estas cifras y pidió a los investigadores nacionales que pidan más recursos. "Pidan que si ustedes no lo hacen nadie lo va hacer", reiteró.

Para el científico, director del departamento de fisiología y neurociencia de la Universidad de Nueva York, el país requiere como mínimo del 1% del PIB en ciencia y tecnología para que el abismo en materia de desarrollo económico no siga creciendo tan rápidamente.

Las declaraciones de Llinás se produjeron una semana después de que el gobierno hiciera público el respaldo al trabajo y compromiso de los centros de investigación de excelencia avalados por Colciencias.

Colciencias financiará cuatro centros de excelencia para la investigación en áreas estratégicas, a través de proyectos puntuales orientados a desarrollar ciencia e innovación competitiva a nivel internacional.

Según María del Rosario Guerra, directora general de Colciencias, cada uno de estos consorcios y otros que se impulsarán en el inmediato futuro, recibirá montos cercanos a los 1,7 millones de dólares para la investigación propuesta por cinco años en temas de biodiversidad y recursos genéticos; enfermedades infecciosas prevalentes en áreas tropicales; materiales avanzados y nanotecnología; biotecnología e innovación agroalimentaria y agroindustrial.

Con el programa de centros de investigación de excelencia, Colciencias busca mejorar, en el corto y mediano plazos, la capacidad de formación de un capital humano avanzado, incrementar el número de investigadores de tiempo completo dedicados a esta labor y lograr, desde la investigación y la innovación, el de- ➔

Viene de la página anterior

Los investigadores en Colombia

sarrollo del país en un marco social y económico sostenido, agregó.

Centros beneficiados

Centro de Investigación de Estudios en Biodiversidad y Recursos Genéticos (Ciebreg). Entidades: Universidad Tecnológica de Pereira sede la Julita, Universidad Javeriana, Cipav, Instituto de Investigaciones Alexander Von Humboldt.

Centro de Investigaciones para la Agroindustrialización de Especies Vegetales Aromáticas y Medicinales Tropicales (Ceniva). Entidades: Universidad Industrial de Santander (Cimbol, Cintrop, Giefivet, Cicta); Universidad de Antioquia (Infección y Cáncer, Catálisis ambiental); Universidad Tecnológica del Chocó (Productos Naturales); Universidad de Cartagena (Química Ambiental y Computacional).

Centro sobre Investigación en Tuberculosis Integrada a la Salud Pública. Entidades: Corporación para Investigaciones Biológicas; Universidad de Antioquia; Instituto Nacional de Salud; Corporación Corpogen, Centro Internacional de Entrenamiento e Investigaciones Médicas (Cidimi), Universidad del Cauca.

Centro de Investigación de Excelencia en Nuevos Materiales (Cenm). Entidades: Universidad del Valle, Universidad de Antioquia, Universidad Tecnológica de Pereira sede la Julita, Universidad Industrial de Santander, Fundación Universidad del Norte, Universidad Nacional de Colombia, Universidad del Tolima, Universidad del Quindío, Universidad del Cauca, Universidad Autónoma de Occidente. ☞

Viene de la página 3

En Francia, análisis de riesgo

En un acontecimiento histórico ocurrido en febrero de este año, McDonald's, el gigante de las comidas rápidas, acordó pagar US\$8 millones para ponerle fin a un pleito por el uso de grasas *trans* en sus aceites, causante de obstrucciones arteriales.

Adicionalmente, la empresa donará US\$7 millones a la American Heart Association y se comprometió a desarrollar una campaña publicitaria, cuyo costo total es de US\$1.5 millones, para informar al público sobre sus planes de desmonte de utilización de grasas *trans*.

BanTransFat.com, una organización de activistas en contra del uso de grasas *trans* con sede en San Francisco, puso en tela de juicio los comunicados de McDonald's al informar públicamente que, aunque la empresa anunció que, para febrero de 2003, voluntariamente cambiaría su aceite por uno que contuviera menos grasas *trans*, la empresa no lo ha hecho aún y que, además, ha pasado por alto el hecho de informarle al público sobre su estado actual en el plan de desmonte del uso de grasas *trans*. ☞

En Meta, flexibilizan controles para transporte

A comienzos de abril, el Comando de la Séptima División del Ejército ordenó dar cumplimiento a las resoluciones 004 de noviembre de 2002 y 013 de julio de 2004, mediante las cuales se eliminan los trámites tendientes a obtener la autorización para transporte de combustibles e insumos, el reporte diario de entrada y movilización de combustible e, igualmente, el reporte y comercialización del cemento gris en los 17 municipios del departamento del Meta, que fueron considerados por la Dirección Nacional de Estupeficientes, libres de cultivos ilícitos.

