

Reducción de Sodio

Prego®

V8 El Jugo de
Verduras
Original



An advertisement for Campbell's Tomato Soup. The background is a vibrant blue ocean under a clear sky. In the center, a scallop shell is open, revealing a mound of white sea salt. Above the shell, the text reads: "We searched the world for the very best sea salt, and found one so naturally flavorful...". Below the shell, a white bowl is filled with a rich red tomato soup. The text "...it helps us use less salt." is written in the soup. To the right of the bowl is a can of Campbell's Tomato Soup. At the bottom of the advertisement, it says: "Campbell's® tomato soup. Now with just a bit of sea salt. Still with all the famous flavor. So many, many reasons it's so...M'm! M'm! Good!"



Propiedad de Campbell's

Agenda

- **Sodio y Sal (NaCl) algunas realidades**
- **La problemática**
- **Que está haciendo Campbell Soup Company**
- **Los resultados**



Sodio

- El Sodio (Na) es un elemento esencial para la vida animal (incluyendo los humanos). Los Iones de Sodio permiten la transmisión de los impulsos nerviosos, así como mantienen un balance de fluidos en el cuerpo.

Lo necesitas para vivir , pero en exceso puede no ser benéfico para tu salud.

- Algunos efectos conocidos por el exceso de consumo de Na son:
 - Hipertensión Arterial Sistemática (SAH).
 - Falla renal (anteriormente llamada insuficiencia renal o insuficiencia renal crónica). Es una condición médica en la cual los riñones fallan al filtrar las toxinas y eliminar los productos de la sangre adecuadamente.
 - Daño al Endotelio (capa delgada de células que recubre la superficie interior de los vasos sanguíneos).

El Sodio puede provenir de fuentes naturales o puede ser agregado en las alimentos. La mayoría de los alimentos contienen sodio en su estado natural.



Sal común (NaCl)

- La sal común, en su mayoría NaCl, contiene sodio (1 g contiene aproximadamente 400 mg).
 - La Sal es y ha sido un importante producto en las actividades del ser humano desde tiempos ancestrales,
 - Porque es tan popular ?
 - Es un método efectivo de preservar los alimentos,
 - Es uno de los sabores básicos. Los animales han desarrollado un receptor especial de sabor para el Ion de sodio.
 - La sal (NaCl) es un buen potenciador de sabor (incrementa la presencia de sabores presentes en los alimentos y por lo tanto realza la experiencia del comer)
 - La sal (NaCl) es un ingrediente muy común en la industria de alimentos. Modifica y realza sabores, sirve como ligante, realza el color, estabilizante, etc.
 - La sal (NaCl) es un ingrediente accesible (Mx\$1.9/Kg).
 - Es un ingrediente necesario en la fabricación de muchas cosas no solo en la industria alimenticia
 - Históricamente fue utilizada como un medio de pago (Salario es una variante de la palabra romana “salarium”).
-



Reducción de Sodio

La problemática



Propiedad de Campbell's

Problema de Salud Pública

Presión Alta o Hipertensión arterial

- Prevalencia de aprox. 27% in USA¹
- Prevalencia entre la población adulta Mexicana (30.7% en adultos mas allá de 20 años)². ¡2 de 3 No saben que lo tienen!
- Uno de los factores que coadyuvan en la aparición de hipertensión arterial, entre otros, es la ingesta alta de Na.

Consumo de Na en México:

- El promedio es desconocido pero las cifras muestran un consumo de hasta 11000 mg/día (equivalente a 4400mg de Na)
- La recomendación para la ingesta de sal es máx. 5000 mg/día (alrededor de 2000 mg de Na/día)

Consumo de Na en USA:

- Los Americanos en promedio consumen 3,436 mg sodio diariamente.³
- La Asociación Americana del Corazón recomienda menos de 1,500mg de sodio al día.

