

The AAK logo is positioned in the top right corner of the page. It consists of the letters 'AAK' in a bold, blue, sans-serif font. The background of the entire page is a vibrant blue gradient with a large, light blue curved shape on the right side. The central image shows a green leaf stem with a clear oil droplet hanging from it, and a second droplet captured in mid-air below it, creating a double-droplet effect. The bottom of the page features a dark blue horizontal bar containing white text.

AAK

GRASAS SALUDABLES
APLICACIONES DEL ACEITE DE PALMA

Clasificación

- Por características físicas

Características Físicas

- *Suaves.- Como el aceite de soya, maíz, girasol, canola, etc.....*
- *Duras.- Como la manteca de cacao, aceite de palma y palmiste, coco, etc.....*

- Por aplicación

Aplicaciones.

- *Confitería.- Manteca de cacao, Palmiste, coco, palma y soya*
- *Productos Lácteos.- Grasa butírica, Palma, soya, Coco y sebo de res.*
- *Freído.- Palma, Soya.*
- *Panificación.-Soya, Palma, Sebo de res*

- Por origen

Procedencia

- *Tropical.- Coco, Palmiste, palma Manteca de Cacao*
- *No Tropical.- Soya, Canola, Girasol, maíz etc*
- *Animal.- Sebo de res, Manteca de puerco, Mantequilla.*

- Por Composición

Ácido Graso Predominante

- *Láuricos.- Palmiste, Coco*
- *No Láuricos.- Girasol, Soya, Palma, maíz, canola, cartamo, etc.*

□ ¿Hay una grasa saludable para cada aplicación?

