

FOSHU: EL CONCEPTO JAPONÉS DE LO SALUDABLE

***Lic. Nut. Guadalupe Esquivel Flores
Gerente de Difusión
Yakult México***

El origen...

Concepto de alimento funcional: Japón, 1984

Nutrición

**Efecto
específico en
salud**

Satisfacción sensorial

Adición (fortificación)

Década de los 80: más de 100 investigaciones en diversas partes del mundo acerca del tema.

Otsuka Pharmaceutical: Fibe Mini.

Tendencia clara hacia productos alimenticios para salud gastrointestinal.

Rápida aparición de productos con intención de salud: con vitaminas, fibra, minerales, etc.

- Septiembre de 1991: establecimiento del sistema FOSHU (Foods for Specified Health Uses). Ley para la Mejora de la Nutrición en Japón.
- Primeras aprobaciones: 1993



保健機能食品 特定保健用食品		NEW DIETARY FIBER DRINK	YOUR HEALTHY DAY	炭酸飲料 ファイブミニ
<p>●商品名:ファイブミニ ●許可を受けた表示の内容:ファイブミニは、食生活で不足しがちな食物繊維を手軽にとり、おなかの調子を整える食物繊維飲料です。●1日摂取目安量:1日1本を目安にお飲みください。</p>		<p>●摂取上の注意:飲みすぎあるいは体質・体調によりおなかゆるくなることがあります。</p>		
<p>●成分分析表/1本:エネルギー50kcal、タンパク質0g、脂質0g、糖質12.5g、食物繊維6g、ナトリウム11mg、ビタミンC300mg 関与する成分/1本:ポリデキストロス7.0g</p>		<p>●保存上の注意:直射日光をさけ、常温で保存してください。</p>		
<p>●製造者:大塚製薬株式会社 OJT 東京都千代田区神田司町2-9</p>		<p>●名称:炭酸飲料 ●原材料名:糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、オリゴ糖)、ポリデキストロス、V.C、酸味料、香料、調味料(アミノ酸)、コチニール色素</p>		
<p>賞味期限 090715</p>	<p>●内容量:100ml ●お問い合わせ:0120-550708 お客様相談室へ ●あきびんはリサイクル</p>		<p>●ご注意:びんはワレモノです。加温や冷凍はしないでください。キャップの切り口で手袋等を切らないようにご注意ください。ふきこぼれますのでびんを振らないでください。光により、色が抜ける場合があります。</p>	
<p>http://www.otsuka.co.jp/fib/</p>		<p>食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。</p>		
				<p>4 987035 149613</p>

- ❖ Actualmente el Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón considera como Alimentos Funcionales a los que simplemente están adicionados con vitaminas y minerales, o son “saludables” pero sin presentar sustento científico.
- ❖ FOSHU: Para los productos alimenticios que han sido formulados con fines específicos de salud (que lo prueban científicamente).

Regulación oficial: “autoregulación” y la responsabilidad del fabricante.

Productos FOSHU

- **Primeras aprobaciones de productos: 1993**
- **Regulados como alimentos con derecho a declaraciones de salud: abril del 2001**
- **Definición: alimentos con ingredientes activos que afectan positivamente las funciones fisiológicas y actividades biológicas del organismo, consumidos como parte de la dieta, y que cuentan con la aprobación gubernamental.**

*(Japan Health Food & Nutrition Food Association
JHNFA)*

Diferencias entre Funcional y FOSHU

- ❖ **Funcionales:** son saludables, pueden hacer declaración de su efecto pero no cuentan con los estudios clínicos.
- ❖ **Foshu:** producto alimenticio cuyas declaraciones de salud cuentan con respaldo de estudios clínicos.
- ❖ No confundir con Alimentos para regímenes especiales (regulados bajo la Ley de Promoción de la Salud).

Aspectos que se evalúan

Duración: promedio 3 años.

