

La Percepción del Consumidor y la Inocuidad de Alimentos



Dra. Rebeca López-García

Logre International Food Science Consulting

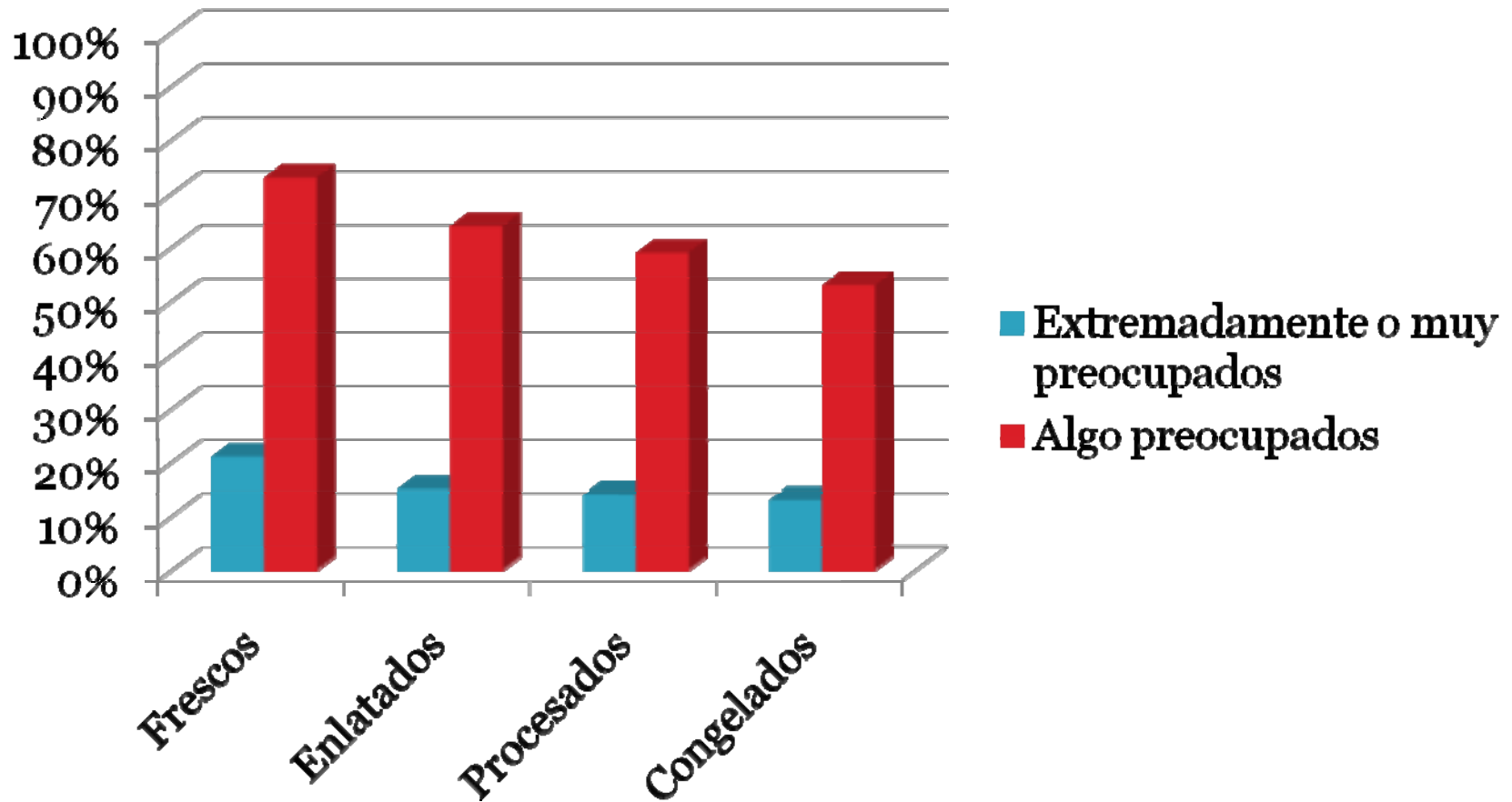
Introducción

- El consumidor tiene la última palabra sobre el destino de un producto
- Su actitud va a depender de muchos factores
 - **CONFIANZA**
 - **Información/Conocimiento/Educación**
 - **Factor de Indignación**

