

México prohíbe grasas trans para la elaboración de alimentos

El Ciudadano · 21 de septiembre de 2023

La Secretaría de Salud advierte que los ácidos grasos trans son causantes de entre 20 y 50 mil muertes al año en México



Tras modificaciones a la Ley General de Salud, entró en vigor la prohibición en México de ácidos grasos trans de origen industrial para la elaboración de **aceites, grasas comestibles y alimentos para venta al público.**

Te puede interesar: Aumenta lista de empresas incumplidas con sanidad, ¿cuáles son?

El director del Centro Nacional de Programas Preventivos (Cenaprece) de la Secretaría de Salud, Ruy López, informó que **las grasas trans son causantes de entre 20 y 50 mil muertes al año.**

López celebró que **México ya se encuentra en igualdad de condiciones de países desarrollados,** al prohibir la utilización de este insumo en la fabricación de productos alimenticios.

- Las grasas trans de origen industrial son aceites líquidos vegetales a los que se le aplica un proceso para convertirlos en sólidos
- Financieramente resultaban muy útiles para la elaboración de ciertos productos alimenticios procesados y ultraprocesados
- Al modificar su sabor y al aumentar el tiempo de descomposición, los volvían más atractivos y comercializables para la industria

También puedes leer: [Ordenan a Cofepris demostrar seguridad de la copa menstrual](#)

Sin embargo, los ácidos grasos trans también llamados aceites parcialmente hidrogenados **resultan ser componentes especialmente nocivos para la salud** en virtud de que su consumo aumenta el riesgo de desarrollar aterosclerosis.

Consecuentemente, el riesgo de que se presenten enfermedades cardiovasculares o accidentes cerebrovasculares, **dos de las principales causas de muerte o discapacidad motora** entre los mexicanos.

Ruy López añadió que el empleo de estos insumos en la industria alimentaria **provoca mayor incidencia de sobrepeso, obesidad y diabetes**.

Por lo tanto, resaltó que la prohibición de los ácidos grasos trans es **un paso importante en la protección de la salud de los mexicanos**.

Dijo que en la actualidad **entre 25 y 30% de las calorías que consumen los mexicanos corresponden a productos ultraprocesados**, por lo que es necesario fortalecer y modificar los entornos saludables.

Te puede interesar: [Automedicación puede intensificar síntomas del dengue: Salud](#)

Gran parte de esta modificación pasa por la **eliminación de productos claramente nocivos**, objetivo para el que la ley que entró en vigor resultará de enorme utilidad, puntualizó el director del Cenaprece.

Foto: *Twitter*

Recuerda suscribirte a nuestro boletín

→  <https://t.me/ciudadanomx>

 elciudadano.com

Fuente: [El Ciudadano](#)