

Un relevamiento realizado a partir de la segunda mitad del año demostró un amplio cumplimiento por parte de las industrias del Artículo 155 tris del Código Alimentario Argentino (CAA) que establece que el contenido de ácidos grasos trans de producción industrial en los alimentos no debe ser mayor a 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo, lo cual se aplica desde 2012, y a 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, que estará en vigencia en los productos elaborados a partir del miércoles. Estos límites no incluyen a las grasas provenientes de rumiantes ni la grasa láctea.

Para el estudio se realizaron en todo el país relevamientos de la cantidad de grasas trans indicadas en los rótulos de los productos y además en el Instituto Nacional de Alimentos (INAL) y en la Red Nacional de Laboratorios Oficiales de Control de Alimentos (RENALOA) se analizó la composición de los alimentos de origen industrial. Así pudo observarse que las principales marcas de margarinas y aceites a la venta cumplen en un 100 por ciento con los valores establecidos al igual que los snacks, tal como lo demostraron los análisis químicos.

El 78% de las galletitas relevadas no supera los límites de estas grasas establecidos por el CAA al igual que 92 % de las marcas de tapas de empanadas y tartas analizadas. Por otro lado en los baños de repostería; los productos de panadería y los alfajores y barras de cereales "se observaron algunos productos que presentaron valores analíticos sustancialmente mayores al límites", indicó **Matías De Nicola**, director del Instituto Nacional de Alimentos. Así el 68% de las marcas de baño de repostería, el 54% de productos de panadería y el 29% de alfajores y barras de cereal superaron los límites que entrarán en rigor a partir del 3 de diciembre.

Las industrias de alimentos contaron con un plazo de cuatro años para adecuarse al nuevo artículo, por esa razón ya existe un alto cumplimiento del mismo. "Durante algunos meses, en función de la fecha de elaboración y de vencimiento, habrá una etapa de transición con productos que no superen los límites de grasas trans, de acuerdo al Código Alimentario Argentino, y otros que sí lo hagan", explicó De Nicola.

Para lograr la adecuación se realizaron encuentros intesectoriales con las empresas e importadores, con investigadores del Instituto de Tecnología en Polímeros y Nanotecnología del Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas (CONICET) para buscar alternativas de sustitución de las grasas trans y con integrantes de Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) para el acompañar a la industria de alimentos en los procesos de reducción y/o sustitución.

Para el monitoreo y control se realizó un importante inversión en infraestructura y equipamiento del laboratorio del INAL con el fin de poder realizar el análisis de grasas trans en los alimentos elaborados por las industrias.

El INAL depende de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) del Ministerio de Salud de la Nación.

Las grasas trans de origen industrial son ácidos grasos (AGT) que se forman durante el proceso de hidrogenación parcial de aceites vegetales para formar grasas semisólidas. También pueden producirse durante la refinación de los aceites y durante la fritura cuando el calentamiento se realiza a muy altas temperaturas, por tiempos prolongados y con aceites poliinsaturados.

Estas grasas tienen efectos adversos para la salud y pueden producir alteraciones del metabolismo de lípidos en la sangre, inflamación vascular y desarrollo de enfermedades cardíacas, cerebrovasculares y renales. Además aumentan el colesterol LDL conocido como "colesterol malo" y reducen el HDL o "colesterol bueno".