

La Nutella no es carcinogénica

KUALA LUMPUR: Se distorsionan los hechos en los informes aparecidos en Internet en los que se afirma que la Nutella, producto de chocolate para untar hecho con aceite de palma, contiene elementos que producen cáncer, declararon hoy funcionarios de Plantation Industries y el Ministro de Productos Básicos Datuk Seri Mah Siew Keong.

Los ésteres glucídicos de ácidos grasos (GE) y el 3-monocloropropanediol (3-MCPD) están presentes en todos los aceites vegetales, incluido el aceite de oliva, y no hay ninguna demostración de que estos componentes químicos sean carcinogénicos.

Mah habló con los reporteros después de su participación en el seminario “Panorama y Perspectivas Económicas del Aceite de Palma” organizado por la Junta Malaya para el Aceite de Palma (MPOB). Al evento asistieron también el presidente de la Junta, Datuk Seri Ahmad Hamzah, y el Director Ejecutivo de la misma, el Dr. Ahmad Kushairi Din.

Mah afirmó que, para ser proactivo, el gobierno ha destinado RM50 millones para investigar más a fondo estos supuestos elementos cancerígenos presentes en el aceite de palma.

La semana pasada, la Autoridad Europea para la Seguridad de los Alimentos (EFSA) vinculó el consumo de aceite de palma – importante componente de la Nutella – con el cáncer.

Un informe de la EFSA publicado a comienzos del año sugirió que el aceite de palma es más carcinogénico que otros aceites vegetales. De acuerdo con el informe, el aceite de palma produce GE y 3-MCPD cuando se calienta por encima de los 200 grados centígrados. El panel de la EFSA sugirió que esos elementos químicos son genotóxicos y carcinogénicos.

El Grupo Ferrero insistió en que su popular producto Nutella es seguro para el consumo debido a la calidad de los ingredientes utilizados y los procesos empleados en su producción, todos ellos diseñados para limitar la presencia de “contaminantes” a “niveles mínimos”. “La salud y la seguridad de los consumidores es la primera prioridad absoluta para Ferrero y confirmamos que nuestros productos son seguros”, se afirmó el portavoz del Grupo Ferrero.

“EFSA ha analizado la presencia de contaminantes en un gran número de productos y aceites y ha sostenido que la presencia de contaminantes depende de los aceites y grasas utilizados y también de los procesos a los que se someten.

“Ferrero selecciona cuidadosamente la calidad de las materias primas y aplica procesos industriales específicos que limitan su presencia a niveles mínimos, totalmente en consonancia con los parámetros definidos por la EFSA.

“Nuestros grupos de control de calidad monitorean constantemente esos factores y garantizan al consumidor la seguridad de nuestros productos”, afirmó el portavoz del Grupo Ferrero.

Si bien los ácidos de EG y el 3-MCPD están presentes en todos los aceites vegetales y, por ende, en muchos alimentos procesados, Mah lamentó el hecho de que la atención de los medios occidentales se hubiera enfocado únicamente en el aceite de palma presente en la Nutella.

Esto se debe en parte a que la Nutella es un ícono entre las marcas europeas. A nivel global se vende un frasco de Nutella cada 2,5 segundos. Es uno de los productos de exportación más importantes de Italia y orgullo de la nación.

El Grupo Ferrero, la tercera compañía de confitería más grande del mundo, tiene operaciones en más de 160 países.

El Grupo Ferrero logró una rotación de 9.500 millones de euros para el año financiero 2014/15 y alcanzó un crecimiento del 13% en ventas. Estas cifras son particularmente impactantes considerando que la industria de la confitería experimentó un crecimiento de un solo dígito durante el mismo período.

“A nombre de los productores de palma de aceite, me gustaría expresar mi agradecimiento al Grupo Ferrero, tercera compañía de confitería más grande del mundo y productor de Nutella, por mantener su receta y continuar utilizando el aceite de palma”, dijo Mah.

Fuente: New Straits Times