

Argentina logró reemplazar en 7 años el 55% de las grasas malas en los alimentos

Gracias a los avances logrados a través de PROPIA, Argentina logró reemplazar, desde 2001, el 55% de las grasas malas presentes en los alimentos.

Según nuestro director, Marcelo Tavella, "para lograr esto se desarrollaron alternativas a la grasa mala, para que las empresas cambien sus alimentos y haya alimentos saludables en los comercios, por lo que también hay que destacar que las industrias alimenticias que adhirieron a este cambio entendieron su rol social"

"El Estado también se hizo cargo del tema y el sector agrícola-ganadero también, porque estos cambios tienen que ver con qué tipo de semilla se siembra, para ver qué tipo de aceite se logra. Ahora el tema de las grasas trans tendría que ir a las currículas de los niveles educativos de todo el país para lograr cambiar la conducta del individuo".

"Por ejemplo, se logró que el 100% de las papas fritas congeladas no tengan grasas malas, y las empresas de fast food ya frían con aceites saludables. Ahora el próximo paso será trabajar con los restaurantes, que son una pieza importante, y son actores que no pueden quedar afuera". Nuestro país adhiere al documento de la Organización Mundial de la Salud (OMS) que creó un grupo de trabajo regional para "eliminar virtualmente toda la producción y el consumo de las grasas trans producidas industrialmente". Reducir un 2% (4,5 gramos) el consumo diario de grasas trans -etiquetadas bajo el nombre de "aceite vegetal parcialmente hidrogenado"- evitaría la muerte de entre 30.000 y 130.000 personas en América Latina. Si esa reducción fuera del 4% (9 gramos), se estima que podrían salvarse entre 62.000 y 225.000 personas.

Actualmente, la alimentación promedio puede cruzar la barrera de los 5 gramos de grasas trans por día, mientras que una porción de papas fritas puede alcanzar los 8 gramos.