
Alumna: Estel Broto Divorra

Tutora: Cristina Vila Muñoz

L'oli de palma, sabem realment què és?

Cada dia, com a mínim, fem tres àpats. Això vol dir que ingerim bastants aliments dels quals segurament no sabem exactament la composició. També val a dir que habitualment donem per fet que tot allò que trobem al supermercat no tindrà cap efecte negatiu per a la nostra salut però, i si no fos així?

Després de veure diferents anuncis a la televisió on es publicitaven amb molt d'èmfasi productes reformulats sense oli de palma, això em va encuriosir i vaig decidir fer una recerca a Google per descobrir per què els fabricants estaven eliminant l'oli de palma dels seus productes i alhora els consumidors l'estaven evitant.

Tot i que fins ara no havia treballat cap tema relacionat amb l'alimentació, cada vegada tinc més curiositat per saber què hi ha darrere de cada aliment. L'objectiu del meu treball de recerca ha estat aprofundir i poder arribar a adquirir més coneixements sobre l'oli de palma, un producte, avui en dia, molt polèmic. He volgut esbrinar els motius pels quals està en el punt de mira, estudiar com la indústria està evolucionant, conèixer la visió del consumidor i determinar si és recomanable o no en la nostra dieta.

La metodologia seguida ha estat la divisió del treball en dues grans parts: la teòrica i la pràctica.

Pel que fa a la part teòrica, he aprofundit en l'oli de palma, en el seu origen, els principals productors i en el seu conreu. Malàisia i Indonèsia en són els principals pro-



ductors, tant pel que fa a la palmera de la palma com a l'oli de palma obtingut del mesocarp (part tova del fruit), ja que la seva plantació requereix unes condicions ambientals d'humitat i temperatura determinades i no poden créixer en qualsevol punt del planeta.

L'oli de palma és un ingredient molt utilitzat arreu del món ja que té unes característiques que el fan únic i és de fàcil manipulació. Pel que fa al conreu, es tracta d'un cultiu amb una alta productivitat i un alt rendiment. A més, a la indústria és quasi imprescindible perquè és un greix molt apreciat pel seu punt de fusió, és resistent a l'oxidació i es pot processar a altes temperatures, cosa que el diferencia de la resta de greixos. S'ha vist que actua com a conservant natural, cosa que fa que allargui la vida útil dels aliments.

L'oli de palma és present en l'alimentació animal (boví, porcí, etc.), en l'alimentació humana (pastisseria, galetes, gelats, cremes, etc.) i s'empra en usos tècnics (pintures, cosmètica, etc.).

La polèmica real que envolta l'oli de palma es deu bàsicament a dos fets. En primer lloc, a la desforestació que provoca una plantació d'aquest tipus, que ocupa milers d'hectàrees, la qual cosa ha acabat provocant un greu impacte ecològic. És a dir, on actualment trobem plantacions de palma, abans hi havia boscos. El fet de perdre boscos implica diverses conseqüències negatives com la pèrdua de la biodiversitat, l'increment de l'efecte hivernacle i l'erosió del terreny, entre d'altres.

En segon lloc, aquesta polèmica es deu a l'aparició de contaminants durant el refinament de l'oli de palma, un procés imprescindible, produït a altes temperatures. S'han recollit les solucions que la indústria està duent a terme per tal d'evitar aquesta polèmica. Es va canviar el mètode de refinament, i es va passar a refinar a baixes temperatures per tal d'evitar l'aparició de contaminants durant aquest procés. I el 2004 es va crear l'associació RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil). Les empreses associades tenen una certificació d'oli de palma sostenible, és a dir, aquelles entitats asseguren tenir oli de palma sostenible, que el lloc i les dimensions de la plantació són controlades i també que els treballadors gaudeixen de bones condicions laborals.

Segons la legislació anterior al 2014, els diferents greixos vegetals presents en un producte s'englobaven sota la menció «greixos / olis vegetals», sense obligatorietat de desglossar-los. A partir del 13 de desembre de 2014, segons la normativa europea, tots els productes comercialitzats han d'indicar l'origen botànic dels greixos vegetals presents. Per tant, en l'apartat d'ingredients de l'etiquetatge hi ha d'aparèixer la utilització d'oli de palma o palmist en el cas que hi siguin presents.

A més, s'han exposat les possibles alternatives a l'oli de palma, ja que la indústria hi està treballant per fer front a la mala premsa del producte.



Totes les alternatives existents actualment són d'altres greixos vegetals, però el gran repte de la indústria és trobar el greix que pugui substituir-lo completament en tots els sentits, tant pel que fa a característiques com pel que fa a productivitat. Els greixos alternatius que la indústria està avaluant són el greix de coco, greixos tropicals com el karité, l'oli de gira-sol i l'oli de cotó. Actualment encara no s'ha trobat cap greix que en pugui ser un bon substitut, ja que la majoria tenen productivitats baixes o bé no tenen les mateixes característiques que l'oli de palma.

