

1. RESUMEN EDITORIAL

Iniciamos el año con esta edición titulada “Los aceites y las grasas ¿ qué hay detrás de ellos? “

El ritmo de vida lleva a cambios en los hábitos de alimentación de las personas y con ello a estar expuestos a alternativas para aumentar o cubrir el requerimiento de algunos suplementos, por el tema de “Los suplementos y complementos nutricionales, lo que hay detrás de ellos”, se abordará esos aspectos de seguridad en prescribir y diferencias cuando estamos ante un suplemento o complemento.

Pero estas necesidades también se deben a que la presencia de algunas intolerancias alimentarias que hacen se disminuyan las alternativas de fuente por ejemplo el calcio en la leche debido a la intolerancia a la lactosa, pero saber su causas o si son efectos reversibles o irreversibles, es decir que se puede nuevamente incorporar el alimento se abordará en el artículo “un encuentro con la lactosa no todos somos intolerante”.

Derivado de las estadísticas en México y en el mundo, que siguen siendo preocupantes, como son las enfermedades cardiovasculares y las de índole metabólico (diabetes), sabemos que con los años se han buscado alternativas que se aproximen a lo de origen vegetal, pero como el caso de las grasas trans que se abordará desde los aspectos regulatorios, reflejan que los planteamiento científicos requieren no sólo encontrar el factor causal sino las estrategias válidas para pensar en nuevas o diferentes alternativas como fue la incursión de las margarinas pero con grasas trans que terminaron siendo más aterogénicos que las de origen animal como la mantequilla. Todo esto se abordará en el artículo la regulación de las grasas trans o los aceites parcialmente hidrogenados: Decreto por el que se adiciona un artículo 216 Bis a la Ley General de Salud.

Finalmente seguir hablando de un tipo de grasa de origen vegetal y cuyo origen viene del Mediterráneo por ello el nombre de este tipo de dieta, se sigue insistiendo de sus beneficios cardiovasculares principalmente y por ello el tema de “El aceite de oliva ante las enfermedades cardiovasculares” es parte de la promoción de fuentes de grasas con muy baja saturación y de fuentes vegetales.

Es importante invitar a nuestros lectores a seguirse informando y que mejor con estos temas y con autores muy comprometidos y profesionales. Les dejamos con nuestros apartado de noticias que tiene los principales eventos y acciones que se hacen desde la Nutrición Ambiental y la Seguridad Alimentaria.

Dra. Rebeca Monroy Torres. Directora Fundadora