

Martes 12 de Diciembre de 2006

Noticias | Buscador | Nota

A bajo precio

## Lanzan el primer pan argentino anticolesterol

Por Fabiola Czubaj

De la Redacción de LA NACION

A partir de ayer, habitantes de 26 ciudades de tres provincias pueden acompañar sus comidas con el primer pan anticolesterol que se produce en la Argentina. Sus creadores, miembros de una cooperativa, lo definen como "un pan saludable con equidad" porque llega a la mesa con un precio similar al del pan tradicional.

"Esto es un punto de inflexión; es una vacunación masiva para prevenir la mortalidad cardiovascular. Por cada 1% que se logre bajar el colesterol en sus consumidores, se reducirá un 2% la mortalidad cardiovascular. Me pregunto, entonces, ¿qué otra estrategia de prevención puede ser tan concreta?", dijo a LA NACION el doctor Marcelo Tavella, director del Programa de Prevención del Infarto (Propia) de la Universidad Nacional de La Plata y promotor de este tipo de alimentos. Ayer a la mañana, 65 sucursales de la Cooperativa Obrera, con sede en Bahía Blanca, pusieron a la venta -a 1,99 pesos el kilo- este pan blanco con **fitoesteroles**, sustancias de origen vegetal que impiden que el organismo asimile el colesterol que aportan los alimentos ricos en grasas.

Su consumo en dosis recomendadas por la Organización Mundial de la Salud (OMS) más los hábitos de vida saludable, como no fumar, comer de manera equilibrada y hacer ejercicio, ayudan a prevenir el riesgo cardiovascular.

"Con el respaldo del uso de los alimentos funcionales, la OMS promueve una nueva salud pública basada en la equidad. Por lo tanto, si en la Argentina vamos a hacer prevención a través de los alimentos, no deberíamos destinarlos sólo a consumidores con alto poder adquisitivo", comentó ayer por vía telefónica desde Bahía Blanca uno de los integrantes del equipo de trabajo del área de Proyectos Especiales de la cooperativa, Brian Chaz.

Eso es justamente lo que persigue el Propia, programa afiliado a la OMS, que no sólo brinda asesoramiento científico y técnico para desarrollar este nuevo pan, aprobado por el Instituto Nacional de Alimentos y que mantiene las características de sabor y color del pan tradicional, sino que también certifica su calidad.

"Si se le da este pan a una persona y no se le dice lo que tiene, no va a notar ninguna diferencia -explicó Chaz-. Es que para que esta iniciativa de prevención tenga el éxito que queremos, es fundamental no cambiar los hábitos de consumo de la población. No decimos que hay que dejar de comer pan, sino que hay que comer un pan saludable con el agregado de los **fitoesteroles** y enriquecido con omega 3, 6 y 9 a través del aceite de canola."

### Unas seis rebanadas

La OMS afirma que los **fitoesteroles** comienzan a hacer efecto en la reducción del colesterol en la sangre con un consumo mínimo diario de por lo menos 0,8 gramos.

Según los nutricionistas del Propia y del Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI), cada rebanada del nuevo pan (50 gramos) le aporta 0,15 gramos de **fitoesteroles** al organismo. "Se necesitan casi seis rebanadas o unos 300 gramos para alcanzar la dosis diaria recomendada", puntualizó el representante de la cooperativa, que tiene sucursales en 26 ciudades de las provincias de Buenos Aires, Río Negro y La Pampa ( [www.cooperativaobrera.com.ar](http://www.cooperativaobrera.com.ar) ).

Aunque por ahora este pan flautín, mignon o baguette se podrá adquirir embolsado sólo en alguna de esas sucursales, los integrantes del Programa de Alimentación y Salud que integra la cooperativa, el Propia y la Fundación Cecilia Grierson están organizando talleres para capacitar a otros panaderos para así extender a todo el país esta estrategia de prevención cardiovascular.

### En lista de espera

Además de producir pan blanco con **fitoesteroles**, la cooperativa tiene en lista de espera la elaboración de pan negro, pan para panchos y hamburguesas, grisines y prepizzas anticolesterol.

"Estamos ante la posibilidad inédita en la Argentina de intervenir en la salud a través de la alimentación y hay empresarios comprometidos con ese principio", opinó Chaz, al referirse tanto a la cooperativa como a la primera empresa de América latina que produce los depresores naturales del colesterol con sede en nuestro país.

"Si la familia Hitters no hubiera fundado una planta de producción de **fitoesteroles** [derivados de los porotos de soja] en la Argentina y sin conciencia en el sector privado sobre la necesidad de trabajar en prevención y sobre el hecho de que la salud es un buen negocio, esto no hubiese sido posible. Claramente, el rol de la actividad privada en el modelo de prevención es fundamental", afirmó Tavella.

Pero lo más importante para el experto era respetar el principio de equidad en el acceso de los consumidores a este tipo de alimentos, llamados "funcionales" porque se les agregan sustancias especialmente beneficiosas para el organismo.


"La equidad no es un tema menor cuando se piensa en prevención, si se quiere que llegue a todos y al mismo precio -afirmó el titular del Propia-. Este pan puede comprarlo toda la sociedad, lo que transforma a este desarrollo en una acción sanitaria de alcance masivo."

Link corto: <http://www.lanacion.com.ar/866773>

[Noticias](#) | [Buscador](#) | [Nota](#)

 [Imprimir](#)  [Enviar por e-mail](#)

## Herramientas

 [Imprimir](#)  
 [Enviar por e-mail](#)

## Fotos



Los panaderos de la cooperativa, en plena producción del pan anticolesterol aprobado por el INAL  
Foto: Gentileza Cooperativa Obrera