



MINISTERIO DE SALUD PUBLICA
DESPACHO DEL MINISTRO

Nº 88-B/2

Quito,

ASUNTO:

Señor

Ramiro Góndara Gallegos
PRESIDENTE EJECUTIVO DE ANCPA
Santo Domingo de los Colorados.

Very esteemed señor Góndara:

Le agradezco por su amable invitación para concorrir a la V MESA LATINOAMERICANA DE PALMA ACEITERA, que se realiza desde hoy hasta el 28 del presente, en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

Lamento que por otras razones urgentes que tengo que asistir en esta ciudad me veo privado del deseo de participar tanto en el acto inaugural como sobre todo, en la sesión dedicada al estudio del aceite de palma africana en la alimentación y la salud humana.

Me permito delegar a la Dra. Yolanda de Grijalva, del Departamento de Nutrición, del Ministerio de Salud, para que en mi nombre presente una breve ponencia que he preparado para la mencionada sesión.

Con un cordial saludo, quedo de usted, su afectísimo.

Dr. Plutarco Naranjo
MINISTRO DE SALUD PUBLICA.

PN/MFM

EL ACEITE DE PALMA AFRICANA Y LA SALUD

Por PLUTARCO NARANJO

El éxito que ha tenido, en el Ecuador, el cultivo de la palma africana, es motivo de satisfacción, pues se ha convertido en un producto agro-industrial que crea ocupación y además constituye un renglón económico importante. En cambio, la difusión del consumo del aceite de palma, en la alimentación humana, sin que se hayan establecido normas apropiadas, es motivo de preocupación para las autoridades de Salud.

Como es bien sabido, el aceite de palma africana contiene más del 50% de ácidos grasos saturados, en especial el PALMITICO y sobre todo el LAURICO. Los ácidos grasos saturados, tanto los de origen animal como los de origen vegetal, constituyen factores que favorecen el desarrollo de la Ateroesclerosis y de otras afecciones cardiovasculares, por lo cual su consumo en la dieta cotidiana, debe ser muy limitada. Los ácidos grasos insaturados, en cambio, por lo menos tres son considerados esenciales, es decir que deben necesariamente entrar en la alimentación, puesto que el organismo humano es íscapaz de sintetizarlos. Estos son el Acido linoléico, el Alfa linolénico y el Araquidónico.

Los ácidos grasos insaturados, es decir que tienen doble valencia una o más, a lo largo de la cadena molecular, cuando entran en proporción apropiada, son capaces de desplazar o neutralizar los efectos de un exceso de ácidos saturados.

Los aceites de girasol, maní, ajonjoli y soya, entre otros de origen vegetal, son muy ricos en Acido linoléico y otros insaturados, al tiempo que son bastante pobres en ácidos saturados.

..../....

En años recientes la ciencia se ha ocupado de otra planta originaria de la Región Amazónica y del Orinoco, el llamado, entre nosotros, Chaco o Guachacu o Sacha Inchi o maní de árbol y que en Colombia se le denomina simplemente Inchi o Tacai y que botánicamente corresponde a la especie Caryodendron orinocense, árbol de gran tamaño entre 20 y 40 metros de altura. La producción se inicia entre 4 a 5 años después de su plantación, llega al máximo entre 10 y 14 años y avanza hasta 20 años el período útil de la planta. El rendimiento está entre 4 y 8 toneladas de aceite, por hectárea.

Entre las nueces de este árbol así han sido utilizadas, en la alimentación, por los aborígenes de la Región Amazónica y Orinocense, desde hace varios siglos o miles de años, pero sólo en años recientes se ha efectuado la investigación química y ha podido establecerse el mérito de su aceite.

El aceite del Inchi o maní de árbol, es sumamente rico en ácidos grasos insaturados, más del 80% del total, con un contenido bajo en ácidos grasos. En la tabla adjunta pueden verse los contenidos de ácidos grasos saturados e insaturados, de varios aceites tanto de origen animal como vegetal.

