SESIONES ORDINARIAS

2004

ORDEN DEL DIA Nº 1218

COMISIONES DE AGRICULTURA Y GANADERIA, DE COMERCIO Y DE ACCION SOCIAL Y SALUD PUBLICA

Impreso el día 28 de septiembre de 2004

Término del artículo 113: 7 de octubre de 2004

SUMARIO: **Alimentos** elaborados con semillas de lino. Adopción de medidas para su producción y promoción. **Alarcón**. (4.530-D.-2004.)

Dictamen de las comisiones

Honorable Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Comercio y de Acción Social y Salud Pública, han considerado el proyecto de declaración de la señora diputada Alarcón, por el que se solicita al Poder Ejecutivo la implementación de medidas tendientes a la promoción, producción y consumo de alimentos elaborados con semillas de lino; y, por las razones expuestas en el informe que se acompaña y las que dará el miembro informante, aconsejan la aprobación del siguiente

Proyecto de declaración

La Cámara de Diputados de la Nación

DECLARA:

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo a través de la autoridad correspondiente, implemente las medidas tendientes a la promoción, producción y comsumo de alimentos en cuya elaboración se incluya semillas de lino, fuente importante y abundante de ácido graso Omega-3; y en tal sentido se fomenten las investigaciones científicas en salud vinculadas al mismo.

Sala de las comisiones, 21 de septiembre de 2004.

María del Carmen Alarcón. – Roberto G. Basualdo. – Oscar F. González. – Guillermo E. Alchouron. – José A. Mirabile. – Héctor R. Daza. – Mirta E. Rubini. – Francisco N. Sellarés. – Gumersindo F. Alonso. – Stella Maris Cittadini. – Luis G. Borsani. – Gladys A. Cáceres. – Santiago Ferrigno. – Enrique Tanoni. – José R. Mongeló. – Josefina Abdala. – Guillermo F. Baigorrí. – Juan C. Bonacorsi. – Irene M. Bösch de Sartori. – Carlos R. Brown. – Carlos A. Caserio. – Octavio N. Cerezo. – Hugo R. Cettour. – José C. G. Cusinato. – Marta S. De Brassi. – Patricia S. Fadel. – Liliana B. Fellner. – Rodolfo A. Frigeri. – Susana R. García. – Silvana M. Giudici. – Jorge P. González. – Beatriz M. Leyba de Martí. – Carlos G. Macchi. – Marta O. Maffei. – Nélida M. Mansur. – Julio C. Martínez. – Silvia V. Martínez. – Adrián Menem. – Raúl G. Merino. – Olinda Montenegro. – Aldo C. Neri. – Marta L. Osorio. – Nélida M. Palomo. – Juan D. Pinto Bruchmann. – María F. Ríos. – Humberto J. Roggero. – Héctor R. Romero. – Alicia E. Tate. – Rosa E. Tulio.

INFORME

Honorable Cámara:

Las comisiones de Agricultura y Ganadería, de Comercio y de Acción Social y Salud Pública, al considerar el proyecto de declaración de la señora diputada Alarcón, creen innecesario abundar en más detalles que los expuestos por el autor de la iniciativa, por lo que aconsejan su aprobación con las modificaciones efectuadas, haciendo suyos los fundamentos.

María del Carmen Alarcón.

FUNDAMENTOS

Señor presidente:

El lino es un cultivo desarrollado para la obtención de las fibras de sus tallos y por el aceite de su semilla. Estas últimas se pueden utilizar en muchas formas, tanto como comida nutritiva para la gente como alimento para los animales.

El ser humano las ha consumido desde tiempos antiguos, ya que las mismas poseen un sabor agradable, similar a las nueces. Además, las semillas de lino añaden proteínas y fibra a muchos alimentos como panes, galletas y ensaladas aportando también ácidos grasos Omega-3, los cuales son muy beneficiosos para la salud, que inciden en la protección contra las enfermedades cardíacas y los derrames cerebrales.