Sin embargo, se mantendrán mecanismos de control que permitan garantizar la transparencia en los procesos de venta y distribución de los insumos, mediante la elaboración de un croquis del área de producción agrícola que será entregado a la Oficina de Control de insumos de la Brigada, a través de las asociaciones y cooperativas, las cuales deberán anexar el documento de registro mercantil de la Cámara de Comercio, junto a un documento explicativo que señale los tiempos de movilización, siembra, recolección y transporte de los productos.



La medida entró en vigencia el 11 de abril y rige en los municipios de Villavicencio, Acacías, Barranca de Upía, Cabuyaro, Castilla La Nueva, Cubarral, Cumaral, El Calvario, El Dorado, Fuentedeoro, Granada, Guamal, Puerto López, Restrepo, San Carlos de Guarda, San Juanito y el oeste de San Martín hasta los límites de Camelias, Los Gabanes y Altamira.

Manuelita cambió de nombre

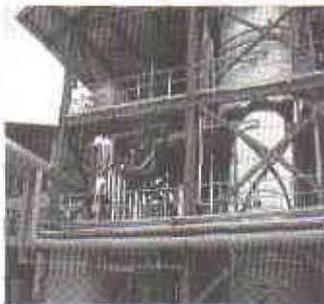


Manuelita S.A. está realizando un importante cambio a nivel organizacional, como parte de un proceso de escisión de sus principales entes productivos.

El cambio está dirigido principalmente a crear cuatro unidades económicas con su correspondiente razón social y un nuevo número de identificación tributaria.

En este sentido, Manuelita S.A., División Aceites y Grasas, se transformó a partir del 1 de abril pasado en una nueva sociedad denominada: Aceites Manuelita S.A., la cual sigue perteneciendo al Grupo Manuelita.

Accidente en Faggrave



El 27 de abril pasado, en una planta anexa de la empresa Faggrave, explotó una caldera mientras un grupo de obreros contratistas realizaba trabajos de soldadura en la parte superior. El accidente dejó tres muertos y cinco heridos. La agremiación palmera lamenta profundamente este hecho y extiende sus condolencias a los familiares de los trabajadores y su solidaridad a la empresa, que forma parte del Grupo Team.

Tailandia ve en la palma de aceite soluciones a los requerimientos de combustible

Tomado de: Bangkok Post, 12 de abril de 2005
Por: Piyaporn Wongruang

El Ministerio de Agricultura cuenta con planes para cultivar 800.000 hectáreas adicionales de palma de aceite para la producción de biodiésel. Las regiones en las que se proyecta cultivar son las del sur, noreste y las regiones occidentales; incluso se está pensando en extender los cultivos a países vecinos.

Se estima que con este plan de cultivos se pueda ahorrar hasta US\$800 millones en importaciones anuales de combustible.

En la actualidad, los cultivos de palma de aceite cubren una totalidad de 320.000 hectáreas en las regiones del sur.

La ministra de Agricultura, Sudarat Keyuraphan, anunció que se incentivará a aumentar los cultivos en por lo menos 800.000 hectáreas adicionales (se piensa incluso que la cifra supere el millón de hectáreas) en áreas en las que se cuenta con fuentes naturales de agua.

Tailandia cuenta con más de 20 millones de hectáreas de tierra cultivable, pero únicamente una mínima parte (un poco más de tres millones de hectáreas) cuenta con irrigación. El ministerio planea aumentar la cifra de tierra irrigada hasta alcanzar los dos millones de hectáreas.

Además, la ministra dijo que al iniciar la expansión de cultivos de palma de aceite, se esperaba producir 8,5 millones de litros diarios de combustible durante los próximos siete años.

A la fecha, el gobierno ya ha gastado un poco más de US\$2.000 millones en subsidios para los precios de los combustibles domésticos. En este momento, el precio del diésel se encuentra dos centavos de dólar por debajo del precio real del mercado.

"Si podemos alcanzar las metas, es posible que reduzcamos los costos de importación de petróleo en alrededor de US\$900 millones diarios", dijo la ministra Sudarat.

De igual manera, anunció que se haría uso de las tierras de las regiones del sur, del noreste y del oriente, incluso la tierra de países vecinos, para aumentar la producción de palma de aceite.