(1) NHANES 1999-2000

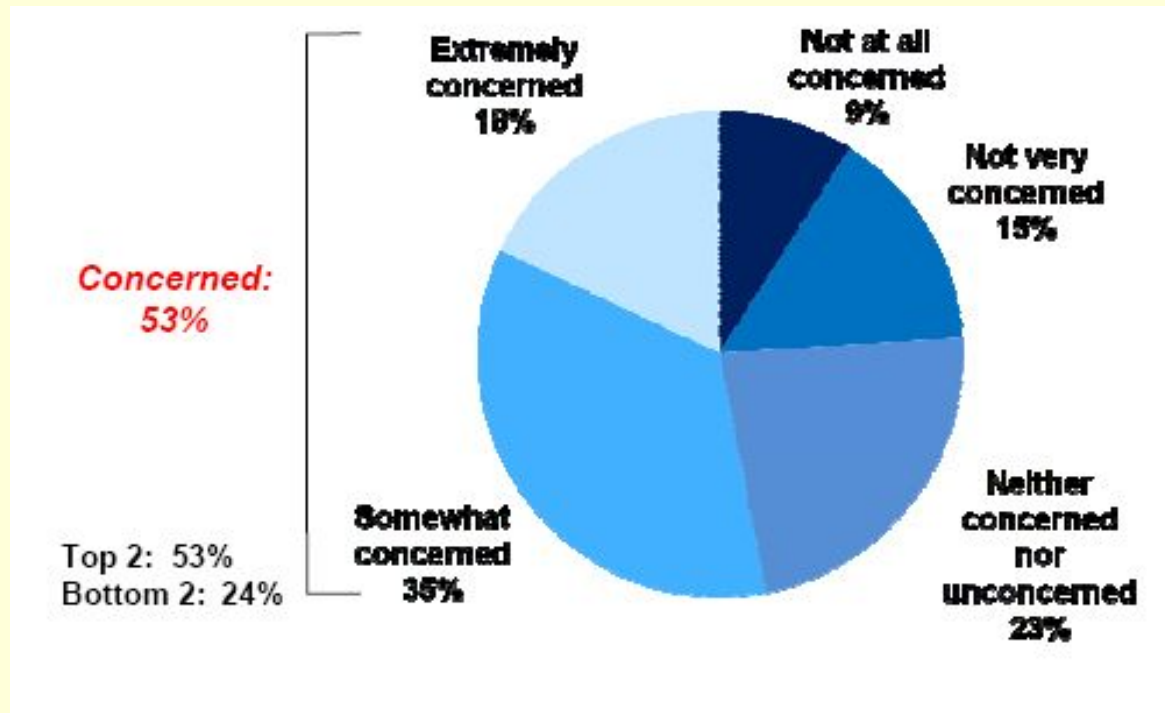
(2) Velazques Monroy O. et all Hipertension Arterial en Mexico: Resultados de la Encuesta nacional de Salud (ENSA) 2000

(3) American Heart association



Consumidores más conscientes acerca del sodio y la salud.

Preocupación acerca de la cantidad de sodio en sus dietas U.S. 2010



Source: Innova Market Insights 7/10



Propiedad de Campbell's

Reducción de Sodio

Qué está haciendo Campbell?



Propiedad de Campbell's



Campbell Soup Company

Salud / Bienestar

Plataformas Ciencia y Tecnología (S&T)

Reducción Sodio

Ciencia del Sabor

Otros

Intercambio, Vinculación y Transferencia de Conocimientos Globales

Accesible

Sabor

Conveniencia

En Campbell, estamos comprometidos en desarrollar un liderazgo científico en varias áreas de tecnología, incluyendo la reducción de sodio y la ciencia del sabor, para mejorar la salud y el bienestar de las vidas de las personas sin olvidarnos del costo, sabor y conveniencia.



Propiedad de Campbell's

Un Compromiso Global

- La reducción de Sodio es una estrategia global para Campbell
- Estamos dedicados en buscar nuevas soluciones para reducir el sodio, sin comprometer el sabor.
- Nuestros esfuerzos se remontan más allá de 40 años...



