

GRASAS TRANS EN LOS ALIMENTOS

El día 24 de marzo del 2023 se publicó en el Diario Oficial de la Federación (DOF) la adición del artículo 216 BIS a la LEY GENERAL DE SALUD que menciona lo siguiente:

“**Artículo 216 Bis.** - 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.

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 Secretaría de Salud establecerá las bases de regulación para los ácidos grasos trans de producción industrial en los términos de este precepto.”

Entrada en vigor a los 180 días de su publicación en el DOF (**20 de septiembre del 2023**)

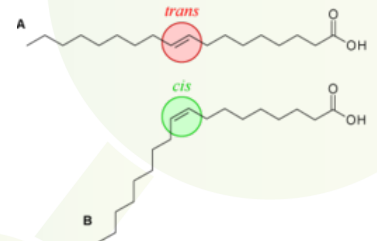
¿Qué son las grasas trans?

Las grasas trans o ácidos grasos trans son un tipo de grasa que puede ser de origen animal (natural) o de origen vegetal. Las grasas trans que son de origen animal están presentes en productos y subproductos de animales rumiantes como las vacas y ovejas, por lo que están presente en la carne de res, leche, queso entre otros productos.

Las grasas trans de origen vegetal provienen de aceites que pasan por un proceso industrial de hidrogenación donde se pueden generar grasas trans. Estos aceites parcialmente hidrogenados son los que la Ley considera que no pueden estar presentes en los alimentos, en una cantidad específica (2 partes de grasas trans por cada 100 partes del contenido total de grasa).

Regulaciones

Desde la Modificación a la NOM-051 se ha tenido en la mira el contenido de grasas trans en los alimentos, siendo una de las normas más específicas para regular este compuesto. Regulaciones como en la FDA si un alimento tiene menos de 0.5 g de grasa trans en una porción la etiqueta puede declarar 0 g de grasas trans.





En México la norma indica que las grasas trans deben ser declaradas en miligramos (únicamente las de origen vegetal) y se añade el sello de advertencia cuando la cantidad de grasas trans aporte el 1% de las calorías totales. Por lo que si en Estados Unidos tenemos un producto con 0.45 g grasas trans equivalente a 450 mg y podría indicarlas en su tabla nutricional como 0 g; en México el producto deberá declarar 450 mg de grasas trans y podría tener un sello de advertencia de exceso de grasas trans si el valor calórico es de 40 kcal o menos por 100 g de producto.

Con la adición del artículo 216 BIS de la Ley General de Salud, se tendrá otro parámetro que observar en los alimentos que se producen y su contenido de grasas trans. En la Ley se decreta una reducción en su uso con respecto al contenido de grasa, por lo que puede haber grasas trans provenientes de aceites parcialmente hidrogenados, las cuales no deben exceder de 2 partes de grasas trans por cada 100 partes del contenido total de grasa.

Ejemplo: Si tenemos un producto con 200 mg de grasas trans provenientes de aceites parcialmente hidrogenados y el contenido total de grasa del producto es de 10 g, el producto estaría excediendo el 2% contemplado en la Ley.

¿Qué sigue?

Recomendamos la revisión de la declaración nutricional de los alimentos producidos para poder hacer cambios en los aceites o grasas utilizados en el tiempo establecido.

El laboratorio DSU ofrece el apoyo técnico y analítico para poder atender solicitudes y dudas al respecto. Se cuenta con la metodología para el análisis de grasa, perfil de ácidos grasos y grasas trans acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación (ema).