- **Confitería**



- **Productos Lácteos**



- **Freído**



- **Panificación**

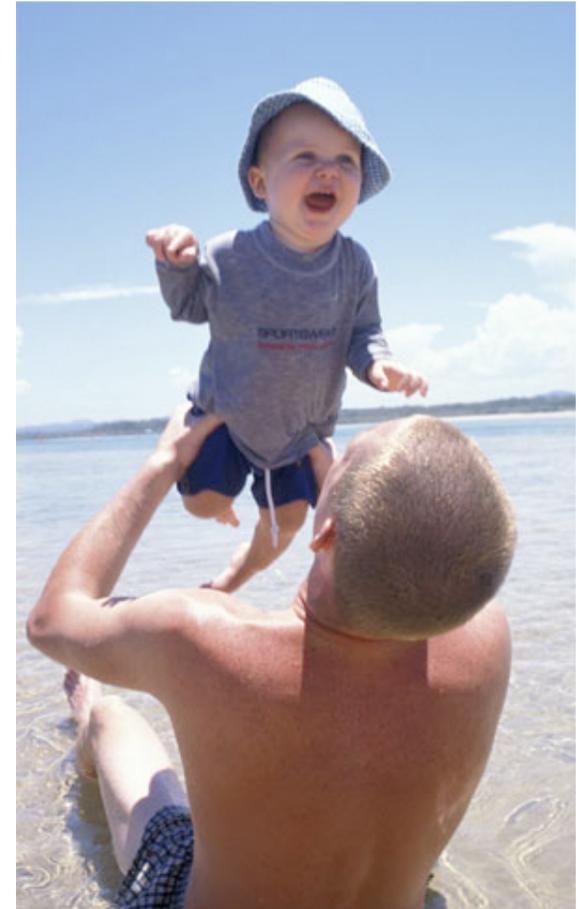


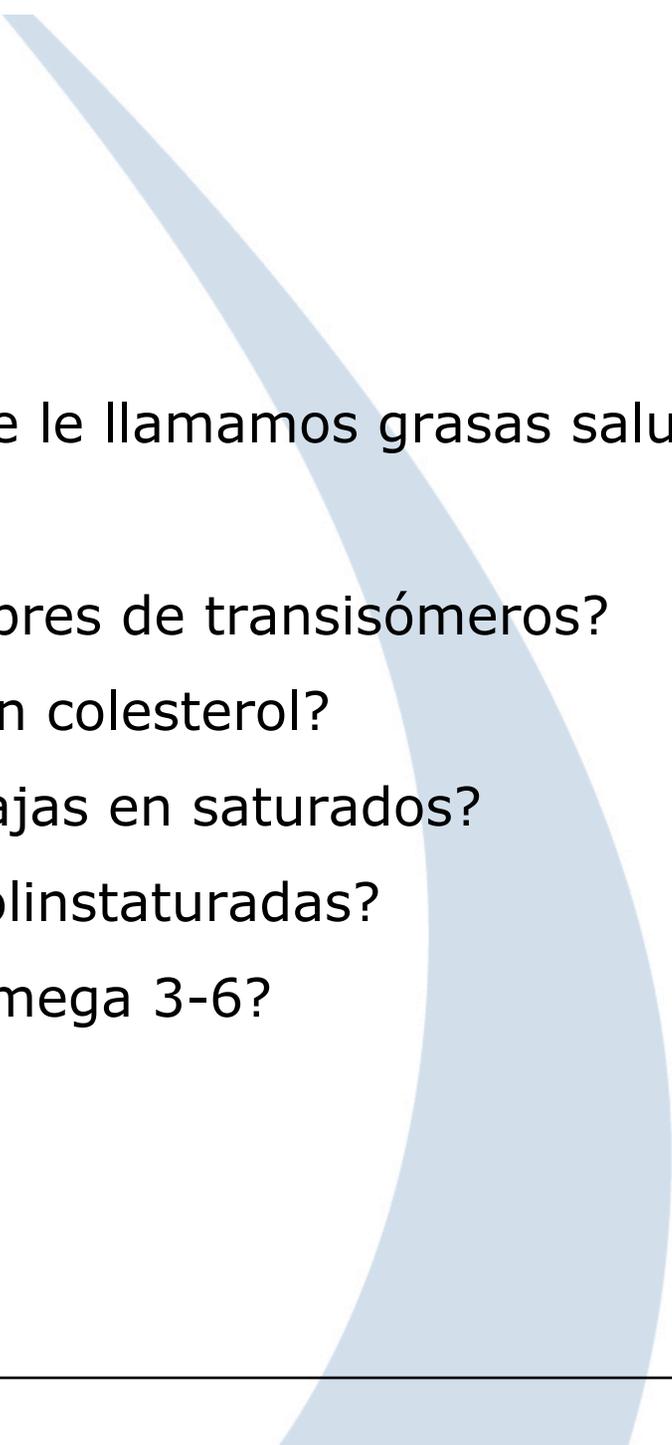
- **Grasas buenas**

Las que disminuyen el riesgo de enfermedades

- **Grasas Malas**

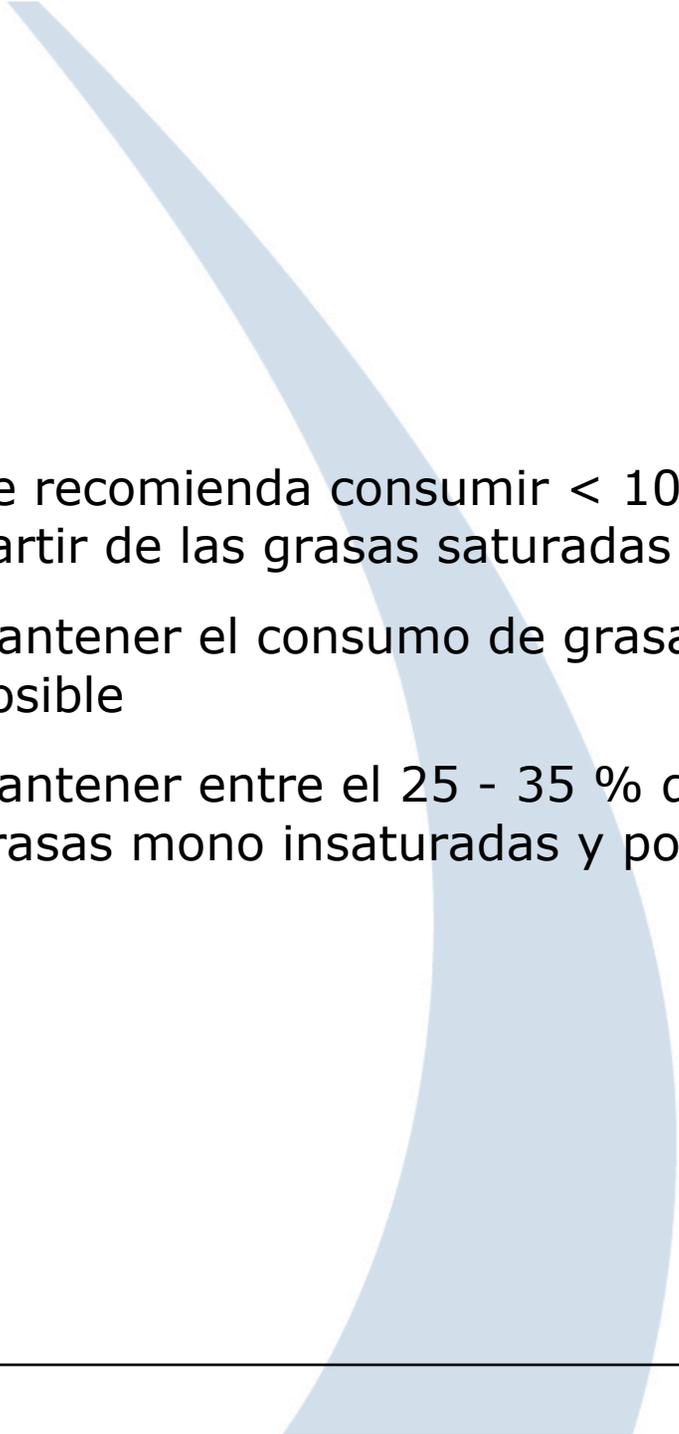
Las que aumentan el riesgo de enfermedades