Se utilizarían alrededor de 400.000 hectáreas de tierra de la región del sur, las cuales se componen de 240.000 hectáreas de cultivos de caucho; la tierra restante la componen campos abandonados para cultivos de arroz. En la región oriental, cerca de 160.000 hectáreas de huertos frutales se convertirían en áreas para el cultivo de palma de aceite. En la región del noreste, la palma de aceite se cultivaría en un área de 800.000 hectáreas, cuya utilidad actual es la del cultivo de caucho.

Viene de la página anterior

Tailandia ve en la palma de aceite soluciones

De igual manera, en Camboya y en Burma se incentivaría el cultivo de palma de aceite en extensiones de 160.000 hectáreas, bajo la figura de la contratación de servicios agrícolas.

La ministra Sudarat aseguró que el precio de la palma de aceite estaría garantizado a 6 centavos de dólar el kilo, lo cual significa que los cultivadores de fruta que se decidan a cultivar palma de aceite ganarían, por lo menos, US\$474 por hectárea. Esto, añadió la ministra, representa un incentivo para el cultivo de palma de aceite.

Aseguró que el nuevo fondo creado por el gobierno para administrar la producción y la comercialización de productos agrícolas específicos, aseguraría la compra de la producción de palma de aceite. Esto es otra forma de incentivar a los agricultores a que se decidan por la palma de aceite.

Añadió que el plan de acción para disparar el cultivo de palma de aceite, que debe de estar listo a finales de este mes, incluye parcelación de terrenos para cultivos, beneficios económicos e importaciones de semillas que aseguren que se provea lo necesario para la expansión de cultivos.

Este plan de expansión de cultivos hace parte de un nuevo plan de reforma agraria del Ministerio de Agricultura, el cual divide la producción agrícola en cuatro grupos diferentes y que busca reestructurar la producción misma de estos bienes y su distribución.

El primero de estos grupos consiste en productos agrícolas susceptibles de llevar un valor agregado.

El segundo de estos grupos consiste en cultivos que tengan significancia económica en el mercado doméstico, como la palma de aceite.

El tercer grupo consiste en la producción agrícola que representa el mayor nivel de ingresos de los cultivadores. Dentro de este grupo está el arroz, por ejemplo. Finalmente, el último grupo es el de los productos con bajo potencial de comercialización debido a la fuerte competencia que deben enfrentar.

Warawut Chootummatouch, director del Surat Tani Oil Palm Research Centre, aseguró que la palma de aceite exige grandes cantidades de agua que la irrigue, así como suelos con condiciones específicas (especialmente suelos arcillosos, debido a que retienen líquidos). La palma de aceite no se puede cultivar en cualquier parte.

Decharut Sukkumnoed, economista de la Kasetsart University, dijo que incentivar la producción de palma de aceite es una buena alternativa en este momento, debido a que los precios siguen por las nubes.

Sin embargo, Decharut advirtió que puede que, debido a su proceso de producción, el precio del biodiésel obtenido a partir de la palma de aceite no sea inferior al precio de los combustibles fósiles y, por tanto, puede hacer que los precios de la palma de aceite se incrementen. ☞

NOTAS DE PERSONAL

Cenipalma

En 2005 han ingresado a Cenipalma las siguientes personas: el investigador auxiliar Edwin Arley Navia, en reemplazo de Diego Gutiérrez (Villavicencio); la investigadora asociada Adriana Sáenz (Tumaco); la directora del Laboratorio de Aceites, Fulvia Nydia Sánchez, en reemplazo de Wilman Delgado (Barrancabermeja); el Superintendente de La Vizcaína (Barrancabermeja), Ricardo José Botero, en reemplazo de Eduardo Castillo; Nelson Orlando Flórez, en el nuevo cargo de jefe del Sistema de Gestión de Calidad; Ana Judith Micán, como secretaria de la Dirección Ejecutiva, en reemplazo de Catalina Hoyos; Carolina Osorio, como transferidora de Bogotá, en reemplazo de

Eduardo Cuervo; el investigador auxiliar Mario Germán Arbeláez; y el investigador auxiliar José Luis Torres, en reemplazo de Sandra Judith Castillo.

