

***Visión en la sustentación de
las declaraciones de
propiedades nutricionales y
saludables***

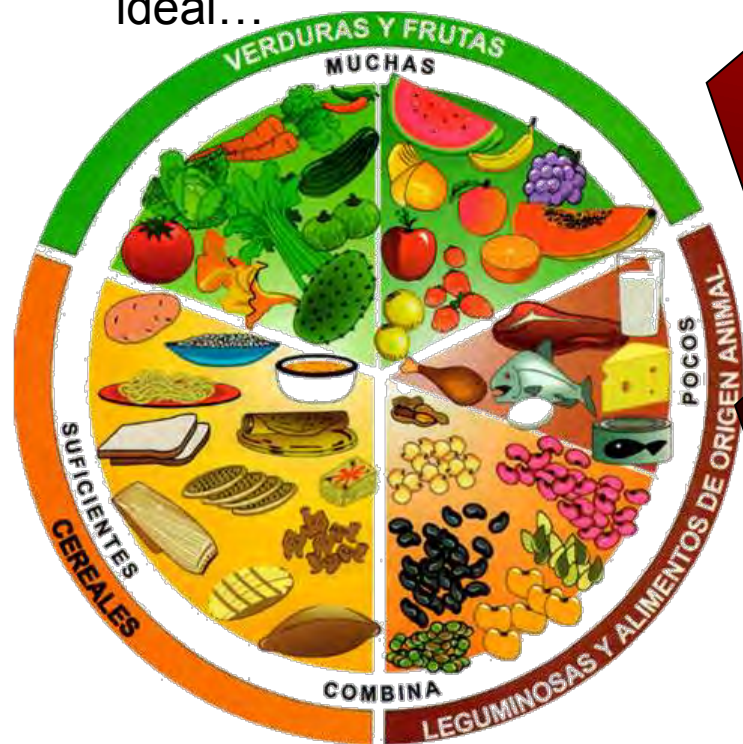


Indice

1. La alimentación correcta y los alimentos funcionales
2. Elementos para la sustentación de alimentos funcionales
3. Elementos de sustentación de propiedades
 - Sustento científico
 - Legislación
 - Cultura alimentaria
 - Recomendaciones internacionales

La alimentación correcta...

En el escenario ideal...



En el real...



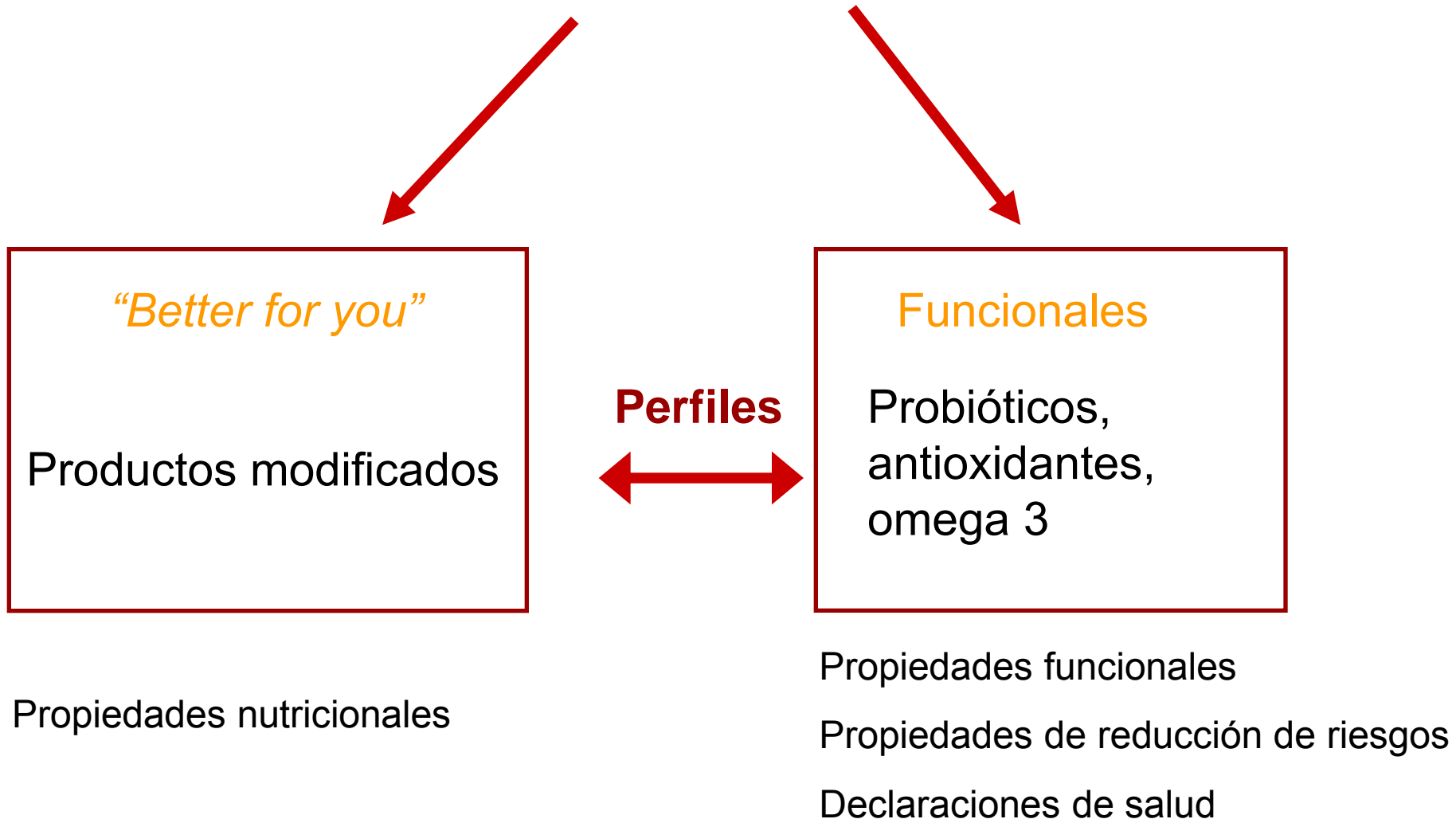
¿Cuáles son los alimentos funcionales?