- 
- A large, light blue, curved graphic element that starts as a thin line at the top left and curves downwards and to the right, ending as a thick, rounded shape at the bottom center.
- ◆ ¿A que le llamamos grasas saludables?
 - ¿Libres de transisómeros?
 - ¿Sin colesterol?
 - ¿Bajas en saturados?
 - ¿Polinsaturadas?
 - ¿Omega 3-6?
-

Grasas Saludables

- Las grasas deben ser:
 - Fuente de Energía
 - Componente estructural de las células
 - Ácidos grasos esenciales (18:2 – 18:3)
 - Portador de vitaminas liposolubles
-

- 
- A large, light blue, curved shape that starts as a thin line at the top left and curves downwards and to the right, ending as a wider, rounded shape at the bottom. It is positioned behind the text.
- Se recomienda consumir < 10% de las calorías diarias a partir de las grasas saturadas
 - Mantener el consumo de grasas trans, tan bajo como sea posible
 - Mantener entre el 25 - 35 % de calorías provenientes de grasas mono insaturadas y poliinsaturadas.
-

Aspectos nutricionales de las grasas

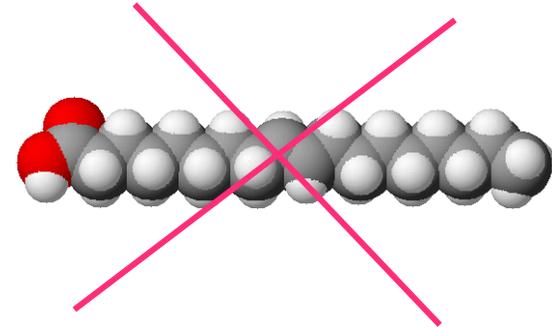


- ◆ Principal función, energética.
 - 1g lípido = 9 Kcal.
 - 1g carbohidratos = 4-6 Kcal.
 - ◆ Ácidos grasos saturados
 - Substrato energético, fuente de carbono. No indispensables
 - ◆ Ácidos grasos monoinsaturados
 - Función estructural, base de fosfolípidos de la membrana celular. No indispensables
 - ◆ Ácidos grasos poliinsaturados
 - Precursores de prostaglandinas, responsables de los procesos de coagulación e inflamación. Indispensables.
-

Aspectos nutricionales de las grasas



- En términos generales una dieta bien balanceada y aceptada como saludable es como sigue:
 - 63% Carbohidratos
 - 25% Proteínas
 - 12% Grasas
- Dentro de la parte grasa esta es la combinación mayormente aceptada.
 - 24% ácidos grasos saturados
 - 44% ácidos grasos monoinsaturados
 - 32% ácidos grasos poliinsaturados



- Uno de los temas que mayor controversia ha causado en los últimos años es el efecto de los diferentes tipos de grasa en la nutrición y la salud.
 - Consideremos que prácticamente todos los alimentos que consumimos tienen por lo menos una pequeña porción de materia grasa
-