Fedepalma

Este año han ingresado a Fedepalma las siguientes personas: William Hernández, en el nuevo cargo de jefe de Recaudos y Pagos de los fondos parafiscales palmeros; Armando Corredor, como director de Economía, en reemplazo de Eden Bolívar; Alejandra Rueda, como directora de Mercadeo y Promoción de Mercados, en reemplazo de Diana Cárdenas; y Olga Lucía Cifuentes, como auxiliar de Tesorería, en reemplazo de Ruth Rodríguez. ☞

Aceite de palma

Una estocada durante la década de los ochenta

Mientras que la popularidad del aceite de palma aumentaba en Estados Unidos durante la década de los ochenta, los productores norteamericanos de aceites vegetales hidrogenados (que no la comunidad científica o la Food and Drug Administration) libraban una campaña por desprestigiar a todos los aceites tropicales. Eventualmente, y mediante la ley, mucha de esta campaña publicitaria en contra de los aceites tropicales fue detenida. Sin embargo, esto no fue suficiente para evitar que la demanda por aceites tropicales en Estados Unidos fuera aniquilada. El paso del tiempo hizo que la opinión pública obligara a los productores de alimentos en Estados Unidos a cambiarse a los aceites hidrogenados artificialmente. No es de sorprender que este tipo de aceites hidrogenados fueran producidos por las mismas compañías que iniciaron la campaña por desprestigiar al aceite de palma. Esto representaba un excelente negocio para los productores de aceite hidrogenado; por otro lado, fue un pésimo negocio para los consumidores norteamericanos. También fue una estocada para el aceite de palma. Como resultado de esto, el aceite de palma tiende a encender una señal de alarma en la cabeza de los consumidores, quienes, durante la década de los ochenta, se formaron fuertes opiniones sobre este aceite.

¿Por qué usar aceite de palma?

El aceite de palma (no confundir con el aceite de palmiste, el cual es mucho más rico en grasas saturadas y con niveles de grasa monosaturada más bajas que el aceite de palma) es utilizado hoy día a nivel mundial sin que se observen las graves consecuencias sobre la salud humana, profetizadas en Estados Unidos durante la década del ochenta. Los europeos, por ejemplo, a quienes a veces vemos como personas con tradiciones culinarias y nutricionales sofisticadas, tienen una rica tradición en el uso de aceite de palma para sus productos horneados y sus confituras. "Nosotros lo escogimos para la elaboración de un par de nuestros productos porque queríamos crear una alternativa más natural y saludable frente a los productos que se encuentran en los supermercados, pero que al mismo tiempo fueran comparables en textura. Las

marcas que se pueden encontrar en los supermercados contienen aceites vegetales hidrogenados sintéticamente. Nuestros productos son en su totalidad naturales y casi totalmente orgánicos. El aceite vegetal hace que nuestra mantequilla de maní sepa mejor!

- ◆ A diferencia de otros aceites naturales, el aceite de palma es estable a temperatura ambiente.
- ◆ Cuando se calienta, el aceite de palma se disuelve de manera uniforme; cuando se enfría, se solidifica, sin separarse de los alimentos. Esto hace que los productos horneados se compacten y no se separen. Además, hace que la mantequilla de maní tenga una textura cremosa y homogénea.
- ◆ El aceite de palma aumenta el período de conservación de los alimentos.
- ◆ A diferencia de los aceites hidrogenados sintéticamente, el aceite de palma, como otros aceites naturales, contiene una gran cantidad de nutrientes.
- ◆ El aceite de palma tiene un sabor agradable.

A pesar de que la estabilidad del aceite de palma se debe más que todo a su contenido relativamente rico en grasas saturadas (comparado con muchos otros aceites naturales líquidos para cocinar menos estables), la alternativa para producir un efecto similar al que produce el aceite de palma es el "aceite vegetal parcialmente hidrogenado", eufemismo para denominar a las grasas monoinsaturadas saturadas sintéticamente, también conocidas como "grasas trans". Si el término "monoinsaturadas saturadas" suena a una contradicción es porque, en efecto, lo es. El truco de la hidrogenación de los aceites resulta ser un pase de alquimia, lo cual conduce a toda una serie de riesgos, conocida por todos, para la salud. Estos riesgos superan, y por mucho, cualquier cosa que se le pueda atribuir a los aceites naturales para cocina. Las marcas más populares de mantequilla de maní y de galletas disponibles en los supermercados se producen con grasas hidrogenadas parcialmente. Nuestro parecer es que siempre serán preferibles los aceites naturales frente a los aceites hidrogenados, de la misma forma en que la mantequilla natural es preferible a la margarina hidrogenada. ☸