

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...



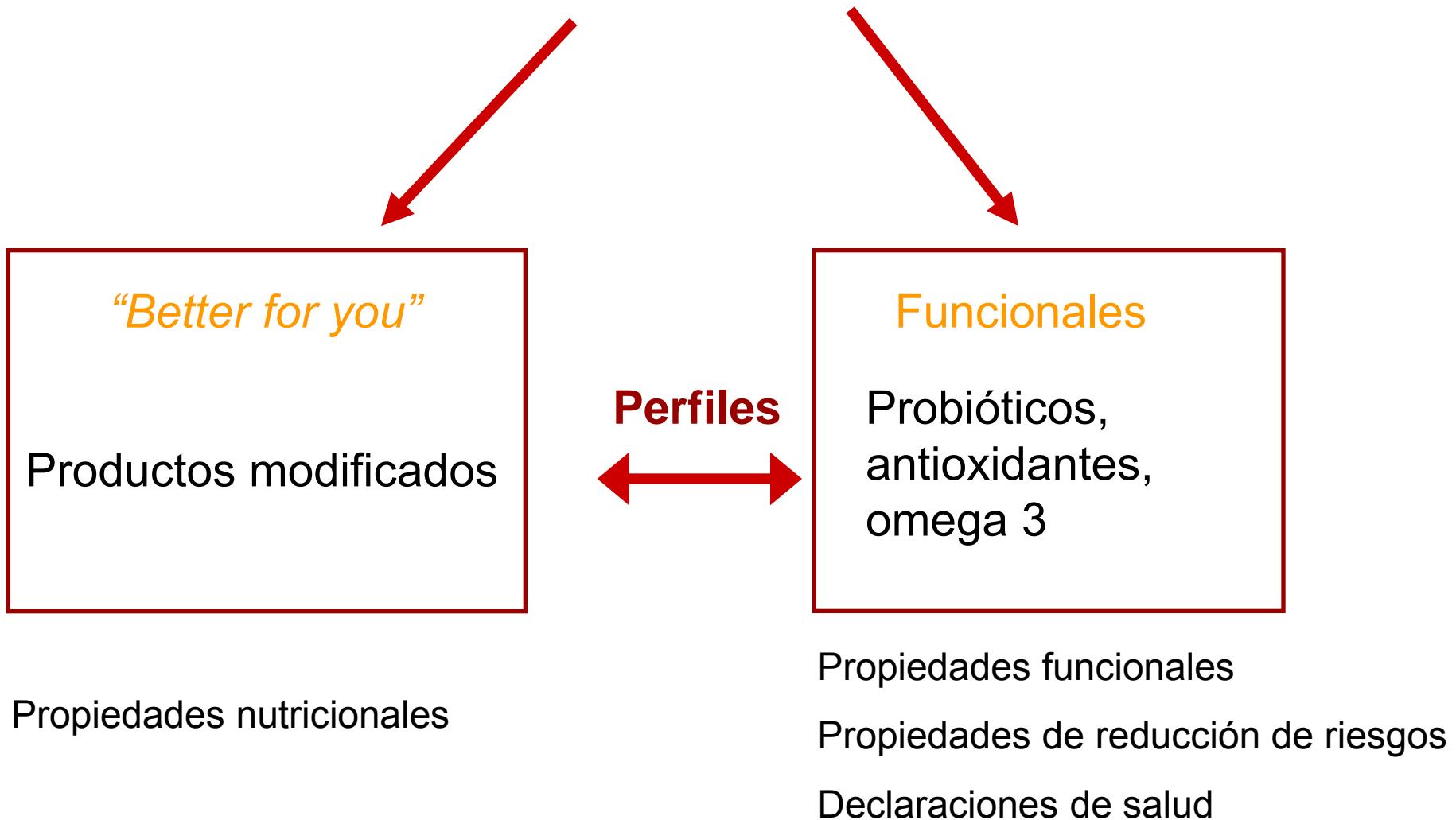
¿Cuáles son los alimentos funcionales?

