

Abstract-Simposio "Nutrition Health, Sustainability Towards 2050: The need for an integrated approach"

Los expertos estiman que en 2050 la población mundial habrá alcanzado valores de hasta 10.000 millones de personas y como consecuencia nuestro planeta habría llegado a su límite productivo en esa fecha. Partiendo de esa premisa, se ha creado el Comité Científico de Nutrición Sostenible (SNBS) con el objetivo de investigar cómo se pueden cubrir las necesidades de alimentos de la población mundial en 2050 de manera sostenible, en cuanto al impacto medioambiental y que sea viable en el tiempo. Dicho comité integrado por expertos en diversas materias (nutrición, actividad física, medioambiente y epidemiología) fue presentado el pasado mes de junio en un simposio virtual en el que se trató el tema, que será objeto de estudio de este comité durante los próximos tres años: los efectos socio-económicos, medioambientales y en la salud del consumo de aceites y grasas.

El investigador y presidente de IUCN Oil Palm Task Force, Erik Meijaard, en relación a la producción de aceite de palma afirmó en el simposio que a pesar de los ya conocidos impactos, su prohibición sería un error ya que tendría consecuencias negativas para los ecosistemas. Desde su punto de vista, el aceite de palma de producción sostenible es la mejor alternativa porque los posibles cultivos oleaginosos sustitutos incrementarían el impacto medioambiental al utilizar hasta nueve veces más tierra que la palma aceitera, lo que aumenta la pérdida de hábitats naturales y de biodiversidad¹.

La intervención del investigador del departamento de Nutrición de la Universidad de Copenhague, Arne Astrup, se centró en el papel de las grasas saturadas en nuestra salud. El experto afirmó que los ácidos grasos saturados tienen distintos efectos biológicos sobre la salud cardio-metabólica y esto en parte depende de la matriz alimentaria en la que se encuentren integrados los ácidos grasos saturados. Por lo tanto, según el investigador los efectos sobre la salud de los ácidos grasos saturados dependen de la interacción de los componentes de los alimentos con los compuestos generados durante el procesamiento de los propios alimentos, por ende las recomendaciones deben basarse en estrategias basadas en patrones dietéticos saludables sin restringir arbitrariamente las grasas saturadas porque la evidencia científica ha demostrado que no tienen ningún efecto dañino sobre las enfermedades cardiovasculares y la diabetes tipo dos, entre otros².

Por último, el profesor de Ciencias de la Salud Ambiental de la Universidad de Michigan, Olivier Jolliet, centró su ponencia en el papel que juega el aceite de palma de producción sostenible para satisfacer las demandas futuras de la población. Los datos revelan que el aceite

de palma es el primer cultivo no cerealista y la cuarta fuente de calorías a nivel mundial. El aumento del consumo de grasas en la dieta hace que incremente la demanda mundial de diversas fuentes de grasas, entre ellas el aceite de palma que debido a su alto rendimiento produce el 38% de la demanda de aceites vegetales, por lo tanto la prohibición de esta fuente grasa aumentaría la producción de otros cultivos que necesitan más tierra para alcanzar el mismo rendimiento, con impactos ambientales y sociales desconocidos hasta la fecha. Asimismo, el profesor recalcó que las grasas saturadas presentes en el aceite de palma no suponen un riesgo para la salud, es decir, centrarse únicamente en un solo ingrediente es una manera muy simplista de abordar algo tan complejo como es la nutrición. En cuanto a la preocupación sobre el impacto medioambiental de la producción de aceite de palma, las plantaciones de este cultivo solo son responsables del 0,5% de la deforestación mundial tal y como demuestra el estudio publicado recientemente en la revista científica *Nature Plants* (Meijaard, E., Brooks, TM, Carlson, KM y col. Los impactos ambientales del aceite de palma en contexto)³.

Según la información expuesta en este simposio, podemos concluir que el aceite de palma debido a su alto rendimiento desempeña un papel importante cubriendo parte de la creciente demanda mundial de grasas y aceites vegetales, sin suponer ningún riesgo para nuestra salud y ni para el medioambiente, ya que puede y debe producirse de forma sostenible mediante la adopción de medidas y estándares que lo certifiquen.

Irene Castillo

Asesor científico

1. Meijaard, E., Garcia-Ulloa, J., Sheil, D., Wich, S.A., Carlson, K.M., Juffe-Bignoli, D., and Brooks, T.M. (eds.) (2018). Oil palm and biodiversity. A situation analysis by the IUCN Oil Palm Task Force. IUCN Oil Palm Task Force Gland, Switzerland: IUCN. xiii + 116pp

<https://portals.iucn.org/library/sites/library/files/documents/2018-027-En.pdf>

2. Astrup A, Bertram HC, Bonjour JP, de Groot LC, de Oliveira Otto MC, Feeney EL, Garg ML, Givens I, Kok FJ, Krauss RM, Lamarche B, Lecerf JM, Legrand P, McKinley M, Micha R, Michalski MC, Mozaffarian D, Soedamah-Muthu SS. WHO draft guidelines on dietary saturated and trans fatty acids: time for a new approach? *BMJ*. 2019 Jul 3;366:l4137. doi: 10.1136/bmj.l4137. Erratum in: *BMJ*. 2019 Sep 24;366:l5683. PMID: 31270106.

<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31270106/>

3. Meijaard, E., Brooks, TM, Carlson, KM y col. Los impactos ambientales del aceite de palma en contexto. *Nat. Plantas* 6, 1418-1426 (2020). <https://doi.org/10.1038/s41477-020-00813-w>

<https://www.nature.com/articles/s41477-020-00813-w#citeas>