Ante una consulta que he efectuado a la Administración de Medicamentos y Drogas (F.D.A.), de los Estados Unidos, he recibido la siguiente contestación: "El aceite de palma africana se encuentra aprobado por el F.D.A. para consumo humano. Al igual que los aceites de otras semillas, el aceite para consumo humano debe ser lo más refinado. En los Estados Unidos el aceite de palma es utilizado para mejorar la textura y sabor de productos procesados al horno y galletas y caramelos."

"El aceite de palma es altamente saturado y tiene un olor y sabor fuerte y muy característico."

"Algunas preguntas deben considerarse cuidadosamente, como si un amplio consumo de aceites y grasas saturadas no incrementaría en la población el riesgo de enfermedades cardiovasculares?. ¿Puede el aceite de palma ser

sustituido por productos tradicionales sin cambiar mayormente la textura, sabor, olor, y otras características organolécticas?"

"Especificamente en el caso del Ecuador la sustitución del aceite de palma africana por aceite de pescados nativos y otros aceites vegetales debería evaluarse cuidadosamente dado el hecho de que estos aceites tienen un contenido bajo en aceite saturado".

Se plantea pues un cierto conflicto entre el desarrollo agro-industrial de la palma africana y los eventuales riesgos para la salud de los consumidores ecuatorianos, si es que el aceite comestible va a elaborarse exclusivamente a base de la palma africana. Desde este punto de vista, a largo plazo, las perspectivas para la palmitura, podría no ser alagüeña. Por consiguiente, es importante que se estudien, de modo urgente, algunas alternativas.

Como principio general debería estar el que el aceite de consumo contenga más del 50% de ácidos grasos insaturados, en lo posible, con una proporción apropiada de Ácidos linoléico, Alfa linolénico y Araquidónico.

Es posible preparar aceites que correspondan a esta fórmula, utilizando mezclas del aceite de palma africana con el de maní de árbol o de los otros granos leguminosos, como soya por ejemplo.

Debería en un esfuerzo mancomunado, entre los palmitureros, que podrían contribuir con un fondo económico especial y los institutos dependientes del Ministerio de Salud del país, o, de ser necesario, del exterior, realizar los estudios de análisis químicos para establecer las mejores fórmulas desde el punto de vista de las conveniencias nutricionales de la población; a fin de que la industria pueda acogerse a tales fórmulas y elaborar los aceites comestibles más convenientes.

Estimo que una medida restrictiva del uso del aceite de palma, en las pequeñas cantidades que puede ponerse en pan u otros productos alimenticios que se elaboran al horno, traería trastornos económicos que pondrían en peligro la existencia de la agro-industria palmicultora. Por otra parte no sería razonable que las autoridades de salud no tomen ninguna disposición para el mediano y largo plazo.

Entre las medidas que podrían adoptar los mismos palmicultores estarían la de ir reemplazando suscesivamente una proporción de sus cultivos de palma por el árbol Caryodendron orinocense que, seguramente, no implicaría una tecnología completamente diferente. También debería fomentarse el cultivo de la soya, cuyo aceite también podría utilizarse para obtener una fórmula mejor balanceada de aceite comestible, de acuerdo a las necesidades del organismo humano.

Es de interés para el país que se desarrolle la agro-industria, pero así mismo, es indispensable que velemos por la apropiada alimentación del pueblo ecuatoriano.

PROPORCION DE ACIDOS GRASOS (%), EN VARIAS GRASAS Y ACEITES

ACEITE O GRASA	INSATURADOS			SATURADOS	
	Linoleico	Oleico	Estearico	Palmítico	Laurico
Leche humana	7.0	36.0	7.0	21.0	7.0
Manteca cerdo	10.5	43.5	13.5	27.0	-
Mantequilla	1.0	28.5	13.0	28.0	3.5
Huevo	10.0	48.0	11.0	27.0	-

Inchi o maní					
de árbol	72.7	14.2	14	7-8	-
Palma africana	0.5-1.5	10-18	1-2	7-9	47-52
Girasol	57	35	1,8	6,6	-
Maní	20-28	49-55	2-4	6-12	-
Ajonjoli	37-47	37-50	4-5	7-9	-
Soya	52-60	23-30	2-6	7-14	-

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
DESPACHO DEL MINISTRO.

