



Destaca la OMS reforma que beneficia la salud

Prohíben a industria usar las grasas trans

Aprueban diputados veto a ingrediente que eleva riesgo de cardiopatías

REFORMA / STAFF

El pleno de la Cámara de Diputados aprobó ayer por unanimidad la eliminación de las grasas trans añadidas en alimentos industrializados y cuyo alto consumo se asocia con la alta tasa de muertes por cardiopatías en el país.

Con 472 votos a favor, 0 en contra y 0 abstenciones, se aprobó el dictamen que adiciona el artículo 216 Bis de la Ley General de Salud en materia de regulación de ácidos grasos trans o grasas trans.

El dictamen establece que los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su presentación de venta al público aceites parcialmente hidrogenados, conocidos como grasas trans, que hayan sido añadidos durante su proceso de elaboración industrial.

“Los alimentos, bebidas no alcohólicas, aceites y grasas no podrán exceder dos partes de ácidos grasos trans de producción industrial por cada cien partes del total de ácidos grasos”, refiere el dictamen que ya había sido avalado por el Senado.

Tras la aprobación, el dictamen pasó al Ejecutivo para su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

Existen dos tipos de grasas trans, las naturales, que están contenidas en productos lácteos o carne de res, y

Avance saludable

Las grasas trans son químicos tóxicos que matan y no deberían estar en los alimentos, alertó la Organización Mundial de la Salud.



5°
lugar global
ocupa México por incidencia de muertes por cardiopatías coronarias ligadas al consumo de grasas trans.

5.8%
es la tasa de muertes en México ligadas a las grasas trans, sólo por debajo de las registradas en Egipto, EU, Irán y Letonia.

- La reforma para el control de grasas trans aprobada ayer esperaba el aval desde octubre de 2021.
- La OMS destaca la implementación del etiquetado frontal y la declaración

FUENTE: OMS

las procesadas, agregadas en frituras, pastelillos, donas, alimentos horneados, margarina, pollo frito, crema para café, palomitas de microondas, salchichas, etcétera.

- obligatoria de presencia de grasas trans.
- Estas grasas de producción industrial están en alimentos envasados, productos horneados, aceites de cocina y productos para untar.

Ambas son riesgosas para la salud, pero las industriales se usan en mayor proporción porque dan una vida útil más amplia a los productos y son más baratas, advierte la OPS.

A mayor consumo de grasas trans hay mayor riesgo de generar colesterol “malo”, lo que significa un mayor riesgo de obstrucción de las arterias y de enfermedades cardíacas y accidentes cerebrovasculares.

Según la OPS, el consumo de grasas trans aumenta en 21 por ciento el riesgo de contraer enfermedades cardíacas.

Ayer, el diputado Joaquín Zebadúa Alva, de Morena, pidió anteponer el derecho a la salud sobre los intereses políticos.

Refirió que el objetivo del dictamen es que los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas no podrán contener aceites parcialmente hidrogenados, conocidos como grasas trans.

El Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, Hugo López-Gatell, celebró “la acertada y congruente actuación” de los legisladores para eliminar las grasas trans, de origen industrial, del sistema alimentario.

“Esta medida, junto con el #EtiquetadoFrontal, reducirá la prevalencia y mortalidad cardiovascular y metabólica, ya que la mayoría de las #GrasasTrans que consumen las personas mexicanas provienen de productos chatarra”, alertó a través de Twitter.

Por otra parte, la Organización Mundial de la Salud destacó la medida.

“Felicitamos a México por este importante avance en beneficio de la salud, el consumo de las #GrasasTrans no tiene ningún beneficio”, dijo.