“Un producto solo puede considerarse funcional si a la par de un impacto nutricional básico tiene efectos benéficos en una o más funciones del cuerpo humano y por tanto mejora el aspecto general y físico y/o disminuye el riesgo de evolución de enfermedades”.

- Gran dificultad para comunicar beneficios sin causar expectativa desbordadas
- Varias instituciones consideran cubrir recomendaciones de nutrición como base para ciertos funcionales (FDA, UE)

Tipos de Productos enfocados a consumidores

Preocupados por su salud



Elementos para la Sustentación de declaraciones...

I + D

Institutos

Universidades

Consultorías

Avances científicos

Área Legal

Consultorías

Cámaras/Organismos

Legislación

Alimento funcional

Cultura alimentaria

Mercadotecnia

Estudios mercado

Estudios consumidor

**Recomendaciones
de nutrición**

Nutrición

Institutos

Universidades

Organismos internacionales

El sustento científico

- Encuestas nacionales
- Estado del arte
 - Nutrición
 - Tecnología de Alimentos
 - Ingredientes
- Estudios analíticos y de intervención pre y/o postlanzamiento
 - De otros
 - Propios
- Integración de dossiers

Legislación

- **Ley General de Salud**
- **Reglamento de la Ley General de Salud en materia de publicidad**
- **Reglamento de Control Sanitario de Bienes y Servicios**
- **Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios**
- **Normas Oficiales Mexicanas**
- **Normas Mexicanas**
- **Proyectos de Normas**
- **Normatividad Internacional (FDA, CODEX, EFSA)**
- **Iniciativas y Participación de la discusión en cámaras y otras instituciones**



EL CONSUMIDOR...



La salud se define como:

SALUD

“Es la base de todo ser humano, con salud puedes luchar para lograr lo que tienes en mente”.

“Sentirse bien, estar fuerte”.

“Rendir en el trabajo, comer bien y ser feliz”.

“Con salud, tienes la fuerza la claridad para sacar adelante tu vida”.

“La salud no se compra con nada”.

“El eje de la vida, sin ella no hay trabajo la familia se tensa y hasta se desmorona, porque nadie soporta al enfermo”.

“Sin salud tu y tu familia se frustran, la vida se limita”.

“Sin salud no puedes hacer nada y además del dolor físico, aparece la depresión”.

... se considera que el factor más determinante en el cuidado de la salud es la alimentación.

FORTALEZA

- ✓ Buena salud.
- Calidad de vida.
- Bienestar.
- ✓ Buena figura.

✓ Sana.
✓ Balanceada / equilibrada.
✓ Ligera.
✓ Natural.

VULNERABILIDAD

- ✗ “Gordura”.
- ✗ Obesidad.
- ✗ Diabetes.
- ✗ Gastritis / úlcera.
- ✗ Enfermedades cardíacas.
- ✗ Enfermedades de articulaciones.
- ✗ “Chatarra”.
- ✗ Grasosa.
- ✗ Excesos en azúcar y en general.
- ✗ Excesos en colesterol.
- ✗ Excesos en ácido úrico.