Nº 88-EM-

Quito,

ASUNTO:

Señor

Ramiro Gándara Gallegos
PRESIDENTE EJECUTIVO DE ANOCRA
Santo Domingo de los Colorados.

Muy estimado señor Gándara:

Le agradezco por su amable invitación para concurrir a la V MESA LATINOAMERICANA DE PALMA ACEITERA, que se realiza desde hoy hasta el 28 del presente, en la ciudad de Santo Domingo de los Colorados.

Lamento que por otras reuniones urgentes que tengo que asistir en esta ciudad me veo privado del deseo de participar tanto en el acto inaugural como sobre todo, en la sesión dedicada al estudio del aceite de palma africana en la alimentación y la salud humana.

Me permito delegar a la Dra. Yolanda de Grijalva, del Departamento de Nutrición, del Ministerio de Salud, para que en mi nombre presente una breve ponencia que he preparado para la mencionada sesión.

Con un cordial saludo, q e asl , su afectísimo.

Dr. Plutarco Varaño
MINISTRO DE SALUD PÚBLICA.

EL ACEITE DE PALMA AFRICANA Y LA SALUD

Por PLUTARCO NARANJO

El éxito que ha tenido, en el Ecuador, el cultivo de la palma africana, es motivo de satisfacción, pues se ha convertido en un producto agro-industrial que crea ocupación y además constituye un renglón económico importante. En cambio, la difusión del consumo del aceite de palma, en la alimentación humana, sin que se hayan establecido normas apropiadas, es motivo de preocupación para las autoridades de Salud.

Como es bien sabido, el aceite de palma africana contiene más del 50% de ácidos grasos saturados, en especial el PALMITICO y sobre todo el LAURICO. Los ácidos grasos saturados, tanto los de origen animal como los de origen vegetal, constituyen factores que favorecen el desarrollo de la Aferoesclerosis y de otras afecciones cardiorespiratorias, por lo cual, su consumo en la dieta cotidiana, debe ser muy limitada. Los ácidos grasos insaturados, en cambio, por lo menos tres son considerados esenciales, es decir que deben necesariamente entrar en la alimentación, puesto que el organismo humano es incapaz de sintetizarlos. Estos son el Acido linoléico, el Alfa linolénico y el Araquidónico.

Los ácidos grasos insaturados, es decir que tienen doble valencia una o más, a lo largo de la cadena molecular, cuando entran en proporción apropiada, son capaces de desplazar o neutralizar los efectos de un exceso de ácidos saturados.

Los aceites de girasol; r. i., canola y soya, entre otros de origen vegetal, son muy ricos en Acido linoléico y otros insaturados, al tiempo que son bastante pobres en ácidos saturados.

..../....

En años recientes la ciencia se ha ocupado de otra planta originaria de la Región Amazónica y del Orinoco, el llamado, entre nosotros, Chaco o Guachacu o Sacha Inchi o maní de árbol y que en Colombia se le denomina simplemente Inchi o Tacai y que botánicamente corresponde a la especie Caryodendron orinocense, árbol de gran tamaño entre 20 y 40 metros de altura. La producción se inicia entre 4 a 5 años después de su plantación, llega al máximo entre 10 y 14 años y avanza hasta 20 años el periodo útil de la planta. El rendimiento está entre 4 y 8 toneladas de aceite, por hectárea.

Entre las nueces de este árbol así han sido utilizadas, en la alimentación, por los aborigenes de la Región Amazónica y Orinocense, desde hace varios siglos o miles de años, pero sólo en años recientes se ha efectuado la investigación química y ha podido establecerse el mérito de su aceite.

El aceite del Inchi o maní de árbol, es sumamente rico en ácidos grasos insaturados, más del 80% del total, con un contenido bajo en ácidos grasos. En la tabla adjunta pueden verse los contenidos de ácidos grasos saturados e insaturados, de varios aceites tanto de origen animal como vegetal.

