

Periódico: El Universal

Título: Acota Senado uso de grasas trans en la elaboración de alimentos

Tema: Alimentación

Subtema: Grasas trans alimentos

Referencia: (14 de octubre de 2021). Acota Senado uso de grasas trans en la elaboración de alimentos. *El Universal*. Recuperado de <https://bit.ly/3nNL8qQ>

Noticia:

Acota Senado uso de grasas trans en la elaboración de alimentos

El pleno del Senado de la República aprobó por unanimidad reformas en materia de salud que acotan el uso de las llamadas grasas trans en la elaboración industrial de alimentos, sobre todo en harinas, galletas, margarinas, frituras, dulces y otros productos, así como en bebidas no alcohólicas, con lo que se busca disminuir la obesidad y las enfermedades cardiovasculares en México.

La reforma a la Ley General de Salud que fue turnada a la Cámara de Diputados para su análisis señala que los aceites y grasas comestibles, así como los alimentos y bebidas no alcohólicas, no podrán contener en su presentación para venta al público aceites parcialmente hidrogenados, conocidos como grasas trans, que hayan sido añadidos durante su proceso de elaboración industrial.

Se determina que 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.

La senadora por Morena, Lilia Margarita Valdez, promotora de la reforma, expuso la importancia de la misma porque actualmente en México se utilizan las llamadas grasas trans en la margarinas, frituras, comidas y dulces, afectando la alimentación de millones de mexicanos sobre todo con altos índices de enfermedades cardiovasculares.

La reforma faculta a la Secretaría de Salud para establecer las bases de regulación para los ácidos grasos trans de producción industrial.

Ruy López Ridaura, director general del Centro Nacional de Programas Preventivos y Control de Enfermedades, ha señalado que los ácidos grasos trans de producción industrial (AGT-PI) se han definido como sustancias tóxicas y como tales deben eliminarse del consumo humano.

Expuso que la política de la Secretaría de Salud se enfoca a controlar el riesgo cardiovascular en tres niveles de atención, dijo que si se eliminan del consumo humano, podría prevenirse entre el 5% y el 10% de muertes cardiovasculares en el país.

Juan Núñez, coordinador de la Coalición México SaludHable, señaló que esta iniciativa terminaría con cien años de uso de grasas trans y aceites parcialmente hidrogenados que solo benefician a quienes fabrican alimentos con esos componentes, pero que dañan a quienes los consumen.

La activista de Salud Justa Mx, Yahaira Ochoa, expuso que 58 países restringen las grasas trans, por lo cual este año protegerán la salud de 3 mil 200 millones de personas. Desafortunadamente, 15 países que representan el 75% de muertes por consumo de grasas trans no han implementado políticas públicas que limiten o prohíban esos componentes. (sic)

Contenido:

El Senado de la República aprobó acotar el uso de las llamadas grasas trans en la elaboración industrial de alimentos, esto con el fin de disminuir la obesidad y las enfermedades cardiovasculares en el país.

Responsable: Cynthia Guadalupe Hernández Rojas