Ácidos grasos trans



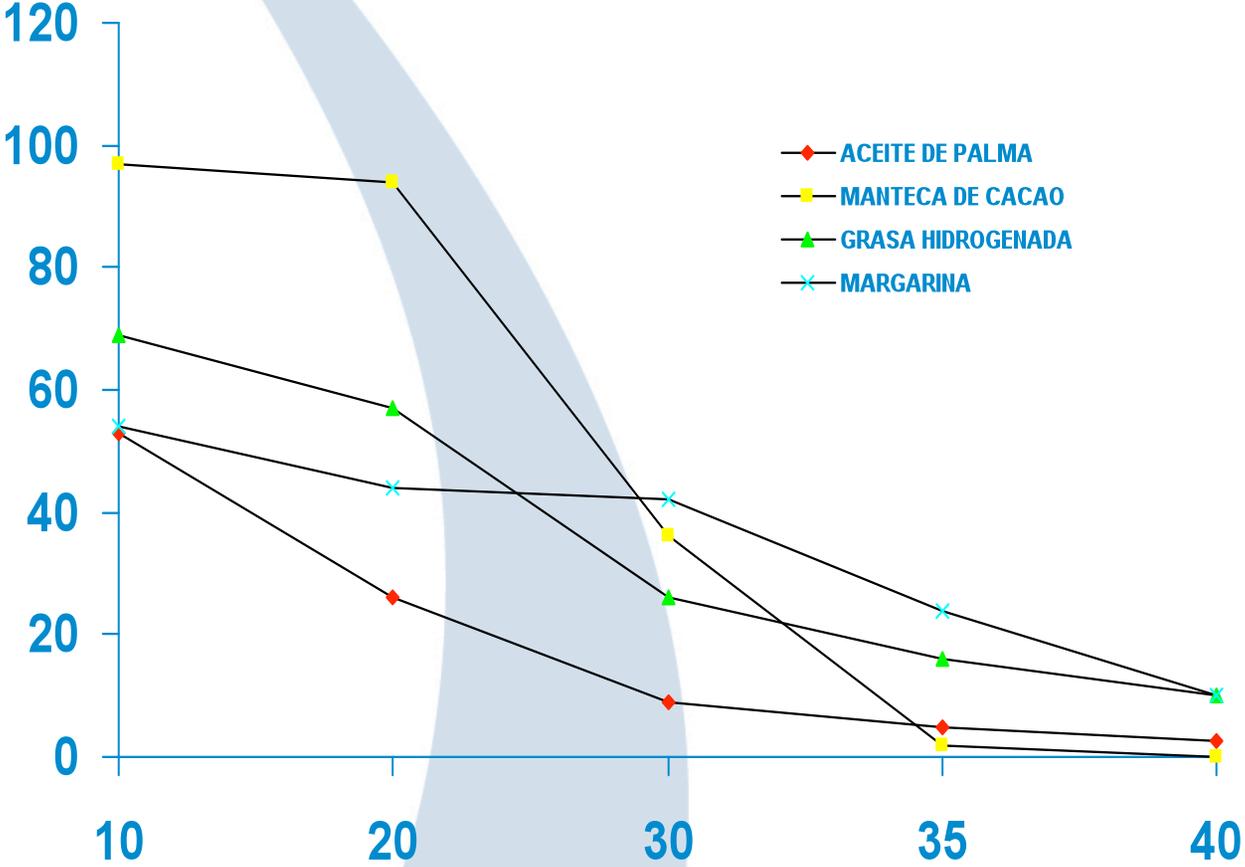
• Origen

- Principalmente después de la hidrogenación parcial de los aceites líquidos.
- Después de tratamientos térmicos muy severos en aceites poliinsaturados
- Pequeñas cantidades en grasas animales. (butírica y sebos)

• ¿Para que hidrogenar?

- Para aumentar el punto de fusión de los aceites líquidos
 - Aumentar su estabilidad a la oxidación.
 - Otorgar propiedades funcionales especiales a los aceites
-

Porcentaje de sólidos



Efectos de los transisómeros.

- Disminuye el colesterol "bueno" alta densidad en la sangre.
 - Incrementa el colesterol "malo" baja densidad en la sangre.
 - Incrementa los niveles de proteína aterogénicas en sangre.
 - Incrementa los niveles totales de colesterol en la sangre
 - Disminuye los niveles de testosterona
 - Determinantes importantes de enfermedad Cardiovascular
-
- TRIADA LIPIDICA O DISLIPIDEMIA ATEROGENICA
 - HIPERCOLESTEROLEMIA: PATOLOGIAS RELACIONADAS: ANGINA DE PECHO, ARRITMIAS, HIPERTENSION ARTERIAL, INFARTO, INSUFICIENCIA CARDIACA
-

Efectos de los ácidos grasos trans y los ácidos grasos saturados



- ◆ Los ácidos grasos saturados elevan los niveles de colesterol “bueno” mientras que los trans elevan el llamado “malo”.
 - ◆ Los ácidos grasos saturados disminuyen los niveles de lipoproteína aterogénica, mientras que los transisómeros los incrementan.
 - ◆ Los saturados conservan las propiedades de los ácidos grasos omega 3 mientras que los trans provocan la pérdida de estos por los tejidos.
 - ◆ Los ácidos grasos saturados no inhiben la unión de la insulina.
 - ◆ Los ácidos grasos trans interfieren con el sistema inmune del cuerpo, mientras que los saturados son piezas de éste.
-

Legislación

- Sólo algunos países han adoptado medidas para los ácidos grasos trans

- **Dinamarca (2003)**

- En aceites y grasas

- *Menos de 2.0 g de trans isómeros por 100g de aceite.*

- Producto terminado:

- *Menos de 1.0 g de trans isómeros por cada 100g de producto terminado*

- EUA (enero 2006 declarar en etiquetado)
 - Canadá
 - Brasil
 - México (no hay legislación)
-

