

Entrevista con Willa Finley

«Sí hay luz verde para el aceite de palma en Estados Unidos»

Con complacencia, quienes conocen en profundidad las bondades del aceite de palma, como Willa Finley, registran el cambio de percepción de sus conciudadanos norteamericanos, quienes están convenciéndose cada día más de que éste es saludable, contrario a los aceites hidrogenados que por años los han estado enfermando (por su contenido de ácidos grasos trans).

Tanto, que al finalizar 2006 las importaciones estadounidenses de aceite de palma sumarán 650.000 toneladas, cuando hace apenas un par de años la cifra era irrisoria.

De acuerdo con la experta, Estados Unidos ya le dio plena luz verde a este versátil producto que hoy se está utilizando con éxito en preparaciones especialmente de pastelería, galletería y confitería.

«De manera que es en ese sector donde debe competir y no en otros –como el industrial– en los que compiten bien entre sí la soya, la canola y el girasol, entre otros», le dijo Finley a El Palmicultor.

Willa Finley asistió a la Conferencia Internacional sobre Aceite de Palma en nombre de LMC Internacional Ltd. para presentar una charla sobre la reducción de ácidos grasos trans y las oportunidades para el aceite de palma. 



Willa Finley fue conferencista en el módulo de mercados, donde habló sobre las oportunidades del aceite de palma por la reducción de ácidos grasos trans.

música, son ¡veneno!

sin contar con que es fuente prodigiosa de vitaminas A y E, de tocoferoles y tocotrienoles (que son anticancerígenos y antitrombóticos), lo mismo que de agentes antioxidantes y de ingredientes que previenen el cáncer y ayudan a bajar el colesterol malo.

Y aunque aquí todavía no se comercializa puro, con ese color rojo intenso que lo caracteriza por su alto contenido de carotenos, sí se mezcla con otros aceites vegetales para obtener productos comestibles de la más alta calidad.

A pesar de que nuestro país lleva alrededor de cincuenta años produciendo aceite de palma apetecido en el mundo entero (entre otras cosas fueron empresas criollas las primeras en obtenerlo de manera orgánica para venderlo en los más exigentes mercados internacionales), sólo hasta ahora está obteniendo el reconocimiento de sus coterráneos.

La apatía se originó en una infundada campaña que en la década del ochenta lanzaron los sojeros norteamericanos –los mayores productores de aceite de soya del planeta– contra los aceites tropicales (entre ellos el de palma), con el propósito de desacreditarlos y poder colocar sus excedentes –subsidiados, vale decir de paso– en los mercados internacionales.

Pero hoy, más de veinte años después del descrédito de los aceites tropicales a manos de los sojeros más poderosos del mundo, sus mismos paisanos los han reivindicado. Porque se dieron cuenta de que buena parte de los problemas coronarios y de obesidad que los siguen afligiendo a pesar de haber evitado por décadas las grasas vegetales del trópico, se debe al consumo en particular de aceites de soya, canola y girasol parcialmente hidrogenados, los cuales contienen *trans*, que pueden evitarse justamente con el aceite de palma, al que han comenzado a ver con muy buenos ojos. 