

MATERIAS GRASAS Y PROTEINAS PARA REEMPLAZAR GRASAS TRANS Y OTROS USOS

■ **Maria Lidia Herrera**

Instituto de Tecnología en Polímeros y Nanotecnología
ITPN (UBA-CONICET)
Facultad de Ingeniería - Universidad de Buenos Aires
Av. Las Heras 2214, C1127AAQ
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54-11-4514-3009/3010 ext. 105/110

mlidiaherrera@gmail.com

El 11 de julio de 2003 la *Food and Drug Administration* (FDA) de los Estados Unidos de Norteamérica publicó una norma en la que hacía obligatorio declarar el contenido de ácidos grasos *trans* en las etiquetas de los alimentos en una línea separada, inmediatamente por debajo de la que indica el contenido de ácidos grasos saturados. Esta norma se puso en vigencia a partir del 1° de enero de 2006 para permitir que los fabricantes de alimentos pudieran adaptar sus fórmulas y procesos a la nueva legislación. Siguiendo la normativa de la FDA todos los países del mundo publicaron normas similares. Como resultado de estos cambios la industria de alimentos tuvo que buscar alternativas a las grasas *trans*. Hasta el presente si bien se sugerían valores lo más bajos posibles en pocos países se estipulaba un límite máximo. El 7 de noviembre de 2013 la FDA anunció la regla final preliminar informando que luego de un período de consultas declararía a los aceites parcialmente hidrogenados, la causa mayor de la presencia de ácidos grasos *trans* en alimentos, como no pertenecientes a la categoría “generalmente reconocidos como seguros (GRAS)” para su empleo en alimentos. Esta norma no incluye a las ácidos grasos *trans* de origen natural como los provenientes de grasa de leche y carnes. Teniendo en cuenta como ha evolucionado la legislación sobre grasas *trans* en el mundo a partir de la norma de la FDA de 2003 y las recomendaciones sobre las mismas de la Organización Mundial de la Salud es probable que numerosos países siguiendo el ejemplo de los Estados Unidos de Norteamérica prohíban el empleo de aceites vegetales parcialmente hidrogenados en los alimentos. En este número presentamos algunas alternativas a las grasas *trans* que permiten preparar alimentos más saludables y otros empleos de estas materias primas como materiales amigables con el medio ambiente. Describimos por ejemplo como se puede emplear una proteína láctea para fabricar películas comestibles para alimentos y usos farmacéuticos. Esperamos que les guste.