Harris Poll 2010

- 4 de cada 10 tuvieron un episodio de ETA en los últimos 2 años
- 69% de los enfermos dicen saber exactamente que alimento causó la enfermedad
- 26% de los enfermos eliminaron por completo el alimento culpable de su dieta
- 15% recomendaron a su familia y amigos no consumir dicho alimento

Harris Poll 2010



Harris Poll, 2010

- La población no siente que sabe lo suficiente sobre el valor nutrimental de los alimentos y su efecto sobre la salud

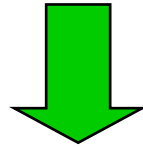
En general...

- El consumidor no percibe responsabilidad propia en la inocuidad de alimentos
 - Lavado de manos
 - Buenas prácticas de manipulación de alimentos
- Aunque el término no se entiende muy bien, se percibe solo como relación con enfermedades a corto plazo y relacionadas con eventos usualmente microbiológicos

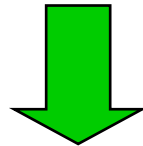
En general...

- Poca consideración a largo plazo de los peligros biológicos
 - ¿Cultural o falta de consciencia del impacto?
- Quimiofobia
 - ¿Selectiva?
- Actitudes muy positivas hacia lo «natural»
- Falta de consciencia sobre la dieta total y los efectos a largo plazo
- Y la responsabilidad propia...

Riesgo = Peligro x Exposición



Riesgo percibido = Peligro + Indignación



Riesgo Percibido = Realidad Personal

Fuente: adaptado de Sandman, 2001

Factor de Indignación

- Hay al menos 20 factores que pueden componer el factor de indignación:
 - Voluntario vs involuntario
 - Confianza y fuente de información
 - Credibilidad de la información

Desarrollo de Productos

- La inocuidad es incuestionable
 - Minimizar riesgo
 - Responsabilidad ineludible
 - Existen peligros que se deben controlar aunque el consumidor no tenga ni idea de su existencia/efecto
 - No se debe asumir que el consumidor será capaz de complementar nuestro esfuerzo como base del desarrollo de un producto

Past Expiry by Johnny Ancich

More food and drink recalls



Looks like the Botulism tainted organic carrot juice beat me to it...

Discutamos otros factores

- Temas del momento
- ¿Inocuidad?
 - Impactos tangibles o intangibles a la salud a mediano y largo plazo
 - Percepción del riesgo es diferente
 - Hambre vs disponibilidad de alimentos
 - Placer instantáneo vs consecuencias a largo plazo
- Dada la dificultad de desarrollo de controles adecuados, datos de difícil interpretación
 - Consumidores con información muy técnica o inconclusa = AUMENTO AL FACTOR DE INDIGNACIÓN

Etiquetas «limpias»

- Natural
 - Funcionalidad
 - Veracidad
 - Confianza
- Uso de herramientas útiles para lograr una etiqueta limpia adecuada
 - Adyuvantes de proceso
 - Colores naturales
 - Sabores naturales
 - Etc.

Aditivos

- Hiperactividad y niños
 - Generalizaciones
 - Dificultad en los controles
 - Falta de controles sociológicos en los estudios
 - Estructura familiar
 - Nivel de atención
 - ¿Efecto químico o emocional o combinación?

Caso sobre información y percepción

- Debate sobre HFCS
- Se ha estudiado que el consumo **excesivo** de fructosa cristalina (100% del monosacárido) está directamente asociado con diversos problemas metabólicos
 - **Síndrome metabólico**
 - Obesidad
 - Diabetes
 - Triglicéridos elevados, etc.

«O Romeo, Romeo! Why are you
"Romeo?"