Pel que fa a la part pràctica, vaig participar en un projecte de desenvolupament d'un producte a l'empresa Norte-Eurocao. La primera idea era crear una crema de cacau per untar i una berlina, totes dues sense oli de palma, i estudiar-ne els resultats, de manera que es podia veure com hi havia productes en què era possible la substitució i d'altres en els quals no es podia eliminar. Aquesta idea es va veure afectada pocs dies abans de realitzar-la, ja que la principal empresa rival va aconseguir treure al mercat berlines sense oli de palma. De manera que Norte-Eurocao va començar a treballar per al seu client, per tant, vaig poder veure de primera mà com realment la indústria és conscient de la problemàtica i com treballa per superar-la.

Finalment vam elaborar a petita escala dues berlines: una amb un succedani de l'oli de palma i l'altra amb un succedani sense oli de palma. Els productes es van elabo-

rar seguint formulacions estàndard de l'empresa, i els ingredients i percentatges no es poden esmentar en aquest treball, ja que es tracta d'un projecte real i confidencial. Vam banyar les berlines amb les cobertures i finalment en vam observar les diferències, com el temps d'assecatment (diferència pràcticament nul·la) i les imperfeccions que van aparèixer un cop assecat el succedani sense oli de palma, ja que era tot just la primera prova d'aplicació que es duia a terme.

Per acabar de completar el treball, vaig contactar amb diferents professionals que treballen dia a dia amb aquest ingredient, però des de diferents sectors. Finalment, vaig poder arribar a entrevistar quatre professionals: Laura Torres (nutricionista), Jordi Puigdomènech (productor en una indústria alimentària), Carmina Casas (tècnica en una indústria cosmètica) i Mireia González (tècnica I+D en una indústria alimentària). A més, he realitzat una enquesta per tal de conèixer l'opinió del consumidor final. Amb tot això, després de treballar a fons la polèmica sobre l'oli de palma, he pogut observar, a través dels diferents punts treballats, que el tema és molt més complex del que ens podem imaginar a partir del que veiem als mitjans de comunicació, ja que afecta des de l'origen de la producció, en les zones tropicals, fins als consumidors dels països més desenvolupats. Per tant, és una polèmica internacional que afecta molta gent i empreses de la cadena alimentària i que està sent tractada des de diferents àmbits.

Després de parlar amb els diferents professionals, he vist com la indústria ha reaccionat i s'ha implicat ràpidament en la causa, per tal d'assegurar tenir al mercat oli de palma sostenible (RSPO) i sense contaminants. Tot i així, degut al fort impacte mediàtic que han provocat en la societat les notícies negatives sobre l'oli de palma, la indústria alimentària està explotant i treballant a fons la via de la substitució d'aquest greix en els productes, a causa de les exigències dels consumidors. Com que té unes característiques que el fan únic per a algunes aplicacions, actualment encara no hi ha cap greix que en pugui ser el substitut definitiu. Serà encara necessària molta investigació per arribar a conèixer en detall els diferents greixos presents a la natura i també la presència de contaminants en cada un d'ells. La palma ha estat el primer greix que ha estat investigat per ser el més propens a facilitar la formació de contaminants.

A través de les enquestes, he pogut afirmar que el consumidor final no està informat en profunditat sobre el tema. El client ha interioritzat únicament la visió negativa que té el producte i té clar que davant d'una oferta de producte amb o sense oli de palma, escollirien el que no conté aquest greix. Això es veu reflectit en els resultats extrets dels formularis, cosa que demostra el poder dels mitjans de comunicació en la formació d'opinió pública.

Els mitjans de comunicació tendeixen a tenir un punt sensacionalista, ja que les notícies sobre la desforestació o la presència de contaminants van aparèixer de

seguida a la premsa, però en canvi la millora en el cultiu de palma sostenible i la modificació del procés per evitar la presència de contaminants no s'ha comunicat al consumidor. És per això que a la indústria hi trobem dos bàndols: les empreses que es limiten a fer allò que el client demana, independentment que sigui lògic o no. I per altra banda ens trobem amb aquelles que defensen i intenten explicar què és l'oli de palma i per què no és perjudicial consumir-ne.

Tal com ens va comentar la nutricionista entrevistada, és cert que l'oli de palma no és el millor greix nutricionalment parlant, ja que té un alt contingut de greixos saturats. Tot i així, cal anar amb compte amb quins greixos s'utilitzen en la indústria per substituir l'oli de palma, ja que segons quins siguin poden arribar a ser iguals o pitjors nutricionalment parlant que l'oli de palma. Tal com ens comenta, que un aliment no contingui oli de palma no vol dir que sigui saludable. És cert que el consumidor cada vegada està més informat, però encara no disposa de tota la informació per poder fer la compra amb criteri. En qualsevol cas, cal intentar dur a terme una dieta equilibrada i variada per evitar excessos de qualsevol ingredient.