“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

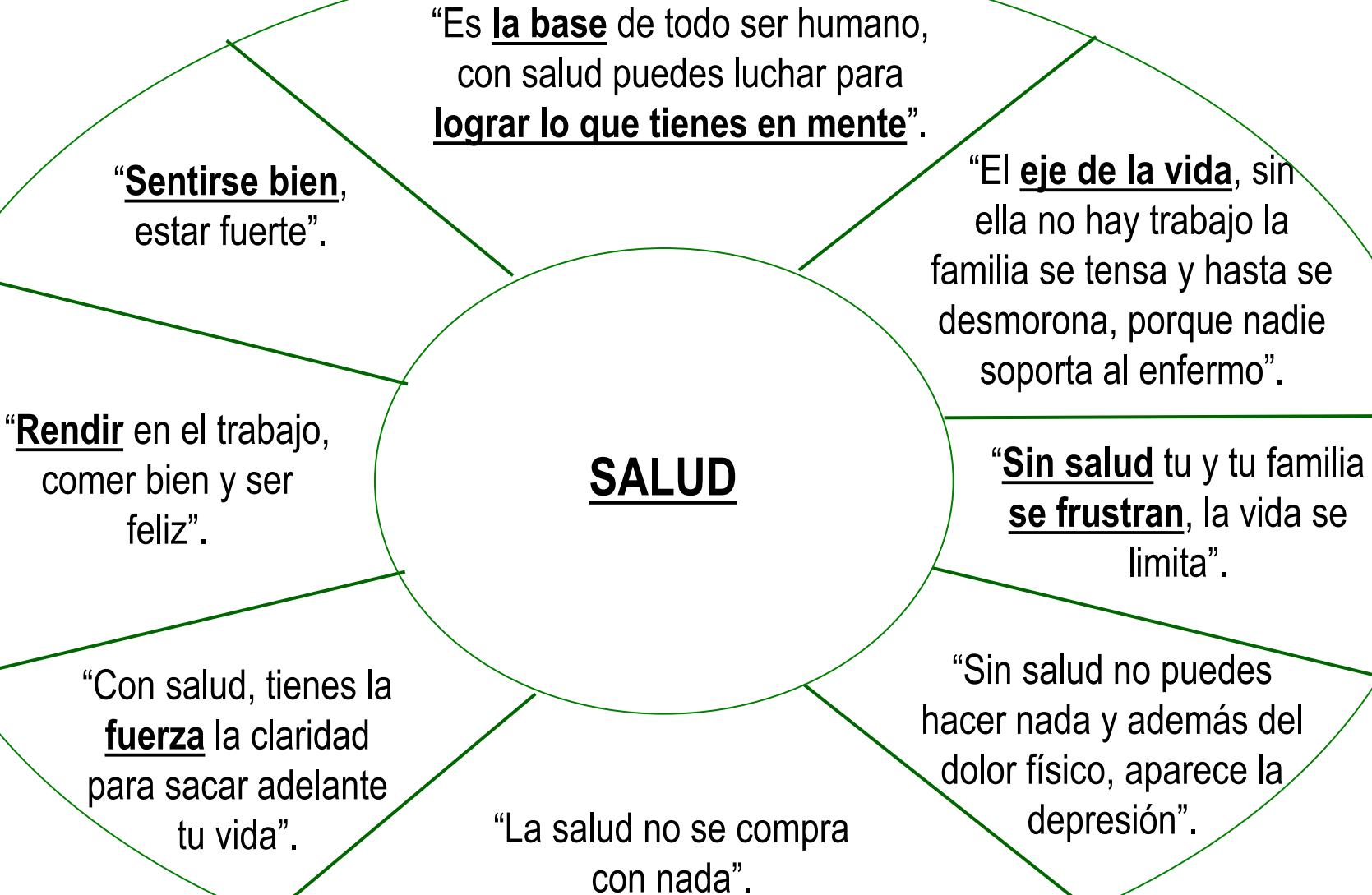
- **Ley General de Salud**
- **Reglamento de la Ley General de Salud en materia de publicidad**
- **Reglamento de Control Sanitario de Bienes y Servicios**
- **Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios**
- **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:



... 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.

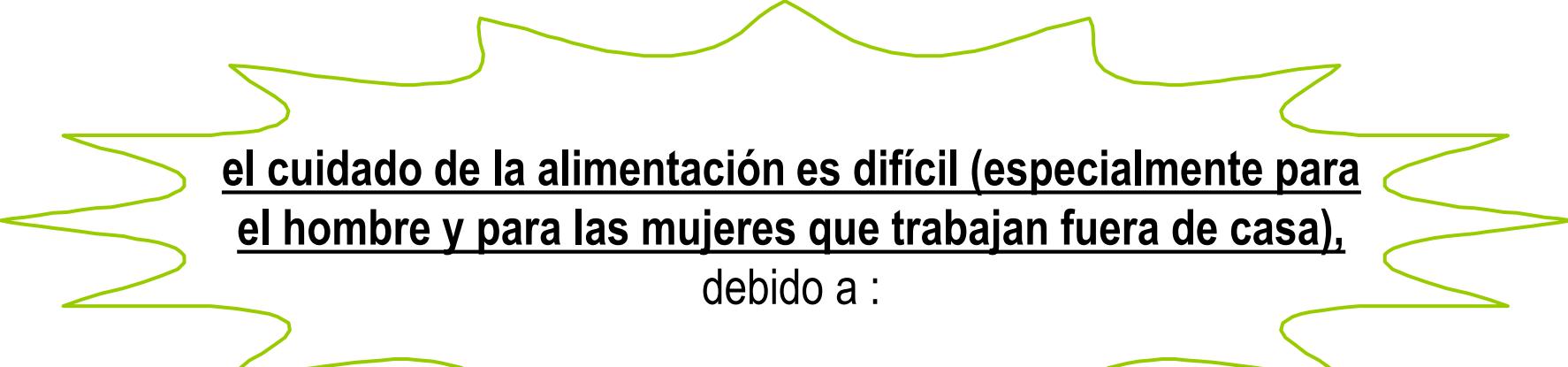
- ✓ Sana.
- ✓ Balanceada / equilibrada.
- ✓ Ligera.
- ✓ Natural.