Ante una consulta que he efectuado a la Administración de Medicamentos y Drogas (F.D.A.), de los Estados Unidos, he recibido la siguiente contestación: "El aceite de palma africana se encuentra aprobado por el F.D.A. para consumo humano. Al igual que los aceites de otras semillas, el aceite para consumo humano debe ser lo más refinado. En los Estados Unidos el aceite de palma es utilizado para mejorar la textura y sabor de productos procesados al horno, y galletas y caramelos."

"El aceite de palma es altamente saturado y tiene un olor y sabor fuerte y muy característico."

"Algunas preguntas deben considerarse cuidadosamente, como si un amplio consumo de aceites y grasas saturadas no incrementaría en la población el riesgo de enfermedades cardiovasculares? ¿Puede el aceite de palma ser

sustituido por productos tradicionales sin cambiar mayormente la textura, sabor, olor, y otras características organoléticas?"

"Especificamente en el caso del Ecuador la sustitución del aceite de palma africana por aceite de aceados nativos y otros aceites vegetales debe evaluarse cuidadosamente dado el hecho de que estos aceites tienen un contenido bajo en aceite saturado".

Se plantea pues un cierto conflicto entre el desarrollo agro-industrial de la palma africana y los eventuales riesgos para la salud de los consumidores ecuatorianos, si es que el aceite comestible va a elaborarse exclusivamente a base de la palma africana. En este punto de vista, a largo plazo, las perspectivas para la palmitura, podría no ser alagüeña. Por consiguiente, es importante que se estudien, de modo urgente, algunas alternativas.

Como principio general debería estar el que el aceite de consumo contenga más del 50% de ácidos grasos insaturados, en lo posible, con una proporción apropiada de Ácidos linoléico, Alfa linolénico y Araquidónico.

Es posible preparar aceites que correspondan a esta fórmula, utilizando mezclas del aceite de palma africana con el de maní de árbol o de los otros ramos leguminosos, como soya por ejemplo.

Debería en un esfuerzo mancomunado, entre los palmitureros, que podrían contribuir con un fondo económico especial y los institutos dependientes del Ministerio de Salud del país, o, de ser necesario, del exterior, realizar los estudios de análisis químicos para establecer las mejores fórmulas desde el punto de vista de las conveniencias nutricionales de la población; a fin de que la industria pueda acogerse a tales fórmulas y elaborar los aceites comestibles más convenientes.

Estimo que una medida restrictiva del uso del aceite de palma, en las pequeñas cantidades que puede ponerse en pan u otros productos alimenticios que se elaboran al horno, traería trastornos económicos que pondrían en peligro la existencia de la agro-industria palmicultora. Por otra parte no sería razonable que las autoridades de salud no tomen ninguna disposición para el mediano y largo plazo.

Entre las medidas que podrían adoptar los mismos palmicultores estarían la de ir reemplazando suscesivamente una proporción de sus cultivos de palma por el árbol Caryodendron orinocense que, seguramente, no implicaría una tecnología completamente diferente. También debería fomentarse el cultivo de la soya, cuyo aceite también podría utilizarse para obtener una fórmula mejor balanceada de aceite comestible, de acuerdo a las necesidades del organismo humano.

Es de interés para el país que se desarrolle la agro-industria, pero así mismo, es indispensable que velemos por la apropiada alimentación del pueblo ecuatoriano.

PROPORCIÓN DE ACEITES (%) EN VARIAS GRASAS Y ACEITES

ACEITE O GRASA	INSATURADOS		SATURADOS	
	Linoleico Oleico	Esteriana	Palmítico	Laurico
Leche humana	36.0	7.0	21.0	7.0
Mantequilla cerdo	43.5	13.5	27.0	-
Mantequilla	28.5	13.0	28.0	3.5
Huevo	48.0	11.0	27.0	-
<hr/>				
Manchi o mani				
de árbol	72.7	14.2	14	-
Palma Africana *	0.5-1.5	10-18	1-2	7-9 47-52
Cárasol	57	35	1.8	6,6
Mani	20-21	49-55	2-4	6-12
Ajenejolli	37-47	37-50	4-5	7-9
Soya	52-60	23-30	2-6	7-14
PALMA	10-12	35-45	4-6	41-44

ACEITE DE COCO