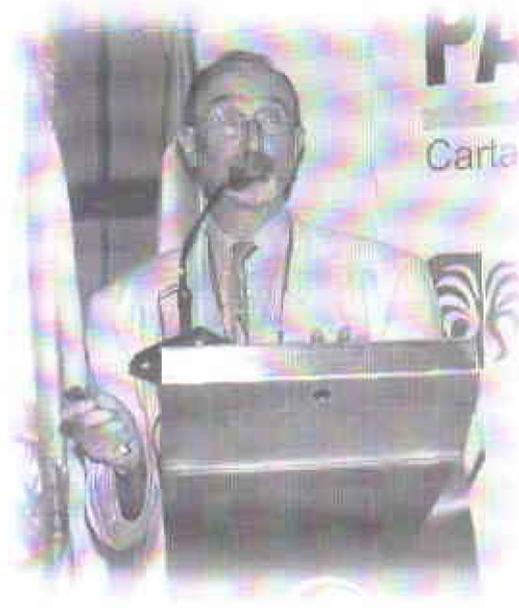


## Paradojas del mercado de aceite de palma

**J**ames Fry, de LMC Ltda., aseguró que la creciente demanda por biodiésel ha generado paradojas en el mercado mundial de aceites y grasas. Ellas son:

1. La Unión Europea, cuyos miembros han sido los más interesados en promover la utilización de biodiésel, es deficitaria en aceites y grasas. «Resulta una paradoja que estos países estén liderando deliberadamente el consumo de biocombustibles vegetales, sin contar con la materia prima para producirlos».
2. En la Unión Europea la política fue diseñada para alentar el uso de colza como su materia prima para biodiésel, pero realmente no tiene suficiente disponibilidad; no hay mucha tierra donde pueda cultivarla fácilmente. El problema para la Unión Europea es que a sus ciudadanos no les gusta comer aceites vegetales genéticamente modificados, de manera que no consumen aceite de soya, que en su gran mayoría proviene de ese tipo de cultivos. Como es difícil que consuman aceite de palma en ciertos usos, como aceite líquido, por ejemplo (pues se solidifica en climas fríos),



James Fry, LMC Ltda.

han decidido utilizar un combustible cuya disponibilidad es ilimitada. Como no pueden destinar la colza para hacer biodiésel, usarán el proveniente de soya o de palma. Resulta una paradoja que a las mismas personas que se oponen con vehemencia a los aceites genéticamente modificados, de repente parezca no importarles que estos se utilicen para biodiésel. No es consistente. ☞

## Los trans no son

**S**i bien hablar de *trans* hoy día podría interpretarse como una invitación a bailar cierto tipo de música, cuando se hace entre personas preocupadas por su salud la definición no debe prestarse a confusiones: los *trans* son ácidos grasos altamente nocivos para el ser humano. Tanto, que en Estados Unidos y otros países desarrollados se prohibió su utilización en la preparación de alimentos.

Inclusive han motivado demandas millonarias a empresas como Oreo y McDonalds, porque sus comidas en un momento dado pudieron haber causado a sus clientes más asiduos enfermedades coronarias y obesidad.

Y es que múltiples fabricantes de galletas, *snacks*, comidas rápidas, margarinas y otros productos hidrogenan (parcialmente) los aceites para darles estabilidad, proceso durante el cual se generan los indeseables *trans*.

Esa práctica es necesaria sólo cuando las grasas vegetales son líquidas en su estado natural, como es el caso de la canola, la colza o el girasol, entre otros, pues al bombardearlas con hidrógeno es posible solidificarlas en el punto deseado.

Si usted –como deberían hacerlo todos los consumidores– es de los que lee las etiquetas para saber qué ingredientes contiene lo que se va a comer, fíjese que digan «cero *trans*» o que por lo menos no digan «parcialmente hidrogenado». Con seguridad, prevendrá algunas enfermedades.

En los supermercados locales se pueden encontrar muchos productos libres de ácidos grasos *trans*, porque por lo general los fabricantes de alimentos nacionales usan aceite de palma producido en el país, cuyo estado natural es semisólido, ➔