

ANTECEDENTES

Desde hace, por lo menos, 3 décadas se ha especulado sobre la posible relación entre la alimentación rica en grasas de origen animal y el aumento de la frecuencia de la aterosclerosis y las enfermedades cardiovasculares relacionadas con este trastorno patológico.

A mediados del presente año de 1.988, el Cirujano General de los Estados Unidos, tras reunir en un estudio de muchos años, miles de informes, ha llegado a la conclusión de que, efectivamente, la dieta rica en grasas de alto contenido de ácidos grasos saturados, en especial de origen animal, constituyen un factor determinante de la aterosclerosis y los accidentes cardiovasculares, razón por la cual, con la autoridad que tiene, recomienda a la población de los Estados Unidos de Norteamérica, a reducir la ingestión de dichos nutrimentos.

También desde hace dos o tres décadas, en el mundo entero, se ha apreciado la tendencia a reemplazar las grasas de origen animal, por las de origen vegetal, tanto por lo que pueden aumentar su producción más rápidamente que las de origen animal, cuanto por el menor contenido en ácidos grasos saturados, en relación a las grasas animales y su mayor contenido en ácidos grasos poli insaturados.

El Ecuador se ha escrito dentro de esta tendencia y durante la última década ha incrementado la producción de plantas y semillas oleaginosas, entre las que se destaca la producción de la palma africana y de su correspondiente aceite comestible.

Desde luego si se compara la producción ecuatoriana de sólo toneladas métricas de aceite de palma, por año, resulta una cifra pequeña si se compara con Malasia, que produce alrededor de cuatro millones de toneladas métricas o Indonesia que produce más de un millón de toneladas métricas, desde luego, dada las condiciones ecológicas y climatológicas del Ecuador, hay la posibilidad de que se incremente la producción de la mencionada palma.

OBJETIVOS

El objetivo fundamental de la presente investigación clínica, es determinar cuantitativa y cuantitativamente algunos de los efectos que producen los aceites vegetales en los consumidores nacionales, dado el hecho de que la mayoría de los aceites tienen una alta proporción de aceite de palma el mismo que, entre los aceites de uso doméstico en el Ecuador, es el que tiene mayor proporción de ácidos grasos saturados.

Específicamente se trata de determinar las modificaciones que varios de los aceites comerciales, de uso cotidiano en el Ecuador, produzcan sobre el llamado "perfil lipídico".

Una relación que ha sido fácilmente detectada ha sido la de un aumento de la concentración del colesterol en la sangre, por encima de 200 miligramos y la producción de aterosclerosis, hipertensión arterial y accidentes vasculares. Pero el colesterol circula en la sangre tanto en forma libre como combinada y además es una sustancia que el organismo humano produce naturalmente, siendo un componente normal de los tejidos humanos. En los últimos años se han desarrollado técnicas para determinar cuantitativamente las lipoproteínas de alta densidad, conocidas como "factor de protección", al igual que las proteínas de baja densidad, conocidas como "factor de riesgo". Un conjunto de determinaciones de estos diferentes componentes químicos de la sangre, constituye el "perfil lipídico" el mismo que "antes que uno solo de los factores, da un cuadro más fidedigno del estado fisiopatológico del paciente, que permite anticipar una posible tendencia hacia la aterosclerosis, la misma que es consecuencia de muchos años de una dieta inapropiada, asociada a factores genéticos, hábitos de vida, hábito de fumar tabaco, etc.

Aunque en otros países se han realizado miles de investigaciones tanto en animales de laboratorio, cuanto en pacientes humanos, sobre la repercusión en las concentraciones del colesterol en la sangre y en general en el lípido graso, de distintas dietas, a tal punto que se han desarrollado dietas aterogénicas, en nuestro país, no se han realizado una amplia investigación clínica, debidamente controlada, en la cual se hubiese utilizado los aceites comerciales, con miras a determinar cual de ellos o modifica mejor y más favorablemente el perfil lipídico o por lo menos no modifica desfavorablemente o, en forma alternativa, sugerir proporciones apropiadas para la elaboración de un aceite comestible que, teniendo como base el aceite de palma, incor-

por otros aceites de origen vegetal y ricos en ácidos grasos poli insaturados.

Adicionalmente la investigación se extendería a estudiar el efecto de la dieta con los aceites vegetales del mercado ecuatoriano, en pacientes y, como es conocido en la literatura médica universal, tienen alteraciones del metabolismo de las grasas y del respectivo líquido graso, entre ellos: obesos, diabéticos e hipertensos. Seguramente por razones dietéticas climatológicas y de otro orden, la diabetis, la obesidad y la hipertensión arterial son bastante más frecuentes entre los pobladores de la costa y en particular los de Guayaquil que entre los pacientes de la sierra.

De acuerdo a las estadísticas y publicaciones oficiales, en la actualidad, por lo menos el 50% de los niños menores de 5 años de edad, adolecen de algún grado de desnutrición. La desnutrición es tanto calórica como proteica, siendo indispensable el incremento de la ingesta de alimentos, por parte de los niños desnutridos. Los ácidos grasos vegetales, constituyen una de las más ricas fuentes de calorías por consiguiente, dentro de los programas de complementación alimentaria para los niños desnutridos, debe considerarse un aporte de aceites vegetales, juntamente con otros nutrimentos, en especial proteínas. También en este caso resulta de alto interés el determinar cual tipo del aceite vegetal sería el más aconsejable.