Deny your father and refuse to
be called by your name

«O HFCS, HFCS! Why are you
"HFCS?"

Deny your father and refuse to
be called by your name

Composición química

% Composición	HFCS-42	HFCS- 55	Sacarosa	Azúcar Invertido	Miel de abeja	Jarabe de Agave*
Fructosa	42	55	50	45	49	92
Glucosa	53	42	50	45	43	8
Otros Azúcares	5	3	0	10	5	0

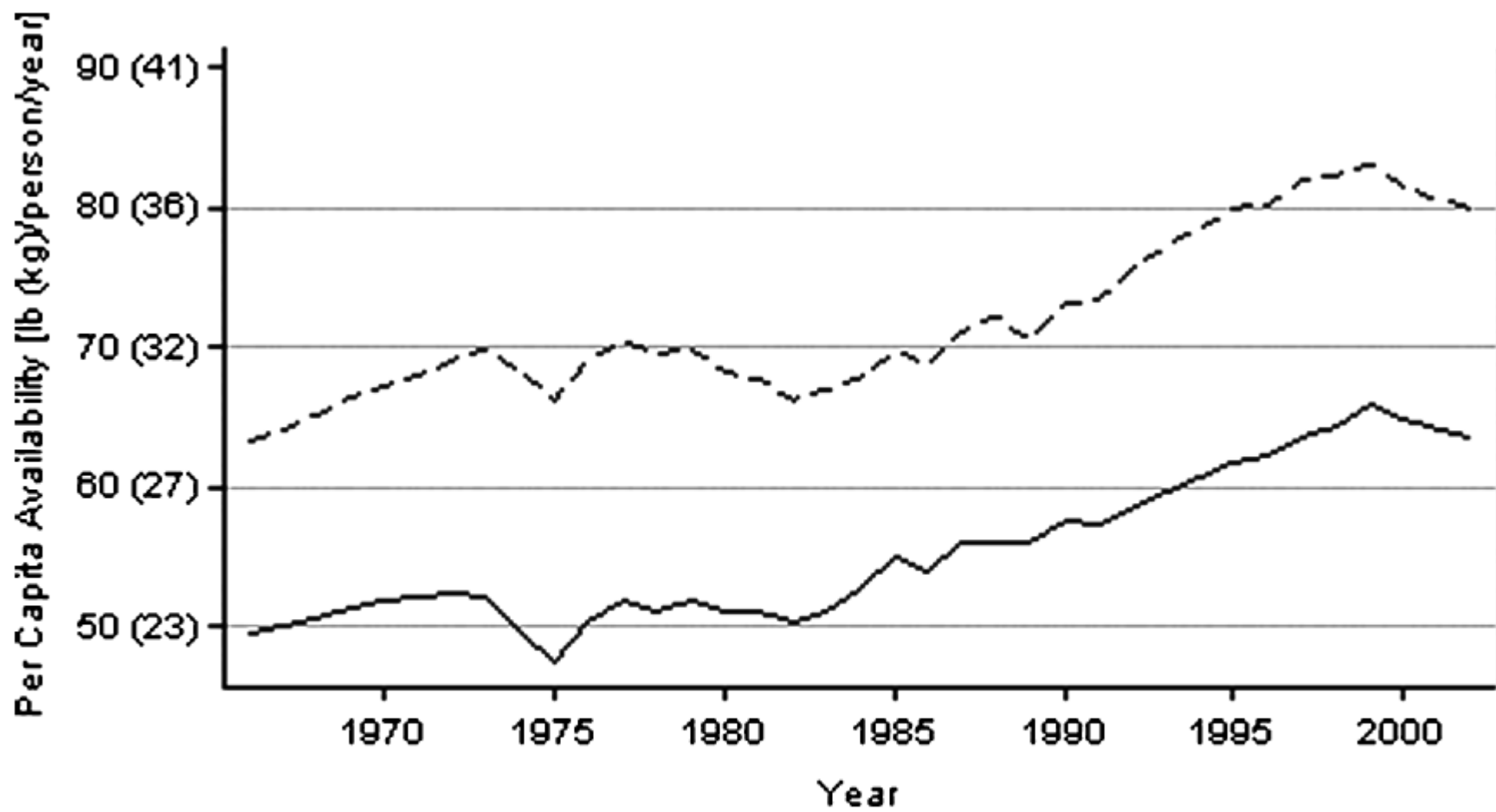
***Composición variable dependiendo del proceso de extracción y purificación**