Como pienso para animales, las semillas de lino se añaden, por ejemplo, a las raciones de las gallinas ponedoras resultando en huevos nutritivos con un contenido graso de Omega-3 más alto que los puestos por gallinas sin el agregado en la ración; por ello los productos animales enriquecidos de ácidos grasos Omega-3 se han convertido en una importante fuente alimenticia de los mismos.

El contenido nutricional en 100 gramos de semillas de lino presenta:

– Contenido energético: 450 calorías.

– Grasas:* 41 gramos.

– Total de fibra dietética: 28 gramos.

– Proteínas 20 gramos.

A pesar de que cerca del 41 % de esta semilla es aceite una cantidad muy baja del mismo es grasa saturada. Más del 70 % de la grasa de las semillas de lino es poliinsaturada con una significativamente alta proporción de ácido alfa linolénico (ALA, un ácido graso Omega-3) con relación al ácido linoleico (un ácido graso Omega-6).

Expertos en nutrición consideran esenciales a estos dos ácidos grasos debido a que el organismo animal no puede producirlos. Las grasas esenciales deben comerse como parte de la dieta. Otras semillas de plantas –de maíz, girasol, y cacahuates– contienen los ácidos grasos Omega-6, pero solamente las semillas de lino contienen tanto ácido alfa linolénico esencial, un ácido graso Omega-3, como el linoleico.

Con respecto a la composición del aceite de lino (% del total de ácidos grasos) presenta las siguientes proporciones:

a) Acidos grasos poliinsaturados = 82%, distribuidos en

– Acidos grasos Omega-3 57 %

– Acidos grasos Omega-6 16 %

– Acidos grasos saturados 9 %

b) Acidos grasos monoinsaturados 18 %

De acuerdo a estos valores, se aprecia que más de la mitad de la grasa en las semillas de lino es un ácido graso esencial, el Omega-3. Precisamente, prestigiosas instituciones como la Universidad Adventista del Plata, la Estación Experimental Agropecuaria Paraná del INTA, la Asociación Americana del Corazón (AHA) y la Universidad Nacional de La Plata (PROPIA-UNLP) a través del Programa de Prevención del Infarto en la Argentina, vienen desarrollando una tarea de investigación basada en los estudios científicos sobre las propiedades benéficas de los ácidos grasos Omega-3, que se basa en la modificación de la composición lipídica (grasas y aceites) de alimentos de consumo masivo.

Esto significa el reemplazo de las grasas saturadas o hidrogenadas presentes en los alimentos por grasas insaturadas. Esta modificación en las grasas utilizadas en la producción de alimentos se debe a estudios que demuestran que el colesterol no es la única grasa (lípido) presente en los alimentos, existen al menos tres tipos más de grasas: saturadas, hidrogenadas e insaturadas.

El colesterol, las grasas saturadas y las hidrogenadas se ubican dentro de lo que se conoce como "grasas malas" o indeseables, ya que su consumo aumenta el colesterol de nuestra sangre; en cambio, la grasa insaturada (Omega-3, 6 y 9) es reconocida como "grasa buena", ya que en principio es beneficiosa para la salud humana.

Solamente el ácido graso Omega-3 con 18 átomos de carbono en su molécula proporciona al organismo animal derivados con mayor número de átomos de carbono (20 y 22 principalmente) denominados EPA, precursores de moléculas activas importantes para el organismo por disminuir la capacidad de adhesión de las plaquetas de la sangre y de esta manera disminuir la tendencia a la coagulación y por lo tanto reducir la tendencia a la trombosis (formación de coágulos dentro de los vasos sanguíneos).

Puesto que los ácidos grasos Ornega-6 y Omega-3 compiten por las mismas enzimas pero tienen roles biológicos diferentes, el equilibrio entre ellos en la alimentación debe ser tenido en cuenta, entre otras razones para el crecimiento y el desarrollo apropiados de los bebés y niños, prevención de cuadros de hipertensión, afecciones inflamatorias y de autoinmunidad. Las recomendaciones sobre la relación según FAO-OMS son: Omega-6:Omega-3 = 5:1 a 10:1. Esto quiere decir que por cada unidad de ácidos Omega-3 que se ingieran, debería consumirse entre 5 y 10 unidades de ácidos Omega-6 como máximo.