Milestones – Reducción de Sodio

1950/60s

- Se explora por primera vez substitutos de sal y potenciadores de sabor

1970s

- Introducción de Sopas Condensadas Bajas en Sodio (reducción al 90%)



1980s

- Reducción gradual del sodio en el portafolio de sopas (5-20%)
- Primeros en etiquetar el sodio voluntariamente
- Lanzamiento de Sopas “Special Request” (30% menos Na)
- Reintroducción como Sopas “Healthy Request” (50% menos Na)
- Diversas pruebas realizadas para comprender el papel de la sal en el sabor

1990s

- Patentes emitidas para potenciadores de sabor de sal sin sodio
- 1as Comidas probadas con AHA (American Heart Association) y ADA (American Dietetic Association)



2000s

- Apoyo a la investigación en la búsqueda de canal de receptores de sodio
- Introducción de sal de mar natural baja en sodio
- Investigación en ingredientes y tecnología para mantener el sabor
- Distribución Nacional



Ahora, más de 200 opciones Reducidas en Sodio

2005

24 Opciones



2007

55 Opciones



2008

68 Opciones



2009/10

200+ Opciones



**Campbell elabora
8 Veces más productos
Reducidos en Sodio, de los
que hacía hace 5 Años!**



Propiedad de Campbell's

Reducción de Sodio (Na)

En resumen, ¿Qué hicimos?

- El Consumidor es quien manda. Puede ser muy nutritivo, pero no tiene buen sabor, los consumidores no lo van a comprar. Estudios de preferencia efectuados.
- Contribuimos a educar en la ingesta de Na

Consumidor

Ciencia Nutrición

Revisamos y seguimos lineamientos nutricionales; basados en las necesidades de la población y la legislación; con el objetivo de tener nuestros nuevos/existentes alimentos de baja densidad energética con el más alto valor nutricional y saludable al corazón (<480mg Na/porción)

- Fuimos disciplinados. Establecimos y seguimos una metodología sistemática.
- Encontrar la solución requiere de muchas interacciones.

Ciencia & Tecnología

- Intentamos proporcionar con cada comida una experiencia completa e integral para cada ocasión de consumo
- Cada matriz alimenticia requiere una solución diferente. No hay una única solución para todo.
- Nos asociamos con Compañías expertas en sabores.

Ciencia Sabor

- A menor Sodio, más alto el costo.
- Considerar que se requieren muchas interacciones y estudios de consumidor.

Factibilidad Financiera

Propiedad de Campbell's



Reducción de Sodio

Los Resultados



Propiedad de Campbell's



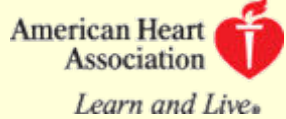
Campbell Soup Company

- Como resultado de ello, ahora somos uno de los líderes de la industria en la reducción de Na.
- Esto ha tomado una gran cantidad de recursos para el desarrollo, pero nos ha dado una ventaja competitiva dentro de la industria.
- Es nuestro IP (secreto comercial).
- Contamos con un “kit de herramientas para reducción de sodio” que estamos utilizando para ayudar a "resolver" la preocupación de sabor al quitar la sal de sopas existentes o que es añadida en nuestros nuevos productos.
- Seguimos investigando y actualmente tenemos un equipo dedicado interno en nuestras Oficinas Centrales (Camden, Nueva Jersey), trabajando en el "Centro para la Excelencia de Sabor & Reducción de Sodio“.
- Ahora estamos llevando este conocimiento a otras zonas geográficas.



Propiedad de Campbell's

Campbell se ha convertido en la primera compañía en recibir el premio "Misión Achievement Award" de la Asociación Americana del Corazón.