ALIMENTACIÓN

- Esencial. ● “Para que funcione bien el organismo”.
- Básica. ● “Eres lo que comes”.

el cuidado de la alimentación es difícil (especialmente para el hombre y para las mujeres que trabajan fuera de casa),
debido a :

Obstáculos para cuidar alimentación

Exceso de trabajo / falta de tiempo para comer y/o preparar alimentos sanos.

Se pondera por ello **practicidad** antes que salud.

Se consideran poco conocedores en materia nutricional.

Recomendaciones Internacionales

Base de consumo energético de 2000 Kcal

Nutrimento	FAO 2003		IOM 2001	UK GDAs 2008
	%	g	% ó g	% ó g
Lípidos	15-30	33 - 66	20-35%	33%
AGS	<10	22	“ALAP”	10%
Colesterol		<300 mg/d	“ALAP”	-
Grasas <i>Trans</i>	<1		“ALAP”	-
Hidratos de carbono	55-75	275 - 375	45-65%	230 47%
Azúcares libres	10	50	125 g (25%)	95g (19%)
Fibra dietética		>25	25-38	24
Proteína	10-15%	50-75	10-35%	8-9%
Sodio		2	2.3	2.4

ALAP = As low as Possible

Nutrientes para promover o limitar su adición en un producto



Promover

FIBRA Y PROTEÍNA

VITAMINAS

MINERALES



Limitar

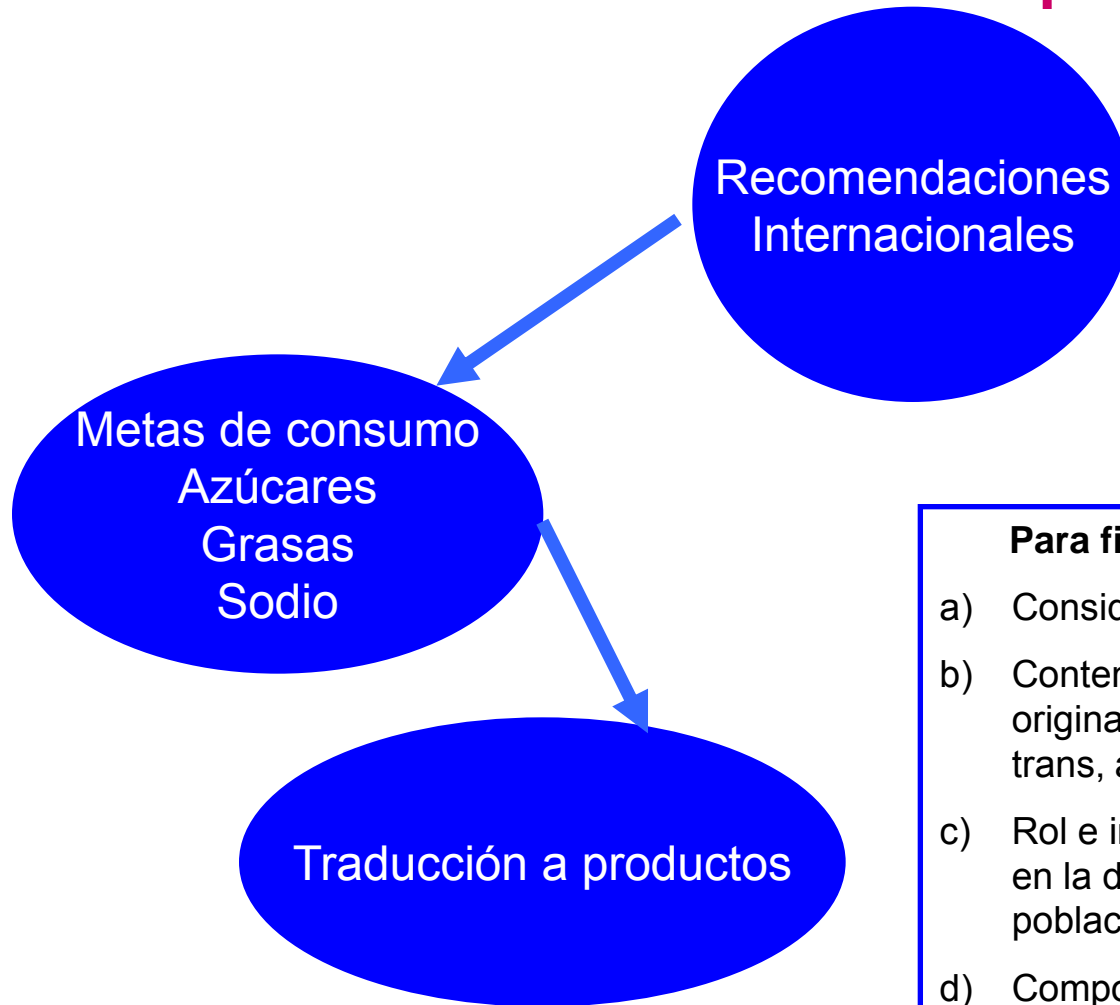
SODIO

CARBOHIDRATOS

GRASA SATURADA

GRASA TRANS

Recomendaciones Internacionales, su traducción a productos



Para fijar **PERFILES NUTRICIONALES**

- a) Considerar diferentes recomendaciones
- b) Contenido de nutrientes en el producto original (sodio, grasa, grasa saturada, grasa trans, azúcares y sal/sodio)
- c) Rol e importancia del alimento (o categoría) en la dieta, contribución a la dieta de población o a grupos de riesgo (niños)
- d) Composición global del alimento y presencia de nutrientes que hayan demostrado tener efectos en la salud
- e) Importancia tecnológica del nutrimento (

NIVELES DESCALIFICANTES DE LA FDA

- 13 g grasa
 - 4 g saturadas
 - 60 mg colesterol
 - 480 mg sodio
- Por porción
-
- 26 g grasa
 - 8 g saturada
 - 120 mg colesterol
 - 960 mg sodio
- Comida completa
-
- 19.5 g grasa
 - 6.5 g saturadas
 - 90 mg colesterol
 - 720 mg sodio
- Platillo principal

Declaraciones ligadas a perfiles nutricionales FDA

Claims para componentes específicos, añadidos o no

Calcio : Reducción de Riesgo (RR) de osteoporosis

Acido Fólico: RR de defectos del tubo neural en recién nacidos

Azúcares alcohol: RR de caries dentales

Avena y fibra de avena rica en glucanos: RR de enfermedades del corazón

Fibra de Psyllium: RR de enfermedades del corazón