VULNERABILIDAD

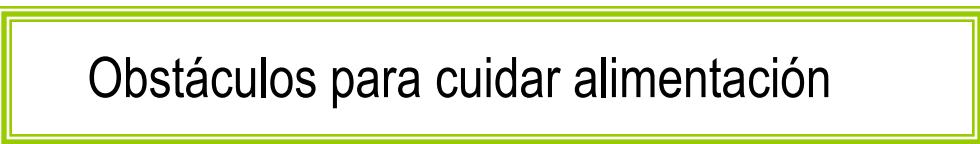
- ✗ “Gordura”.
- ✗ Obesidad.
- ✗ Diabetes.
- ✗ Gastritis / úlcera.
- ✗ Enfermedades cardíacas.
- ✗ Enfermedades de articulaciones.
- ✗ “Chatarra”.
- ✗ Grasosa.
- ✗ Excesos en azúcar y en general.
- ✗ Excesos en colesterol.
- ✗ Excesos en ácido úrico.

ALIMENTACIÓN

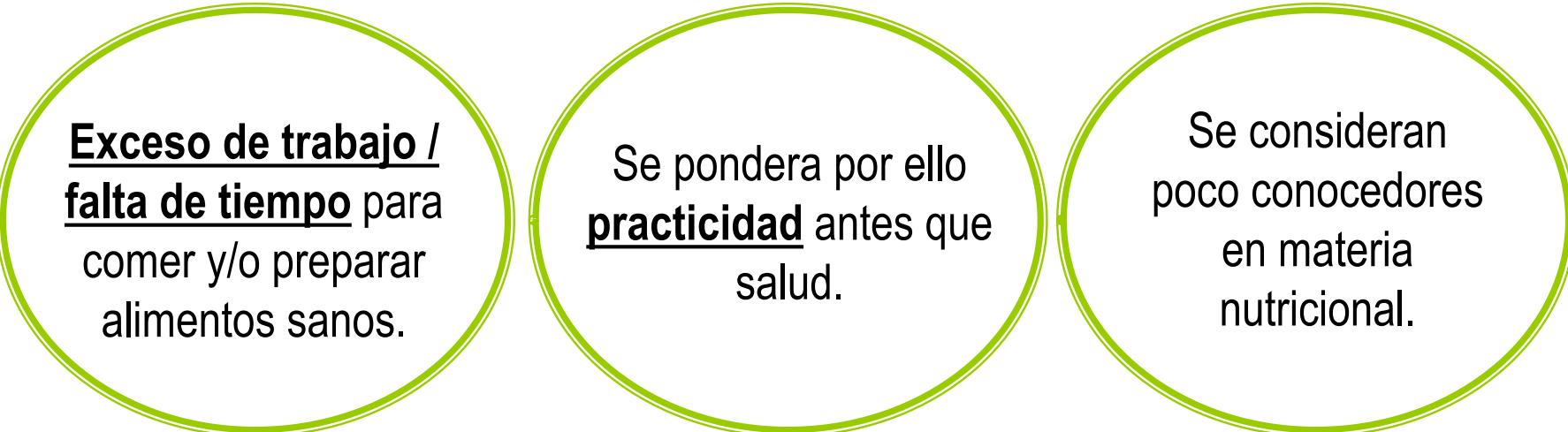
- Esencial.
- Básica.
- “Para que funcione bien el organismo”.
- “Eres lo que comes”.