Dada la composición química, la evidencia de estudios de metabolismo de fructosa (100%) es irrelevante al debate sobre el papel que juega el HFCS sobre el aumento de peso y desarrollo de enfermedades crónico degenerativas (Forshee et al., 2007)

Hipótesis de Mecanismos por los que se cree que el HFCS juega un papel en el aumento de peso

1. El HFCS aumenta la proporción de fructosa:glucosa en la cadena alimentaria causando los efectos metabólicos que directa o indirectamente llevan al aumento de peso
2. El HFCS es más dulce que la sacarosa lo que lleva a un sobre consumo de alimentos que lo contienen
3. El consumo de bebidas endulzadas exclusivamente con HFCS no estimula las señales de saciedad lo que lleva a un consumo excesivo y aumento de peso

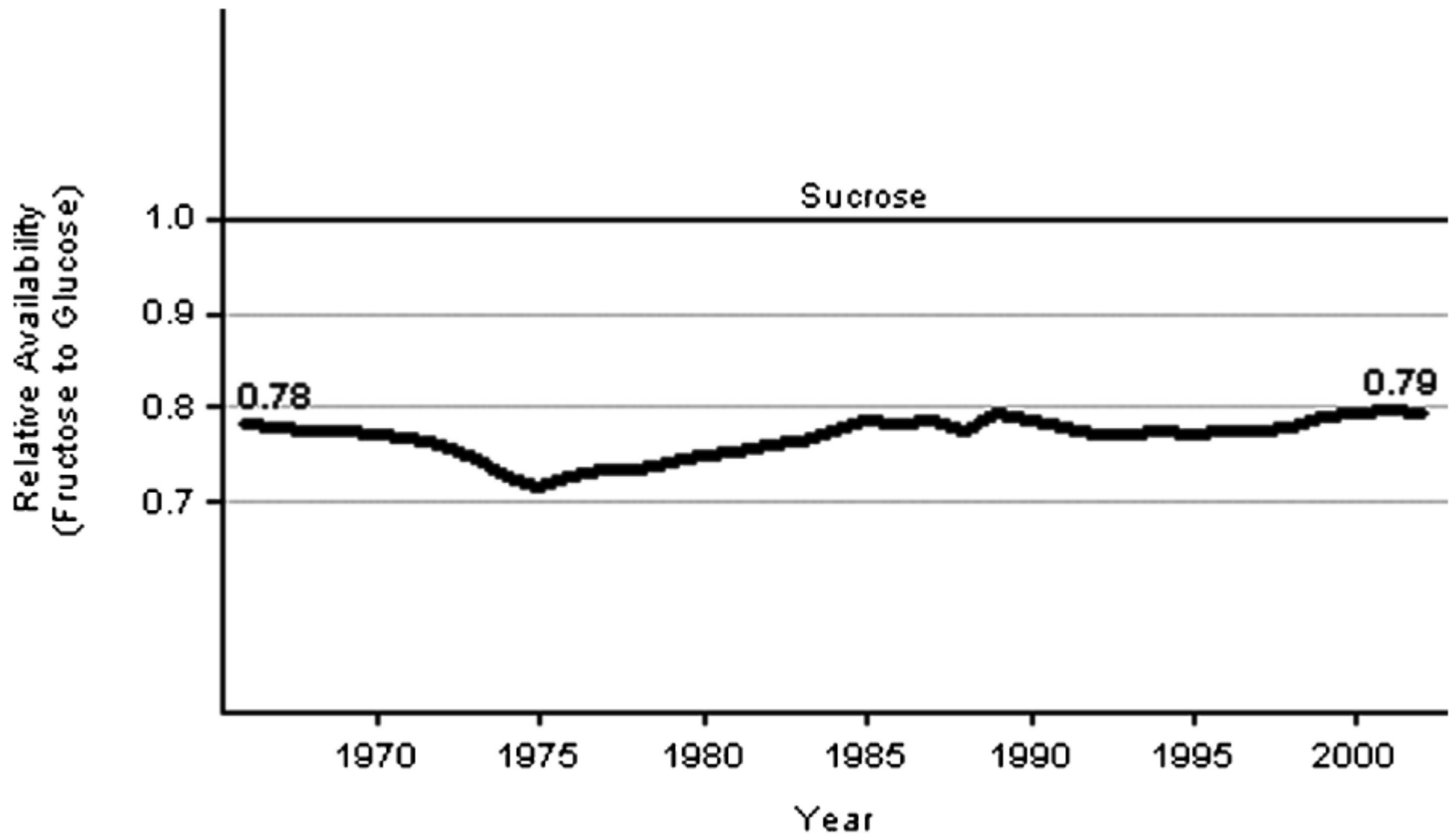
(Fuente: Forshee et al., 2007)