Afortunadamente, la agricultura moderna ha aumentado la producción de granos (trigo, cebada, girasol, entre otros) para la alimentación de animales

*Analizado por el método oficial de la American Oil Chemists' Society (AOCS) Am 2-93, lo cual es basado en el método oficial de la Federation of Oils, Seeds and Fats Associations Ltd. (FOSFA).

enriqueciendo su carne con altas cantidades de ácidos grasos Omega-6, contrario a lo que ocurre con los animales silvestres y los criados sobre pasturas. Por ejemplo, la carne de vacas alimentadas con pastos tiene una razón Omega-6:Omega-3 de aproximadamente 3-2:1, sin embargo, si son alimentadas con granos puede llegar a 20:1.

Respecto a la salud humana, la mejor forma de aumentar el aporte de ácidos grasos Omega-3 a la dieta es consumiendo pescados, mariscos, aceites y semillas ricos en ácido alfa-linolénico (precursor de Omega-3) como lino, canola y soja. Así, es posible balancear los ácidos grasos de nuestro organismo. Por ello, sería conveniente implementar una normativa que garantice la correcta producción de gran variedad de productos de consumo masivo que ya se encuentran en el mercado como galletitas, huevos de gallina, pan, pollo y pastas frescas, a los efectos de asegurar a los consumidores el acceso a productos más sanos y así poder reducir los riesgos de graves enfermedades.

Para que la producción de alimentos saludables sea viable se necesita aumentar los cultivos de oleaginosas que contengan ácidos grasos Omega-3. De las oleaginosas cultivadas en nuestro país, el lino es el cultivo con mayor porcentaje de Omega-3 en el aceite: 50 %, mientras que en canola esta proporción es del 10 % y en soja del 8 %.

Según datos manejados por la autoridad sanitaria obtenidos por estudios realizados recientemente, revelan que la mayoría de la población argentina posee un nivel alto del ácido Omega-6 y muy bajo del Omega-3. El ácido graso Omega-6 es suministrado fundamentalmente por los aceites de girasol, de cuya composición aproximadamente el 67 %, es Omega-6 y por el aceite de maíz con una proporción de Omega-6 del 57 %.

Se debe tener en cuenta que cuando la relación Omega-6:Omega-3 es mayor a 10, el riesgo de infarto es alto, por lo tanto, es aconsejable incorporar a la ingesta el ácido Omega-3. Nuestro país fue uno de los principales productores y exportadores de lino, pero en los últimos años ante el avance de la soja se redujo más el área destinada a su cultivo, y si bien toda la zona de la Pampa Húmeda y norte de la provincia de Santa Fe es apta para el lino, en otras regiones del país podría ser una alternativa interesante por sus bajos costos de producción.

Como fuera ya mencionado, el programa de prevención del infarto en la Argentina (PROPIA) de la Universidad Nacional de La Plata junto con empresas de diferentes puntos del país han realizado emprendimientos exitosos de producción y ventas de los productos mencionados anteriormente como importantes opciones alimentarias para incorporar en la dieta humana.

Por las razones expuestas, señor presidente, y dada la importancia que implica para la salud pública el mejoramiento de las formulaciones de los piensos para el ganado y el impulso de una alternativa a incluir en las rotaciones agrícolas, como es el cultivo de lino, solicito a mis pares el acompañamiento en el presente proyecto de declaración.

María del Carmen Alarcón.

ANTECEDENTE

Proyecto de declaración

La Cámara de Diputados de la Nación

DECLARA:

Solicitar al Poder Ejecutivo que, a través de la autoridad correspondiente, implemente las medidas tendientes a la promoción, producción y consumo de alimentos en cuya elaboración se incluya semillas de lino, fuente importante y abundante de ácido graso Omega-3; y en tal sentido se fomenten las investigaciones científicas en salud vinculadas al mismo.

María del Carmen Alarcón.

Imprenta del Congreso de la Nación