

**FORTIFICACION DE AZUCAR CON HIERRO: VENTAJAS DE NaFeEDTA SOBRE SULFATO FERROSO****F. E. Viteri, B. Torún, R. García I.****Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP)**

Investigaciones tendientes a encontrar un compuesto de hierro adecuado para fortificar el azúcar han mostrado que el NaFeEDTA tiene las siguientes cualidades: a) El hierro se encuentra tan disponible como el de sulfato ferroso para la síntesis de hem en el tratamiento de pacientes anémicos. b) Existen varias similitudes entre hemoglobina (Hb) y NaFeEDTA al analizar los cambios seriados en ferremia después de la ingestión de 32 mg de hierro como sulfato ferroso, Hb o NaFeEDTA, tanto en ayunas como combinados con una comida a base de almidón, de maíz y frijol. El sulfato ferroso produjo un pico más precoz que era inhibido por el frijol y maíz en la dieta. c) En niños con deficiencia de Fe, la absorción de 3 mg de Fe marcado con radioisótopos agregado a una comida de arroz y leche, comparada con la de ascorbato ferroso fue: Fe de Hb 47.60/o, Fe de NaFeEDTA 12.80/o, Fe de FeSO<sub>4</sub>, 4.50/o. d) En adultos normales la absorción del radiohierro proveniente de FeSO<sub>4</sub> y NaFeEDTA mezclado con una comida de maíz y frijol fue 6.40/o en ambos casos, comparado con 37.30/o para ascorbato ferroso; al agregar desferrioxamida la absorción a partir de FeSO<sub>4</sub> se redujo en 910/o y la de NaFeEDTA únicamente en 760/o. e) Al agregar NaFeEDTA al té, se produjo una ligera descoloración reversible al agregar unas gotas de limón, mientras que el FeSO<sub>4</sub> produjo un color negro, estable aún en presencia de limón. f) El NaFeEDTA agregado a azúcar refinada para proveer 7.5 mg de Fe/50 g no es detectable, excepto por una muy ligera coloración amarillenta. El azúcar fortificada es estable, el hierro no se segrega y no interfiere con su uso normal en la cocina. En la actualidad se están desarrollando pruebas en poblaciones para evaluar en el campo las ventajas de este compuesto y su adición al azúcar.