— Total Fructose from Sweeteners
 - - - Total Glucose from Sweeteners

Sweetener Availability Data: USDA Economic Research Service (USDA, 2005)

(Fuente: Forshee et al., 2007)



Sweetener Availability Data: USDA Economic Research Service (USDA, 2005)
 Fructose and Glucose Composition Data: Harcour and White, 1993
 Sucrose is reference line for FG ratio if all sweeteners were sucrose

(Fuente: Forshee et al., 2007)

¿Mas dulce?

- De acuerdo con Forshee et al.,
 - Paneles sensoriales con jueces entrenados (evaluación de HFCS-55)
 - Sin diferencia significativa en percepción de sabor en solución
- No existen datos que corroboren científicamente que propicia mayor «antojo» de alimentos dulces por su dulzor adicional

¿Saciidad?

- Los estudios publicados no establecen claramente una relación incluso los mas citados
- Al momento, no existen estudios que comparen directamente las respuestas biológicas al HFCS vs sacarosa



55% fructosa
42% glucosa



Composición Química:

Humedad %	21.6 - 23.5
Material seca %	76.5 - 78.4
Cenizas %	0.00 - 0.19
Hidratos de carbono totales%	97.4 - 99.8
Fructosa	70.5 - 74.5
Dextrosa (Glucosa)	20.5 - 26.5
Fibra dietética	0.0 - 5.0
Lípidos %	0.00
Colesterol %	0.00



Es importante tomar en cuenta para el desarrollo de productos



Contenido energético: 48 Kcal

Hidratos de carbono: 11.9 g

Contenido energético: 47.1 Kcal

Hidratos de carbono: 11.1 g



Sanos

Biológicos

Con Fibra

Sin Azúcar

Sin Colesterol

Sin Sal

Sin Lactosa

Sin Gluten

Infantiles



Factor de indignación

- Componente esencial: Confianza en la fuente de información
- Prácticas que aumentan el factor de indignación
 - «Sin azúcar añadido»
 - «Ahora sin fenilalanina»
- Daño a la industria en general ya que al aumentar el factor de indignación, disminuye la confianza en cualquier información que provenga de la misma fuente

Conclusiones

- Ningún componente individual genera problemas de salud pública bajo un contexto de dieta y estilo de vida saludables. **SOLO EL CONSUMO EXCESIVO** genera problemas
- El consumidor cree que su percepción es la realidad
- En algunos casos, la percepción guiará el desarrollo de productos
- El entrenamiento y la comunicación son esenciales
- Es importante mantener la confianza mediante el uso de prácticas que fomenten la declaración veraz, con el soporte científico adecuado

¡GRACIAS!

Rebeca López-García, Ph.D.

LOGRE INTERNATIONAL FOOD SCIENCE CONSULTING

rebecalg@prodigy.net.mx