

JUSTIFICACION

El concepto de calidad en aceites, se ha mejorado drásticamente en los países desarrollados, y es algo que se tendrá que promover en México. Esto significa que el procesar aceite de alta calidad, implica además de una alta estabilidad oxidativa y bajo color, que el aceite posea una calidad nutricional aceptable, la cual se puede asegurar a través de una protección con antioxidantes naturales como los tocoferoles y cuidando no modificar la estructura química de los ácidos grasos insaturados a sus isómeros trans.

Es de vital importancia que la industria aceitera mexicana pueda ofrecer un producto con alta calidad nutricional en el futuro, debido a que los aceites y las grasas son parte fundamental en la formulación de una gran variedad de productos (pan, galletas, mayonesas, cremas, helados, margarinas, productos enlatados), donde estos aceites y grasas contribuyen a mejorar el sabor y apariencia de estos alimentos. En el caso de México, el gusto por el consumo de aceites y grasas se ve claramente marcado en la preparación y cocimiento de sus platillos regionales. Sin embargo, no se puede olvidar que estos aceites además de contribuir en mejorar el sabor de los alimentos son ingredientes esenciales en la nutrición del hombre.

Ante la importancia de los tocoferoles como antioxidantes naturales, resulta de sumo interés para la industria aceitera mexicana declarar en sus productos el contenido de tocoferoles, como un nuevo parámetro de calidad. Para esto la industria deberá contar con asesoría en la metodología para determinar este tipo de compuestos. Además, se debe establecer las condiciones óptimas de la etapa de blanqueo en la refinación de aceites, para reducir la pérdida de tocoferoles.