Principio fundamental: el producto alimenticio es evaluado individualmente, de acuerdo con sus ingredientes, procesos, validación o evidencia científica, seguridad de consumo y calidad

1. Hábito de alimentación.

2. Claramente explicado y fundamentado.

3. Cantidad.

4. Inocuidad.

5. Descripción fisiológica y fisico-química.

6. Homólogo

7. Inclusión en la dieta.

8. Ingredientes médicos (?)

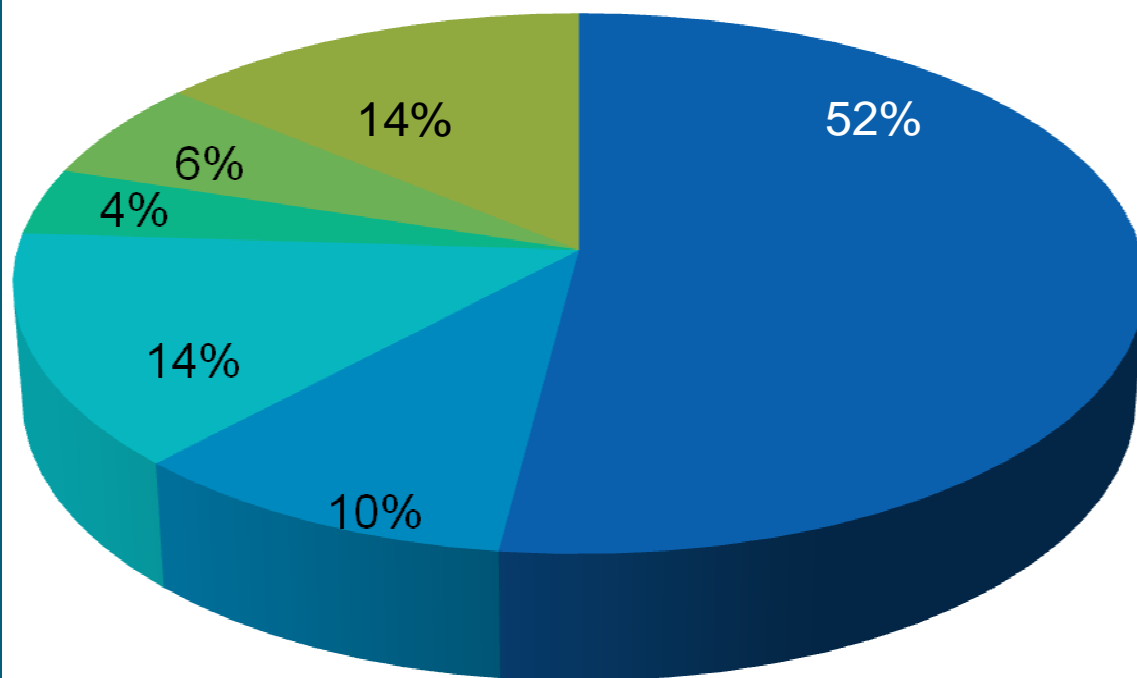
El mercado japonés ante FOSHU

- Credibilidad y facilidad de selección.
- Gran crecimiento.
- Consumidor informado, confía en sus productos
- Cultura de la prevención de enfermedades.



- ⦿ Categoría entre alimentos “buenos para la salud” y los alimentos formulados para uso médico (dietas especiales).
- ⦿ Existen en el mercado 936 productos alimenticios FOSHU (abril del 2010).
- ⦿ Representan un tamaño de mercado de alrededor de 5.8 billones de dólares (dic. 2009).

Tipo de alimentos



JHNFA, 2010

- Bebidas
- Lácteos fermentados
- Repostería
- Cereales
- Sopas
- Otros



Ejemplos de declaraciones de salud

- “Ayuda al mantenimiento de la salud gastrointestinal”
- “Para las personas con presión alta”
- “Ayuda a mantener la salud dental”
- “Para los que cuidan sus niveles de glucosa en sangre”

Interés por Alimentos Funcionales en México

- Gran potencial en el mercado mexicano.
- Interés creciente entre la población por productos para la salud.
- Industria de alimentos: desarrollo de productos.
- Opción para evitar el aumento de ECNT.
- Científicos interesados en identificación de propiedades funcionales de bacterias y de ingredientes locales.

Puntos finales

- **FOSHU: permite regulación y comercialización respetuosa de la salud del consumidor.**

Productos alimenticios que se integran fácilmente a la dieta correcta.

Su comercialización es general y están claramente diferenciados de medicamentos, herbolaria y alimentos para tratamientos médicos (enteral).

Para reflexionar

- **En México debemos contar con un sistema regulado, claro y fundamentado como FOSHU; ¿necesario integrar certificación HACCP?**
- **En México debemos enfatizar la cultura del cuidado de la salud y no del tratamiento de la enfermedad.**
- **Trabajar por recuperar la confianza del consumidor hacia lo hecho en México.**
- **Señalar áreas de oportunidad y soluciones.**



gesquivel99@yahoo.com

GRACIAS