McDonald's logra un acuerdo en el caso de las grasas trans

Tomado de Oils & Fats Internacional, mayo de 2005

La acción legal tomada en contra de la compañía McDonald's por parte de la organización BantransFat.com, liderada por Catherine Fettke en un juzgado en California, ha llegado a su fin mediante un acuerdo legal. La acción legal fue tomada debido a que la parte demandante argumentaba que la cadena de restaurantes, contrario a lo que había anunciado, no había informado al público de manera satisfactoria sobre el cambio que iba a realizar a un aceite para freír que fuera más saludable.

En febrero, la Corte Suprema del estado de California en Marin County, expidió un fallo preliminar, el cual lograba un acuerdo entre McDonald's y la parte demandante. La Corte exige que McDonald's realice una donación de US$7 millones a la American Heart Association. De igual manera, la empresa deberá desembolsar US$1,5 millones en anuncios publicitarios para asegurarse de que el público esté al tanto de las políticas de la empresa sobre grasas trans. Si el costo de los anuncios publicitarios es menor a la cantidad estipulada por la Corte Suprema, el saldo deberá ser entregado a la American Heart Association.

La Corte Suprema dictaminó, de igual manera, que el dinero recibido por la American Heart Association tenga un uso específico. Estos fondos serán destinados a campañas educativas y al lanzamiento de programas que estén relacionados con la salud del público y el consumo de grasas. Específicamente, los fondos deberán ser destinados a: educación pública sobre las grasas trans; estimular, en la industria alimenticia, la sustitución de aceites parcialmente hidrogenados, mediante conferencias sobre temas de salud que estén relacionados con el uso de grasas trans y la sustitución de aceites parcialmente hidrogenados; y a realizar otra serie de actividades que estén relacionadas con el impacto que las grasas trans pueden causar en la salud de los consumidores.

De igual manera, el fallo preliminar de la Corte le ordena a McDonald's hacerse cargo de los honorarios de los abogados y de los costos generales en los que incurrieron los demandantes. La asociación BanTransFat.com, por un lado, y Fettke, por otro, recibirán cada una la suma de US$7.500. Fettke, sin embargo, anunció que destinará esos fondos a instituciones de caridad.

La empresa McDonald's anunció originalmente, en septiembre de 2002, que, voluntariamente, cambiaría su aceite para freír por un aceite con menos contenido de grasas trans. Igualmente, anunció que ese cambio estaría realizado en febrero de 2003. Sin embargo, durante ese mismo mes, publicó un anuncio en el que se informaba que la fecha final para el cambio tendría que ser aplazada para garantizar la satisfacción de sus clientes.

Viene de la página 29

Científicos anuncian que el aceite de palma no es saturado

Para economías en desarrollo, como la de India, en donde los problemas de malnutrición o desnutrición son una constante, esta controversia no tiene mayor alcance. Por tanto, el precio, antes que los criterios nutricionales, es un factor determinante para que el aceite de palma circule en los mercados de estos países. El aceite de palma, como cualquier otro aceite comestible común y corriente, es de fácil digestión y absorción, además de ser utilizado como una fuente de energía. Una serie de estudios recientes, realizados en humanos de manera cuidadosa y controlada por grupos de investigación de Europa, Asia y de Estados Unidos, confirman que cuando el aceite de palma se introduce en la dieta como sustituto de otras grasas, no solamente es fuente de la grasa alimenticia necesaria, sino que no aumenta de manera significativa el nivel total de colesterol en la sangre.

Resulta curioso que las regulaciones actuales sobre etiquetar los alimentos, como la que ha sido decretada por el Food and Drug Administration en Estados Unidos, clasifican al aceite de palma, como a todos los aceites vegetales, como libre de colesterol.

Según el Scientific and Technical Department of Malaysian Palm Oil Promotion Council el aceite de palma refinado usado en alimentos es una fuente rica en tocoferoles y tocotrienoles, además de permitir que la vitamina E actúe sobre el organismo con resultados positivos sobre la salud; mientras que el aceite de palma sin refinar es una fuente rica en carotenoides.