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

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

ALAP = As low as Possible

Nutrientes para promover o limitar su adición en un producto



Promover



FIBRA Y PROTEINA



VITAMINAS



MINERALES



Limitar



SODIO



CARBOHIDRATOS

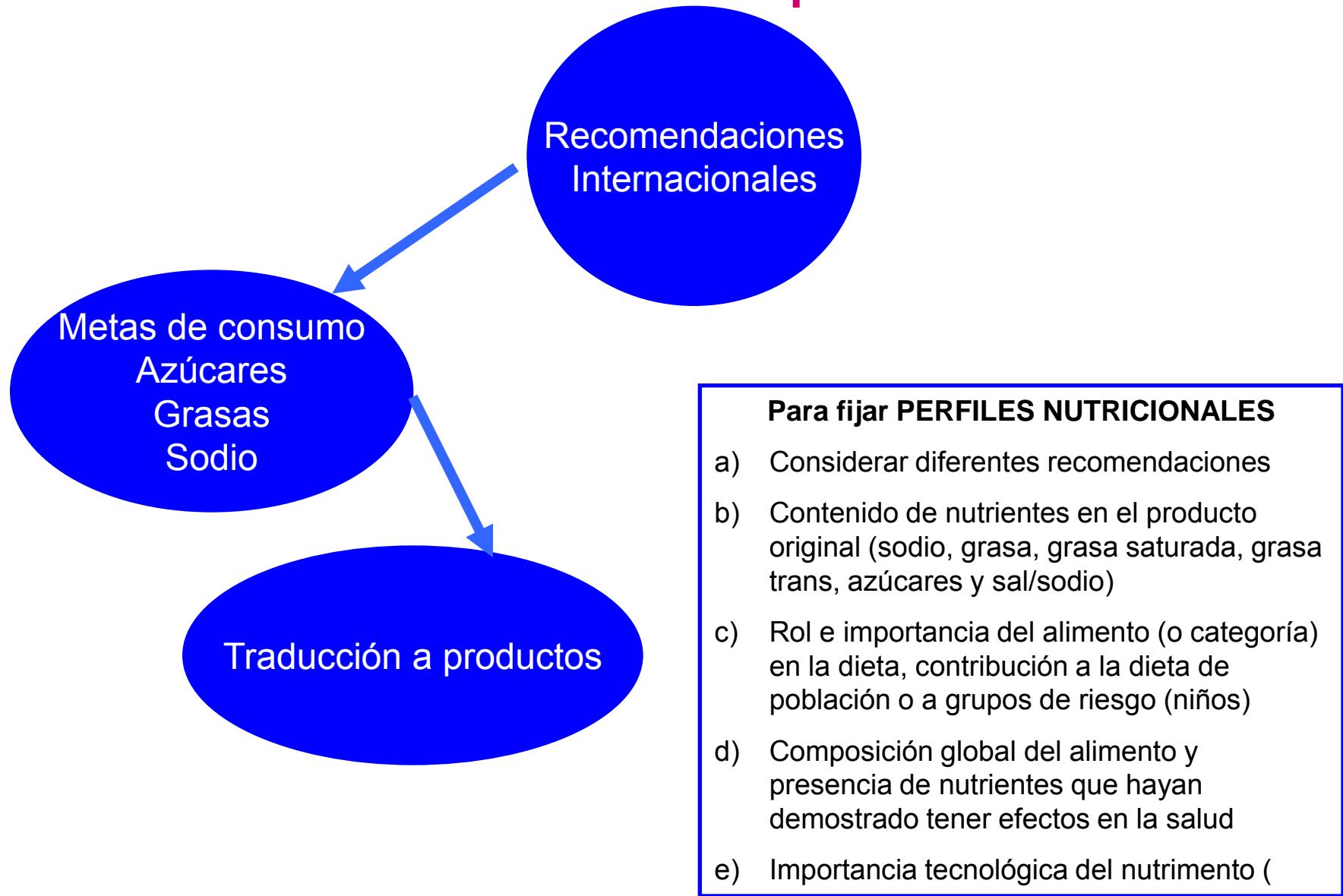


GRASA SATURADA



GRASA TRANS

Recomendaciones Internacionales, su traducción a productos



NIVELES DESCALIFICANTES DE LA FDA

- 13 g grasa
- 4 g saturadas Por porción
- 60 mg colesterol
- 480 mg sodio

- 26 g grasa
- 8 g saturada Comida completa
- 120 mg colesterol
- 960 mg sodio

- 19.5 g grasa
- 6.5 g saturadas Platillo principal
- 90 mg colesterol
- 720 mg sodio

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 esteroles: 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 (cada 100g)				
	Energía (kJ)	Grasa sat (g)	Sodio (mg)	Calcio (mg)	Fibra (g)
Pan y otros cereales (desayuno, pastel, galletas dulces y saladas, 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, semilllas 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