

Nueva familia de Sojas con mejor calidad nutricional:

Monsanto promueve nuevas variedades de soja, para reducir el contenido de “grasas trans”

(Buenos Aires, 19 de diciembre de 2005).- Monsanto desarrolló en Estados Unidos un nuevo cultivo de soja con bajo contenido de ácido linolénico. La empresa estuvo diez años desarrollando esta variedad mediante mejoramiento tradicional, que se comercializará con el nombre **Vistive** y que ofrece aceites más saludables para el consumidor.

Las sojas Vistive contienen menos del 3% de ácido linolénico, comparadas con el 8% que contienen las sojas tradicionales. El resultado es un aceite más estable, con menores necesidades de hidrogenación y cuya utilización reduce el contenido de grasas Trans en los alimentos.

Las grasas Trans son un subproducto del proceso de hidrogenación parcial que se utiliza para aumentar el plazo de vencimiento y la estabilidad del sabor en los alimentos fritos, productos de panadería, comidas rápidas y otros alimentos procesados. Estas grasas Trans tienen una relación directa con las enfermedades cardíacas ya que disminuyen el colesterol bueno (HDL) y aumentan el malo (LDL).

A partir del próximo 1º enero del 2006, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (Food & Drug Administration) ordenó la publicación del contenido de grasas Trans en las etiquetas de los alimentos que se comercialicen en ese país. La Administración americana recomienda que “la ingesta de grasas Trans sea la menor posible”. A nivel regional, a partir del 1º agosto del 2006, entrará en vigencia en todo el MERCOSUR la rotulación nutricional obligatoria de todos los alimentos envasados. (RGMC 44/03, 46/03 y 47/03).

Una vez cosechada, la soja Vistive será procesada por 4 empresas: Cargill, ZEELAND, CHS y AGP quienes comercializarán el aceite de soja procesado a las empresas alimentarias. Asimismo, realizarán contratos con los productores que quieran sembrar Vistive, pagándoles un Premium sobre el precio de la soja convencional.

Aliado de los productores:

CHS es una empresa de productores agropecuarios que se encuentra dentro del ranking de Fortune 500, con ventas anuales de 11 mil millones de dólares y un ingreso neto de 221 millones de dólares. (www.chsinc.com)

AGP (AG. Processing Inc) es la cooperativa procesadora de soja más grande del mundo, y la 4ª refinera de aceite vegetal en los Estados Unidos. Pertenece a 221 cooperativas locales y 7 cooperativas regionales, que representan a **250.000 productores** americanos.

Este producto permite cumplir con las necesidades de los procesadores de alimentos para reducir el contenido de grasas trans en las comidas elaboradas y al mismo tiempo proveer a los productores de soja de un mejor precio por la siembra de un producto de mayor valor.

“Vistive no sólo es una aporte para la creciente demanda de alimentos más sanos, sino que representa una importante inversión para el éxito futuro de la industria de la soja”, aseguró Kerry Preete, Vicepresidente de Monsanto en Producción de Cultivos.

Las sojas Vistive contienen la tecnología Roundup Ready, con una performance y rendimientos similares a los de las sojas convencionales. Este año se espera quintuplicar el área sembrada con esta variedad en Estados Unidos.

Desde el punto de vista nutricional, los alimentos procesados a partir de sojas Vistive con bajo contenido de ácido linolénico, tienen un mejor perfil de ácidos grasos , que el aceite de Palma:

	Aceite de Soja Convencional (Hidrogenada Parcialmente)		Aceite de Palma		Aceite de Soja Vistive	
Total grasas	7grms	11%	7grms	11%	7grms	11%
Grasas saturadas	1,5 grms	8%	3 grms	15%	1 gram	5%
Grasas Trans	2 gram		0 gram		0 gram	0%

La semana pasada la empresa **Kellogg** anunció mayores inversiones en nuevas tecnologías para producir alimentos bajos en contenidos de grasas trans. Como parte de estas iniciativas, Kellogg es una de las primeras empresas procesadoras de alimentos que realizó un acuerdo con Monsanto para utilizar aceite de soja de bajo contenido en ácido linolénico (Vistive) en la elaboración de varios de sus productos. Cabe destacar que el 80% del aceite que se consume en los Estados Unidos es de soja, y que se utiliza mayormente en la producción de alimentos.

La Plataforma Vistive:

Las sojas con bajo contenido de ácido linolénico pertenecen a la 1ª generación de sojas Vistive, el primer desarrollo de sojas con aceites mejorados nutricionalmente para el consumo humano de alimentos.

Para el mediano – largo plazo la empresa está desarrollando otras sojas sobre las que va a ir incorporando nuevas características:

- Sojas con mayor contenido de **ácido oleico** (y bajo contenido en linolenico): Son mejores para la salud, el aceite tiene una menor oxidación más duración y mejor sabor.
- Sojas con **bajo contenido en grasas saturadas** (con alto contenido de ácido oleico y bajo contenido en linolenico). El aceite de estas sojas contiene características más sanas para el corazón humano gracias a la combinación de menores porcentajes en grasas saturadas, con menos grasas “trans” y más estabilidad.
- **Sojas Omega-3:** La Asociación Cardiológica Americana, la Asociación de Diabetes Americana y más de 1.600 estudios de investigación coinciden en que el consumo de Omega-3 es beneficioso para la salud humana.

Monsanto es una empresa mundial líder en proveer soluciones tecnológicas y productos agrícolas para mejorar la productividad en el campo y la calidad de los alimentos. Anualmente la compañía invierte quinientos millones de dólares en investigación y desarrollo. Nuestra visión es “Abundancia de Alimentos y Medio Ambiente Saludable”. Para más información sobre la empresa y nuestros productos consulte www.monsanto.com.ar

Contacto de Prensa:

Virginia Gilligan

Jefa de Comunicaciones Internas y Externas

MONSANTO ARGENTINA S.A.I.C.

Tel: 4316-2608

E-mail: virginia.gilligan@monsanto.com