



## ARGENTINA 2014 LIBRE DE GRASAS TRANS

**Reconociendo los riesgos a la salud que conlleva un consumo excesivo de ácidos grasos trans en la población, los Ministerios de Salud y de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación, conjuntamente con el Ministerio de Desarrollo Social, las Cámaras de la industria de alimentos y bebidas y otros organismos como Universidades y ONG, han lanzado la iniciativa “Argentina 2014 Libre de Grasas Trans”, destinada a reducir el consumo de estas grasas.**

### ¿Qué son las Grasas Trans?

Los ácidos grasos *trans* de producción industrial, conocidos generalmente como “Grasas *Trans*” surgen de transformar, mediante procesos industriales, los aceites vegetales líquidos en grasas semisólidas. Este proceso de transformación de grasas se lo conoce como Hidrogenación.

Estas grasas hidrogenadas se forman en la producción de diversos alimentos, tales como: margarinas, galletitas, alfajores, snacks y aperitivos salados (palitos o papas fritas), productos precocidos (empanadas, croquetas, canelones o pizzas) productos de panificación y amasados de pastelería.

Los ácidos grasos *TRANS* también se generan naturalmente, en pequeñas cantidades, por la acción de microorganismos presentes en el estómago de rumiantes, por lo que estas grasas también se pueden encontrar en la leche y grasa de estos animales. Sin embargo la proporción de grasas *trans* aportada de forma natural es muy pequeña respecto de la cantidad total de grasas *trans* consumidas.

Solo el 5% de las grasas *trans* consumidas proviene de dicha fuente natural, el 95% restante proviene de alimentos industrializados.

Teniendo en cuenta que el mayor porcentaje de ácidos grasos *trans* procede de alimentos industrializados y, concientes de los riesgos que acarrea su consumo excesivo, esta iniciativa tiene por objeto acompañar a la industria de alimentos y al consumidor en la reducción del contenido de estas grasas en los alimentos, instaurando así productos menos riesgosos para la salud.