

Cumple Maseca con normas mexicanas verificadas por Cofepris

ALBERTO RODRÍGUEZ

dom 09 jun 2019 18:29

Twittear



Foto propiedad de: Cortesía

Desde los años 90, Maseca ya enriquecía, de manera voluntaria, sus harinas de maíz nixtamalizado con vitaminas y minerales.

En México, la tortilla es un alimento complementario presente prácticamente en todos los hogares y que forma parte de la dieta diaria de los mexicanos. Sin embargo, no todas poseen el mismo valor nutricional, pues éste varía dependiendo de los procesos e insumos que se utilicen para su elaboración.

De acuerdo con información de la Secretaría de Economía, el 65% de las tortillas que se elaboran y consumen en el país son hechas a partir del proceso tradicional de nixtamalización, que, si bien enriquece al alimento con calcio, carece de otros nutrientes como zinc, hierro, fibras, vitaminas B, C, D, A y E, magnesio.

Estos nutrientes sí están presentes en las tortillas elaboradas con harinas de maíz nixtamalizado, como Maseca, marca que desde la década de los 90 -y de forma voluntaria- adiciona sus productos con vitaminas y minerales que ayudan a los mexicanos a alcanzar los requerimientos nutricionales recomendados, lo que permite disminuir y prevenir enfermedades como la anemia y la obesidad.

Hay que recordar que fue en los años 90 cuando se establecieron directrices generales para el enriquecimiento de alimentos y cuando se firmó la primera iniciativa para la introducción de especificaciones nutricionales para harinas de maíz y de trigo; dicho acuerdo fue voluntario y firmado por el Gobierno federal y el sector harinero en 1998. Cabe señalar que, independientemente de ese acuerdo, Maseca ya adicionaba sus productos con hierro, zinc, minerales y vitaminas.

No obstante, fue hasta el año 2000 cuando se impulsó la primera legislación para que de forma obligatoria todas las harineras del país enriquecieran los valores nutrimentales de sus productos. En 2002, una enmienda de la Ley General de Salud estableció la obligación para que las harinas de maíz nixtamalizado fueran fortificadas con ácido fólico y hierro.

En 2010, el gobierno mexicano publicó la legislación NOM-247-SSA1-2008 estableciendo estándares nutricionales obligatorios y más completos para el enriquecimiento tanto de harina de trigo como de maíz, con hierro, zinc, ácido fólico, niacina, tiamina y riboflavina. Esta legislación, que anulaba las obligaciones precedentes, estableció el estándar actual para los nutrientes que deben enriquecer las harinas de trigo y de maíz nixtamalizado.

Al respecto, vale señalar que, entre sus exigencias, la NOM 247-SSA1-2008 requiere que las harinas de maíz nixtamalizado se adicionen con un nivel mínimo de hierro de 40 mg/kg, lo cual es verificado por la Comisión Federal de Prevención de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), cuyos controles son muy estrictos. La NOM se basa en disposiciones que obedecen a una serie de ejercicios de corte científico y académico, donde intervienen cámaras de la iniciativa privada, universidades, productores, fabricantes, comerciantes y miembros de la COFEPRIS.

Para el cumplimiento íntegro de lo establecido por la NOM 247-SSA1-2008, todas las harinas Maseca son adicionadas con: con Vitamina B1 (Tiamina), Vitamina B2 (Riboflavina), Vitamina B3 (Niacina), Ácido Fólico (Folacina), Zinc (Óxido de Zinc) y Hierro (Hierro Electrolítico).

De acuerdo con información de la compañía, este enriquecimiento permite una biodisponibilidad equivalente a 40.73 mg de fumarato ferroso, lo cual es una cantidad mayor a los 40 mg de hierro que establece la NOM 247-SSA1-2008, con lo que no sólo cumple con la norma mexicana de enriquecimiento nutrimental de las harinas, sino que la supera, posicionándose como una de las marcas para la elaboración de tortillas más nutritivas.