- El riesgo relativo de una enfermedad coronaria asociada con cada incremento del 2% de energía proveniente de una grasa trans sería 1.93
 - Mientras que por 5% de incremento en energía proveniente de una grasa saturada sería solamente 1.17
 - Reemplazando el 2% de energía de una grasa trans con energía de una grasa forma cis- insaturada reduce el riesgo de CVD en un 53%
 - En resumen literatura científica sugiere reemplazar SAFA & TFA con grasas no hidrogenadas, esto beneficia a la salud y disminuye el riesgo de una CVD.
 - **Referencias:** *The Danish Nutrition Council, The American Heart Association, European Atherosclerosis Society, Food and Agricultural Organization (FAO) of the United Nations, Canadian Medical Association, The Nutrition Committee of the American Heart Association*
-

Principales fuentes de aceites 1890 vs 1990



1890

Manteca de Puerco
Sebo de res
Grasa de pollo
Grasa butírica
Aceite de oliva
Aceite de palma

hidrogenado

Aceite de coco
Aceite de cacahuate
Aceite de Algodón

(En orden decreciente)

1990

Soya parcialmente
hidrogenado (70)%
Aceite de nabo
Aceite de canola
Aceite de algodón
parcialmente

Aceite de Maíz
Aceite de Palma
Aceite de Coco

Contenido de ácidos grasos trans en un menú completo de comida rápida



Después de 1992, cuando todo se empezó a freír con grasas vegetales.

	Grasa total, gramos por serving		Tans, gramos por serving	
Nuggets de pollo	15		4.2	
Papas a la francesa		22		9.2
Pie	17		5.8	
Total	54		19.2	

Antes de 1992, cuando los productos se freían con grasas animales y sus mezclas:

Nuggets de pollo	15		0.6	
Papas a la francesa		22		1.0
Pie	17		0.8	
Total	54		2.4	

Esto representa un incremento del 700% de incremento en trans en solo alimento.