La Asociación Americana del Corazón Honra a Campbell con este nuevo Premio

Este nuevo premio reconoce a organizaciones cuyos esfuerzos extraordinarios ayudan a avanzar en la misión de la Asociación Americana del Corazón a través de la educación del consumidor y la sensibilización, programación empresarial y el liderazgo en la industria en materia de prevención.

En los Estados Unidos, Campbell ofrece más de 115 productos que cumplen los criterios de la AHA para poder mostrar la marca AHA y que ayuda a los consumidores a identificar los alimentos que son bajos en grasa, en grasa saturada y colesterol y los que son bajos en sodio. Estos incluyen 25 variedades de sopas Campbell Healthy Request, 28 variedades de panes de grano entero de Pepperidge Farm, Jugo V8 Bajo en Sodio y todos los jugos V8 V-Fusion, Salsas Italianas Prego Heart Smart y Caldos de Pollo Swanson. Y este año, toda la línea de bebidas V8 Splash también estará mostrando la marca de la AHA



Propiedad de Campbell's

Hoy en día el Consumidor reconoce las sopas enlatadas, salsas y bebidas como opciones saludables reducidas en sodio

Most Purchased Low Sodium products in US '10

Canned soup	58%
Snacks like chips, crackers	48%
Canned vegetables	41%
Spreads (butter/margarine, mayonnaise)	35%
Lunch meat/hot dogs/bacon	35%
Frozen meals	34%
Condiments (e.g., ketchup, soy sauce)	33%
Sauces (pasta sauce, gravy)	28%
Cheese	27%
Beverages	25%
Packaged/canned pasta or rice products	23%
Ready-to-eat cereal	22%
Fresh meat, poultry, fish	19%
Bread/rolls	18%
Restaurant menu items and meals	17%
Pizza	15%
Cakes/brownies/muffins/cookies	12%

Innova Market Insights, 2010; IFIC 2010



Propiedad de Campbell's



Campbell Latino América

- Splash, Prego & Disney ya son líneas reducidas en sodio.
- El producto que se vende en Centro & Sur América y que se surte desde Estados Unidos, es en su mayoría reducido en sodio.
- Para el resto de la línea hecha México estamos comprometidos a reducir el Na a 480mg por porción y ya estamos trabajando en ello.
- Estamos, sin duda, aprovechando todos los conocimientos y la experiencia desarrollada en "Centro para la Excelencia de Sabor & Reducción de Sodio". ¡No reinventamos la rueda!
- La selección de Socio (s) de Casas de sabores con quienes estamos y estaremos trabajando en nuestra línea de productos en los próximos años, está en curso



Propiedad de Campbell's

Backup



Propiedad de Campbell's

Prevalencia de Hipertensión en USA

Table 4. Prevalence of Prehypertension and Hypertension Among American Adults 18 Years or Older (NHANES 1999-2000)

