ARGENTINA
UN PAIS CON BUENA GENTE

Ministerio de Agricultura, Ganade
Presidencia de

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

ARGENTINA 2014
LIBRE DE GRASAS TRANS

Reconociendo los riesgos a la salud que conlleva un consumo excesivo de ácidos grasos trans en la población, los Ministerios de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, conjuntamente con el Ministerio de Desarrollo Social, las Cámaras de la industria de alimentos y bebidas y otros organismos como Universidades y ONG, han lanzado la iniciativa "Argentina 2014 Libre de Grasas Trans", destinada a reducir el consumo de estas grasas.

¿Para qué se utilizan las Grasas *Trans*?

La industria de alimentos, por el proceso de hidrogenación, ha logrado transformar aceites vegetales líquidos en grasas semisólidas, dando como resultado productos que contienen grandes cantidades de grasas *trans*.

Durante años, esta técnica fue utilizada en la elaboración de diversos productos conforme a los beneficios tecnológicos que presentan en relación a mejoras en el sabor, textura y estabilidad de los productos en frituras.

Entre sus beneficios se destaca: un tiempo de conservación más prolongado, mayor estabilidad durante la fritura y mayor solidez y maleabilidad para su uso en productos y dulces de repostería.

Debido a ello, estas grasas hidrogenadas han sido utilizadas en la elaboración de productos como margarinas, galletitas, alfajores, *snacks* y aperitivos salados (palitos o papas fritas), productos precocidos (empanadas, croquetas, canelones o pizzas) y productos de panificación y amasados de pastelería.

Si bien ofrecen ventajas a la industria de los alimentos, los ácidos grasos *trans* (AGT) tienen efectos adversos para la salud humana ya que aumentan el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Por ese motivo, se ha logrado una modificación en el Código Alimentario Argentino, la cual establece que el contenido de ácidos grasos *trans* de producción industrial no debe ser mayor del 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo, y no mayor del 5% del total de grasas en el resto de los alimentos, instaurando así productos menos riesgosos para la salud.

Estas modificaciones se pueden lograr utilizando otras opciones tecnológicas, y así obtener los mismos resultados y beneficios que brindan las grasas hidrogenadas en cuanto a procesos de producción y características organolépticas en los productos, reduciendo los efectos negativos a la salud.

Para mayor información:
www.alimentosargentinos.gob.ar
nutricion@minagri.gob.ar
54 11 4349 2810