Semilla de la Palma



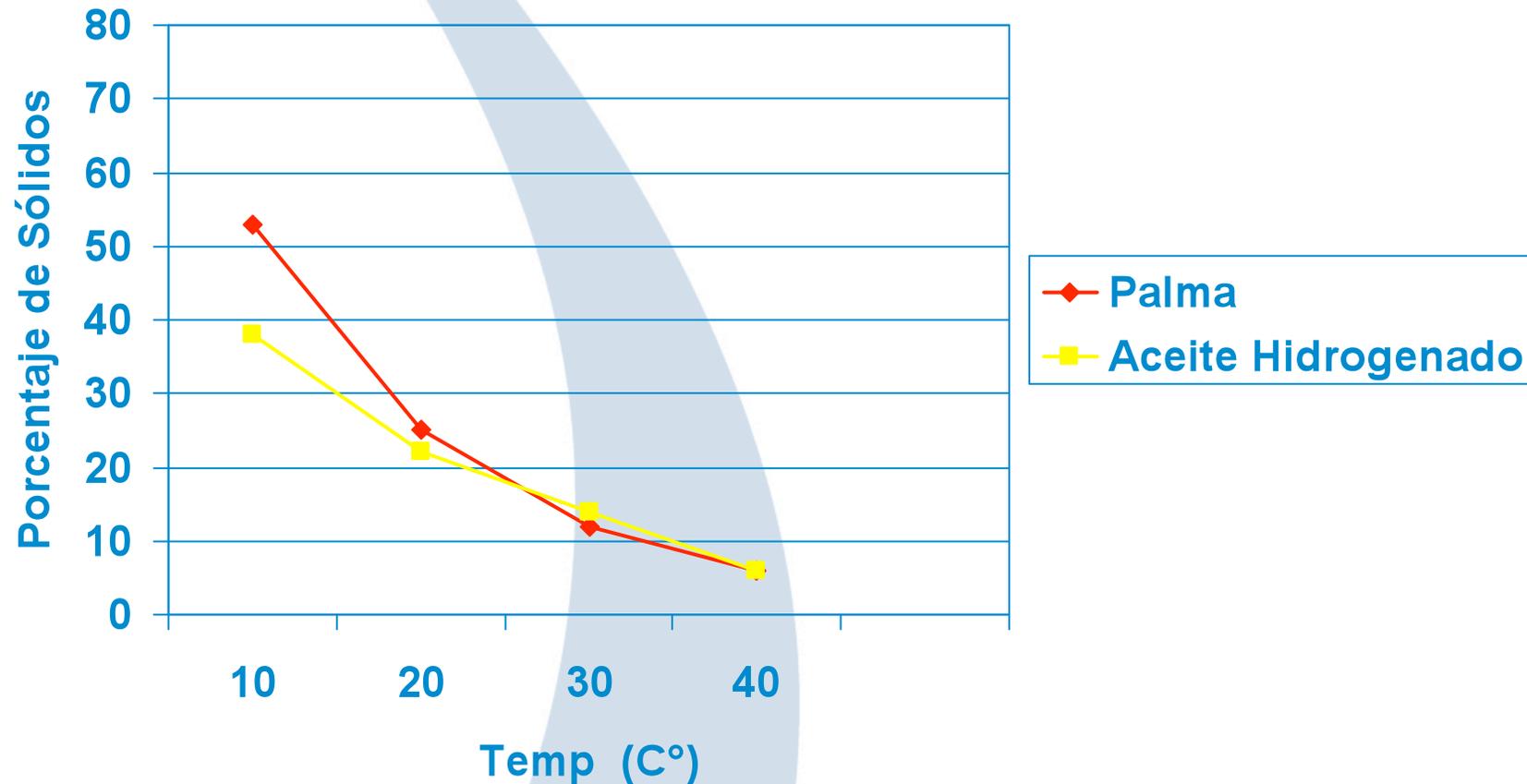
Palmiste

Palma (Mesorcapio)

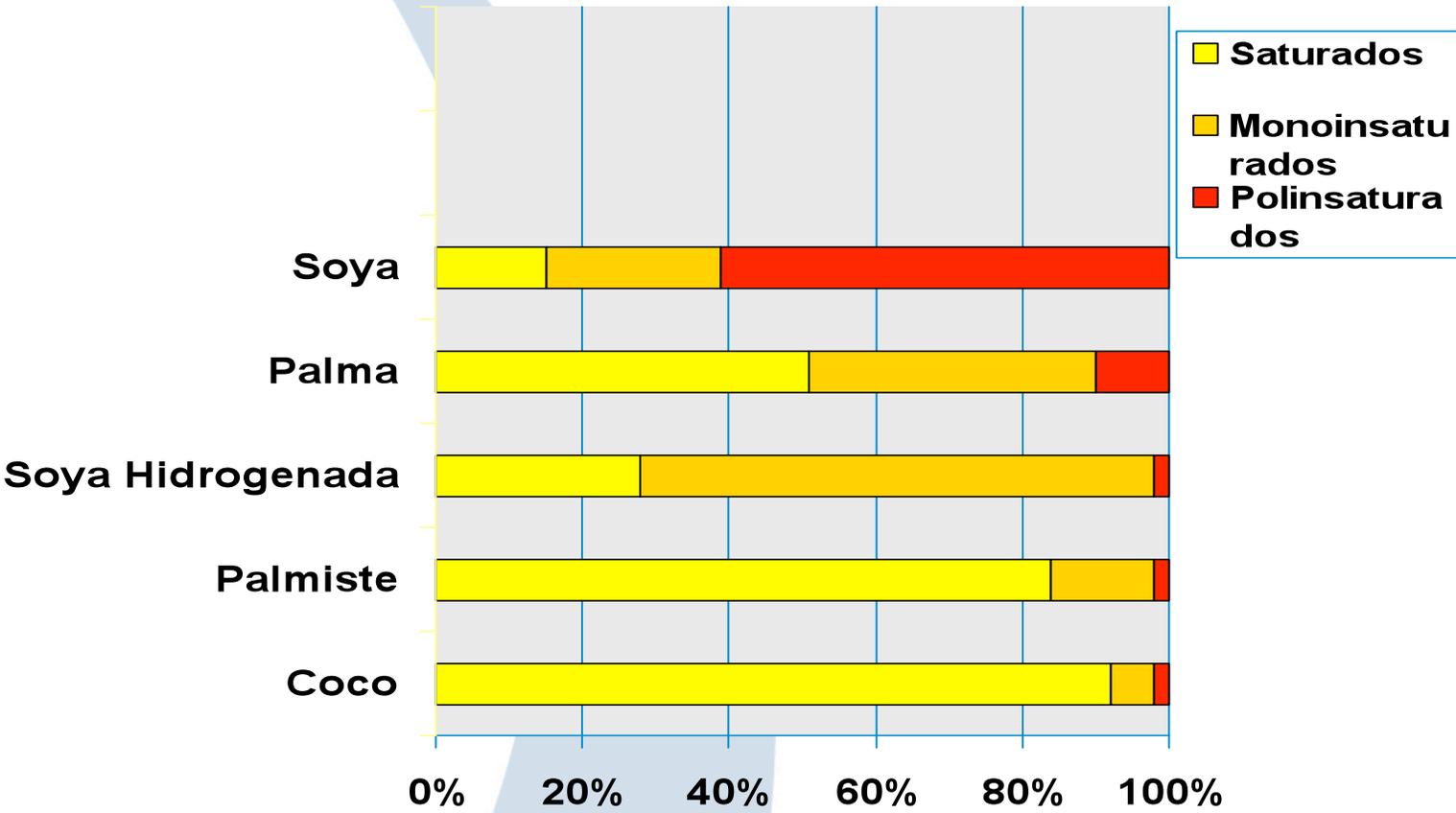
Atributos Nutricionales del Aceite de Palma