Variable	American Adults, % (SE)								
	All (N = 4885)			Men (n = 2279)			Women (n = 2526)		
	Prehypertension or Hypertension	Prehypertension	Hypertension	Prehypertension or Hypertension	Prehypertension	Hypertension	Prehypertension or Hypertension	Prehypertension	Hypertension
All	53.2 (1.4)	31.0 (0.9)	27.1 (1.1)	66.6 (1.5)	39.7 (1.2)	26.8 (1.4)	50.3 (1.6)	22.9 (1.2)	27.4 (1.4)
Ethnicity*									
Non-Hispanic white	53.9 (1.5)	31.2 (1.1)	27.7 (1.2)	67.4 (1.6)	39.7 (1.5)	27.7 (1.4)	50.8 (2.2)	23.1 (1.5)	27.7 (1.8)
Non-Hispanic black	63.1 (2.0)	30.4 (1.6)	32.6 (2.0)†	69.2 (2.4)	37.5 (3.0)	31.8 (2.4)	57.9 (3.0)†	24.5 (1.8)	33.3 (2.7)
Mexican American	49.0 (2.8)‡	30.9 (2.0)	18.1 (1.4)‡	59.3 (3.7)‡	41.0 (2.6)	10.3 (2.0)‡	38.3 (3.2)	20.3 (2.5)	18.0 (1.9)‡
Other	54.6 (3.7)	31.0 (2.2)	23.7 (3.5)	63.7 (4.9)	41.6 (3.4)	22.1 (3.6)	46.7 (4.1)	27.7 (2.4)	25.0 (4.1)
Age, y‡									
18-29	33.7 (2.1)†	32.0 (1.4)	7.8 (1.2)†	55.7 (2.5)†	44.7 (2.0)	10.9 (1.6)†	23.0 (2.3)†	19.3 (1.8)†	4.6 (1.0)†
40-59	64.9 (2.1)	34.3 (1.8)	30.6 (2.0)	69.9 (2.5)	38.7 (2.5)	31.2 (2.7)	60.2 (3.2)	30.3 (2.3)	30.0 (2.5)
≥60	83.3 (1.1)†	23.8 (1.1)†	64.5 (1.5)†	87.7 (1.5)†	29.3 (1.8)†	58.4 (2.2)†	88.8 (1.8)†	19.3 (1.4)†	59.5 (1.7)†
Education§									
<High school	64.0 (2.6)†	31.8 (1.7)	33.0 (2.2)†	45.9 (2.1)	71.0 (3.0)	28.2 (2.6)	58.4 (3.4)†	20.4 (2.3)	38.0 (3.0)†
High school	62.0 (1.8)†	30.2 (1.7)	29.9 (1.5)†	35.5 (3.2)	64.0 (2.6)	28.5 (2.1)	56.6 (2.4)†	25.5 (2.6)	31.1 (2.2)†
>High school	54.0 (1.9)	31.3 (1.3)	22.7 (1.3)	40.4 (1.6)	65.7 (2.3)	25.3 (1.7)	43.0 (2.3)	22.7 (1.9)	20.3 (1.5)
Body weight status‖									
BMI <25	47.0 (2.0)	31.7 (1.5)	15.3 (1.2)	56.5 (2.6)	42.6 (2.4)	14.0 (1.4)	38.8 (2.4)	22.4 (2.0)	16.4 (1.6)
BMI ≥25 to <30	53.4 (2.0)†	30.6 (1.4)	27.8 (1.8)†	65.3 (1.9)†	38.5 (1.8)	26.8 (2.2)†	48.9 (3.3)†	19.7 (2.1)	29.2 (2.6)†
BMI ≥30	75.5 (1.5)†	32.9 (1.7)	42.5 (1.7)†	81.8 (2.3)†	38.7 (2.5)	48.1 (3.0)†	70.4 (1.9)†	28.4 (2.1)	42.0 (2.0)†

Abbreviations: BMI, body mass index (a measure of weight in kilograms divided by the square of height in meters); NHANES, National Health and Nutrition Examination Survey.

*Non-Hispanic white is the reference group.

†The difference is statistically significant ($P < .05$).

‡Age 40-59 years is the reference group.

§More than high school education is the reference group.

‖ BMI greater than 25 is the reference group.



México

Consumo de Sal

- El Consumo en promedio de Sal (NaCl) en México se desconoce pero las cifras están alrededor de 11000mg/día (equivalente a 4400mg de Na).
- La recomendación Internacional de ingesta máxima es 5000mg/día (alrededor de 2000mg de Na/día)
- La Norma Mexicana no restringe la cantidad de sal (sodio) añadida en los alimentos para los adultos. En los niños (0-48 meses), la NOM-131 restringe un máximo de 200 mg de Na/porción.
- Sin embargo, necesitamos cumplir con las reglas (en México NOM-086) de etiquetado

NOM-086:

