



## **Reducción voluntaria de ácidos grasos trans en América Latina y el Caribe: Situación actual**

### **Autores:**

Rafael Monge Rojas, Uriyoán Colón Ramos, Enrique Jacoby & Dariush Mozaffarian

### **Referencia del artículo:**

Monge-Rojas, R, Colon-Ramos, U, Jacoby, E. Mozaffarian, D. Voluntary reduction of trans-fatty acids in Latin America and the Caribbean: current situation. Rev Panam Salud Pública. 2011; 29(2):126-9.

**Nombre de la revisora:** Nadia Alvarado

**Comentarios de la revisora** (incluyendo implicaciones del estudio para la región):

El consumo de ácidos grasos trans en América Latina puede ser significativo y conduce a enfermedades cardiovasculares. En 2007 y 2008, la Organización Panamericana de la Salud y la Organización Mundial de la Salud iniciaron esfuerzos para que las industrias alimenticias reduzcan voluntariamente el contenido de grasa parcialmente hidrogenada (trans) en sus alimentos mediante la firma de la iniciativa “Las Américas sin grasas trans”. Las experiencias de seguimiento con estas empresas muestran retos en la comunicación para lograr un monitoreo y regulación real de los contenidos de grasas trans y saturada. Los autores sugieren que, aparte de la reducción voluntaria por parte de las empresas, haya una regulación y control claros por parte de los gobiernos locales y educación al público sobre la importancia en la salud pública de este tema.

### **Objetivo del estudio:**

Se da seguimiento al proceso de reformulación y disminución del contenido de grasas trans de las industrias firmantes de la iniciativa de OPS y OMS “Las Américas sin grasas trans” para eliminar voluntariamente los ácidos grasos trans de los alimentos en 11 países de América Latina y el Caribe.

### **País en que se realizó el estudio:**

Continente Americano: 12 Empresas productoras de alimentos que firmaron la declaración de adhesión a la iniciativa “Américas libres de grasas trans” en Río de Janeiro en junio de 2008.

### **Diseño y metodología:**

Durante junio a octubre de 2009, los investigadores diseñaron un cuestionario estandarizado que se envió a las 12 empresas que se habían adherido a la iniciativa de OPS y OMS; los temas principales fueron:

- Porcentaje y tipos de grasas y aceites usados para reemplazar las grasas trans
- Contenido actual y pasado (2006) en productos alimenticios específicos
- Obstáculos encontrados durante el proceso de eliminación de grasas trans

Paralelamente, 2 de los investigadores realizaron búsquedas independientes en las páginas web (en inglés, español y portugués) de las empresas sobre la declaración de contenido de grasas trans en los productos alimenticios que elaboran.

### **Resultados:**

#### Respuesta al cuestionario de parte de las empresas

Solamente 3 de las 12 empresas respondieron el cuestionario en su totalidad 3 empresas devolvieron un resumen pero sin brindar datos de productos específicos

1 empresa no participó debido a que indicó que no produce alimentos “fritos u horneados”

5 empresas no respondieron el cuestionario, se les trató de contactar un máximo de 6 veces a cada una.

#### Porcentaje de reducción de grasas trans

Se comparó el contenido de grasa de comidas rápidas, salsas y aderezos, dulces de chocolates, galletas dulces y saladas y bocadillos en hojuelas; del contenido inicial que variaba de 28 g de grasa trans/100g de grasa total a 0 gramos, hubo una reducción de entre 0 a 100% dependiendo del producto. La reducción promedio varió desde 1.1 a 5.9g por porción a 0.2-0.6 g por porción.

#### Tipos de grasas o aceites usados para reemplazar las grasas trans

Las grasas usadas para reemplazar las trans consisten en mezclas de aceites, lo cual depende de la disponibilidad regional y mezcla específica de cada compañía: McDonald's utiliza en Brasil una mezcla de aceites de algodón, palma y soya, en América del Sur se usa aceite de girasol con alto contenido de ácido oleico y en América Central y el Caribe se usa girasol, canola, soya y maíz.

Cargill usa aceites con alto contenido de ácido oleico en México y Canadá y aceite con alto contenido de ácido linoleico en Venezuela.

Adicionalmente, PepsiCo, Nestlé y ABIA reportan el uso de mezclas de manteca de cacao y palma, aceite de maíz y de girasol con alto contenido de ácido oleico

PepsiCo señala el uso de aceite de maíz para reemplazar grasas trans en 56% de sus productos (bocadillos), aceite de girasol con contenido medio de ácido oleico en 25% de sus productos y una mezcla de aceites de maíz y soya bajo en ácido linoleico para 19% de sus productos. Finalmente, usan aceite de palma para reemplazar el 100% de grasas trans en galletas dulces y saladas.

Cabe destacar que los reportes de 2 de las empresas declarantes mencionan que sus productos son libres de grasas trans desde 2007-2008, pero no especifican las acciones específicas en América Latina y el Caribe.

Obstáculos encontrados durante el proceso de eliminación de grasas trans

Las empresas reportan que los obstáculos experimentados en este proceso son:

- La identificación y disponibilidad de un sucedáneo de grasa o aceite adecuado para sus productos alimenticios
- Costo de estas sustituciones
- Preocupaciones sobre la aceptación sensorial de los productos modificados por parte de los consumidores (por ejemplo, en galletas, la sensación en la boca se da por “grasas sólidas”)