- ◆ **Alto contenido de mono-insaturados**
 - 40% en aceite 48% en palmoleína.
- ◆ **10% de ácidos grasos esenciales (18:2)**
- ◆ **Excelente fuente de vitamina E**
- ◆ **Libre de trans**
- ◆ **Buena fuente de carotenoides**

El aceite de Palma es una alternativa lógica sobre las grasas hidrogenadas



Composición



Grasas para panificación

AAK

- Para Masas y Batidos
- Margarinas
- Para Rellenos
- Para Confitería



PRODUCTOS PARA PANIFICACION



Grasas Fermentadas

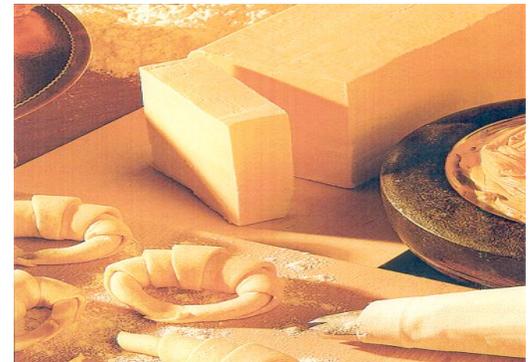


CREMAS PASTELERAS



Margarinas

- Para el Consumidor e Industriales
- Emulsión de agua en grasa
- 80% grasa, 20% agua promedio.
- Minarinas 39% grasa mínimo.
- Margarinas de uso General, Danés y Feité



Alternativas de la Manteca de Cacao

- Sustitutos de Manteca de Cacao
 - Láurico
- Reemplazante de la Manteca de Cacao
 - No Láurico
- Equivalentes de la manteca de cacao





CEBES (Aceite de Palmiste)

Asegura la textura altamente similar al chocolate. Da apariencia brillante, fina y apetitosa, evitando el desarrollo de los puntos blancos. Produce un compuesto flexible que se puede aplicar en una capa delgada sin agrietarse. Asegura una larga vida de anaquel.

SILKO (Aceite de Palmiste y Palma)

No es compatible con la manteca de cacao. Produce un compuesto flexible que se puede aplicar en una capa delgada sin agrietarse. Proporciona un buen lustre, evita el desarrollo de los puntos blancos. Asegura una larga vida de anaquel.

CEBAO (Aceite de palma y soya)

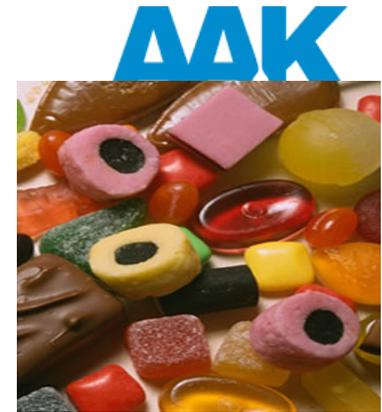
Compuesto de origen vegetal no - láurico, libre de la enzima Lipasa, que puede ser mezclado con manteca de cacao en fórmula, hasta un 20 % de la grasa total, de rápida cristalización, estable al bloom, de buen sabor y fusión. No necesita atemperado.

CONFITERIA

Estos productos se caracterizan por la presencia de materias grasas que confieren una textura blanda y flexible.



Los caramelos contienen materias grasas y proteínas (lácteas) y azúcares reductores de los jarabes de glucosa.



Grasas para freido

AAK

- Hidrogenadas
- No Hidrogenadas

FREIDO INDUSTRIAL



Grasas y aceites de alta estabilidad para el freído profundo, resistentes a la oxidación utilizadas en el freído de todo tipo de botanas y alimentos, de excelente paliatibilidad y textura del producto.

OLEINA DE PALMA 24

RICAFRIT

Grasas para Lácteos

AAK

- Para Recombinación de Quesos y Leches
- Para Cremas Vegetales
- Sustitutos de Cremas para el Café
- Cremas Batidas Tipo Chantillí
- Yoghurt
- Extensores de grasa butírica



FORMULAS INFANTILES



Mezclas de aceites procesados cuidadosamente, dirigidos a la industria especializada en sustitutos de leche materna.





ESPECIAL LÁCTEA PALMA

Grasa especial para la industrial láctea

Características

Se recomienda su uso en la fórmula láctea, extensión de leche, elaboración de crema y elaboración de queso y como ingredientes en quesos procesados.