- Productos libres de o sin sodio: su contenido de sodio es menor de 5 mg/porción.
- Productos muy bajos en sodio: su contenido de sodio es menor o igual a 35 mg/porción. Cuando la porción sea menor o igual a 30 g, el contenido de sodio debe ser menor o igual a 35 mg/50 g de producto.
- Productos bajos en sodio: su contenido de sodio es menor o igual a 140 mg/porción. Cuando la porción sea menor o igual a 30g, su contenido de sodio debe ser menor o igual a 140 mg/50 g de producto.
- Productos reducidos en sodio: el contenido de sodio es al menos un 25% menor en relación al contenido de sodio del alimento original o de su similar



USA

Consumo de Na

- La Oficina de Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) declaran que un alimento individual que tiene la afirmación de “Saludable” no debe exceder los 480mg de sodio por porción.
- Los Productos "Tipo Comida completa" no deben exceder los 600mg sodio por porción
- La Asociación Americana del Corazón recomienda menos de 1,500mg de sodio por día.

Equivalentes aproximados de Sodio:

1/4 cucharada pequeña de sal= 600 mg sodio

1/2 cucharada pequeña de sal= 1,200mg sodio

3/4 cucharada pequeña de sal= 1,800mg sodio

1 cucharada de sal= 2,300mg sodio

1 cucharada polvos de hornear= 1,000mg sodio



Comunicación con Consumidores

Recomendaciones

- ✓ Reduzca la cantidad de sodio en el suministro de sus alimentos.
- ✓ El sodio es un sabor adquirido. Cuando usted tome las medidas para reducir el sodio en la dieta, podrá apreciar los alimentos por su verdadero sabor y adaptará su sensibilidad al sabor. Toma aproximadamente 8 a 12 semanas realizar un cambio en la mayoría de las personas en la preferencia de sus sabores.
- ✓ Priorizar el consumo de frutas y verduras (5 porciones al día mínimo)
- ✓ También tomar en consideración que el sodio se presenta naturalmente en los alimentos.
- ✓ Cuando compres alimentos preparados y envasados, lee las etiquetas:

En Mexico (NOM-086):

- Productos libres de o sin sodio: su contenido de sodio es menor de 5 mg/porción.
- Productos muy bajos en sodio: su contenido de sodio es menor o igual a 35 mg/porción. Cuando la porción sea menor o igual a 30 g, el contenido de sodio debe ser menor o igual a 35 mg/50 g de producto.
- Productos bajos en sodio: su contenido de sodio es menor o igual a 140 mg/porción. Cuando la porción sea menor o igual a 30g, su contenido de sodio debe ser menor o igual a 140 mg/50 g de producto.
- Productos reducidos en sodio: el contenido de sodio es al menos un 25% menor en relación al contenido de sodio del alimento original o de su similar

En USA:

- Sodium-free – less than 5 milligrams of sodium per serving
- Very low-sodium – 35 milligrams or less per serving
- Low-sodium – 140 milligrams or less per serving
- Reduced sodium – usual sodium level is reduced by 25 percent
- Unsalted, no salt added or without added salt – made without the salt that's normally used, but still contains the sodium that's a natural part of the food itself



Campbell's Nutrition & Wellness

Nourishing people's lives everywhere, every day.

- Welcome
- Campbell's Kitchen
- Nutrition & Wellness
- Labels for Education
- Our Company
- Visit our Product Websites

Search CampbellWellness.com: GO

Nourishing people's lives everywhere, every day.SM

- Welcome
- Eating Well
- Living Well
- Being Fit

- Wellness Home
- Recipes & Menus
- Product Nutrition
- Eating Well
- Living Well
- Being Fit
- Campbell's Commitment
- Campbell Wellness News

CampbellWellness.com is your source for wellness recipes and menus, nutrition and health articles, practical tips, and helpful tools designed to help you eat well, live well, and stay fit.



V8 Healthy Weight



Good health begins with smart choices, including vegetable nutrition and



Campbell Wellness News

Find out how Campbell supports healthier eating. [Learn More](#)