Protein de soya: RR de enfermedades del corazón

Esteres de estanoles y esteroides : RR de enfermedades del corazón

Potasio: RR de alta presión y enfermedad cerebrovascular

Claims para alimentos que contienen naturalmente ciertos componentes

Buena fuente de fibra: RR de cáncer

Buena fuente de fibra soluble: RR de enfermedad de arterias coronarias

Buena fuente de vitamina C o caroteno: RR de cáncer

Claims para alimentos bajos en ciertos componentes

Bajo en grasa total y grasa saturada: RR de cáncer

Bajo en grasa saturada y colesterol: RR de enfermedad de arterias coronarias

Bajo en sodio: RR de hipertensión



Australia, modelo no. 5...

Azúcares libres

25% de aporte energético

10g de azúcar por porción

MODELO AUSTRALIA NO. 5	Producto elegible si presenta todos los criterios (cada100g)				
	Energía (kJ)	Grasa sat (g)	Sodio (mg)	Calcio (mg)	Fibra (g)
Pan y otros cereales (desayuno, pastel, galletas dulces y saldas, botanas base cereal)	<1600	<3	<500	-	>1.5
Otros cereales (pasta, arroz)	<1600	<3	<500	-	-
Frutas y verduras (frescos, congelados, encurtidos)	<1100	<3	<300	-	-
Frutas secas y conservas de frutas (mermelada, jalea)	<1300	<3	<300	-	-
Queso	-	< 18	< 600	-	-
Otros productos lacteos y alternativas	<500	<2	-	>100	-
Carne, pescado, huevo, legumbres (incluye carne fresca y procesada, aves y mariscos con al menos 50% de carne/ave/marisco)	<800	<4	<4 50	-	-
Nueces, semillas y sus untables	<3700	<15	<300	-	-
Grasas, aceites, untables, crema, aderezos	<3700	<20	<450	-	-
Comidas y platos principales	<800	<4	<450	-	-
Otros alimentos (dulces, postres, helado, sandwiches, salsas, sopas, edulcorantes)	<1000	<2	<300	-	-
Bebidas (refrescos, de frutas y verduras, jugos, bebidas lácteas con < 50% lácteo)	<175	-	<150	-	-

Limitaciones de Perfiles Nutricionales

- Tecnológica cuando altera propiedades o vida útil del producto
- Identidad cuando choca con definición legal o tradicional del producto
- Preferencia cuando el consumidor rechaza el nuevo perfil

Diferenciados enfocados a la salud

Funcionales

- Yoghurt Probiótico
- Yoghurt con antioxidantes,
- Yoghurt con DHA



Reducidos, light *“better for you”*

- Carnes frías
- Quesos reducidos en grasa y sodio
- Yoghurt sin grasa



“Productos Diferenciados Nutricionalmente DN”

[MASTER BUZO 30.mpg](#)



Gracias por su atención

snaranjo@sigma-alimentos.com