

Fecha 18.04.2016	Sección Negocios	Página 39
---------------------	---------------------	--------------

Beneficiará a la población hispana

Harina de Gruma en EU tendrá ácido fólico

La medida, para reducir el número de nacimientos con espina bífida

Notimex/México

En beneficio de la población hispana radicada en Estados Unidos, la Food and Drug Administration de ese país (FDA, por su sigla en inglés) aprobó la adición de ácido fólico a la harina de maíz.

La medida permitirá reducir el número de nacimientos con malformaciones en la columna vertebral del feto, mejor conocidas como padecimientos de espina bífida, dio a conocer la multinacional mexicana Gruma.

Resaltó que se trata del logro más importante en la historia de la alimentación para los latinos en Estados Unidos, gracias al trabajo conjunto realizado desde 2012 por Gruma, Spina Bífida Associatios, American Academy of Pediatrics, National Council of la Raza y March of Dimes, que respaldaron la investigación para lograr la autorización.

Gruma participó activamente

con esas organizaciones que formaron la coalición para solicitar ante la FDA la adición del ácido fólico como un aditivo nutrimental en la harina de maíz.

También suministró harina para los estudios de estabilidad, así como apoyo técnico en las propuestas de dosificación en los procesos de elaboración de harina de maíz nixtamalizada, pues cuenta con la tecnología más avanzada en la materia.

Bajo la instrucción del presidente y director general de Gruma, Juan González Moreno, la empresa seguirá apoyando y poniendo su mejor esfuerzo y recursos para ofrecer a los consumidores productos con la más alta calidad nutrimental, indicó en un comunicado.

“Es una decisión muy importante de la FDA en beneficio tanto de la salud de las mujeres mexicanas y de origen hispano en Estados Unidos como de niños y adultos, que al consu-

mir alimentos elaborados con harina fortificada mejorarán su alimentación”, indicó.

“En Gruma estaremos listos para ofrecer la harina adicionada con ácido fólico a finales del segundo semestre del año, una vez que hayamos implementado los ajustes técnicos en nuestras plantas”, argumentó González Moreno.

En principio, Gruma prevé la adición de ácido fólico en la harina Maseca, presentación de dos kilogramos, denominada “paquete” que es la de mayor penetración entre la población mexicana e hispana en la Unión Americana, por lo que las tortillas y otros alimentos preparados con esta harina tendrán el beneficio de la adición del ácido fólico.

Gruma Estados Unidos registra ventas por más de 2 mil millones de dólares en ese país, lo cual representa más de 50 por ciento de sus ventas en el mundo. M



Fecha 18.04.2016	Sección Negocios	Página 39
----------------------------	----------------------------	---------------------



OMAR FRANCO

Como en México, la harina que Gruma vende en EU estará enriquecida.