Beneficios

Durante el proceso	Al final del producto terminado
Sabor neutro Suave Fácil incorporación durante el proceso Punto de Fusión ideal	Firmeza en el momento de el tajo(Quesos) Fórmula Láctea Da brillo al producto Larga vida de anaquel Buen Sabor al producto terminado

Ventajas

Debido sus características, Especial Láctea es una grasa de fácil incorporación en la fórmula láctea, su punto de fusión resulta ser de excelente consistencia en la elaboración de productos lácteos.



PRODUCTOS PARA HELADOS



Los productos para coberturas de helados, son elaborados a partir de grasas de origen vegetal, de rápida cristalización para evitar migración de agua que dejan una sensación agradable al paladar. Mantienen el tiempo de cristalización al mínimo, dan flexibilidad a las coberturas, realzan el sabor.

(Aceite de Palma y Palmiste)

NEUTRESCA

POLAWAR

ISAO



Ejemplo de producto Low trans



NEW SMART FRYING & BAKING!

TRANS FAT FREE! SEE SIDE PANEL FOR INFORMATION ABOUT FAT, SATURATED FAT AND OTHER NUTRIENTS.

NON-HYDROGENATED

SMART BALANCE

VEGETABLE SHORTENING

***PATENTED BLEND TO HELP IMPROVE CHOLESTEROL.**

NET WT. 48 OZ (3 LB) 1.36 kg

SMART SHORTENING

PATENTED BLEND TO HELP IMPROVE GOOD TO BAD CHOLESTEROL RATIO!

Patents #5,578,334 & #5,843,497

UNSATURATED OIL. Hydrogenation is a process to harden liquid oils. Smart Shortening never uses hydrogenation to harden fats.

TRANS ACIDS. Trans fats can increase cholesterol, raise LDL bad cholesterol and actually lower HDL good cholesterol. Smart Balance contains no trans fats.

CE YOUR DIETARY FATS, Smart Balance Shortening is a patented balance of polyunsaturates and monounsaturates and

polyunsaturates. Use this smart shortening along with Smart Balance Buttery Spreads, Cheese and other foods to help balance total fats in your diet. The right balance of fats can help improve the cholesterol ratio.

GUARANTEED TO BAKE, FRY, COOK LIKE ANY OTHER SHORTENING. Smart Balance is superb for frying chicken, baking pies and cakes and other recipes calling for butter, margarine or shortening. But it does those jobs smartly! (See Quality Guarantee for terms of this offer).

Use Smart Balance® foods for the right balance of fats. Non-hydrogenated and trans fat free!

Smart Balance products include: Canola Oil, Non-Stick Cooking Spray, Light Mayonnaise, and Reduced Fat Cheese Slices.

Nutrition Facts
Serving Size 1 TBSP (12g)
Servings Per Container 113

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories 110	Calories from Fat 110	
Total Fat 12g		18%
Saturated Fat 4.5g		23%
Polyunsaturated Fat 3.5g		
Monounsaturated Fat 3.5g		
Cholesterol 0mg		0%
Sodium 0mg		0%
Total Carbohydrate 0g		0%
Protein 0g		

Not a significant source of dietary fiber, sugars, Vitamin A, Vitamin C, calcium and iron.

Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories	2,000	2,500
Total Fat	Less than	65g	80g
Sat Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less Than	2,400mg	2,400mg
Total Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Calories per gram:
Fat 9 • Carbohydrate 4 • Protein 4

INGREDIENTS: Natural vegetable oil blend (soy, palm, fraction of palm and canola), vegetable monoglycerides and TBHQ to preserve freshness.

Owned & Dist. By: Heart Beat Foods
Division of GFA Brands, Inc.
P.O. Box 397, Cresskill, NJ 07626-0397
201-568-9300

¿A que nos lleva todo esto?

- En el corto mediano plazo la demanda mundial y por ende la nacional de aceite de palma se verá aumentada de manera considerable.
 - Muchas de las empresas de alimentos están revisando sus formulaciones y algunas ya están cambiando hacia aceites mas saludables.
 - Se está produciendo una reconversión de mantecas basadas en aceites hidrogenados por mantecas sin hidrogenar, basadas fundamentalmente en aceite de palma.
 - Mexico debe reaccionar a esta tendencia mundial.
-

Resumen

- La visión de “grasas saludables” está evolucionando y continuará evolucionando
 - El aceite de palma, tiene muchas cualidades saludables y es el contendedor lógico para reemplazar a las mantecas altas en trans.
 - Una grasa con un perfil saludable no es suficiente, debe de reunir también las características de funcionalidad para cada aplicación en particular.
 - Las mezclas y procesos como interesterificación y fraccionamiento son un camino para lograr salud y funcionalidad.
-