

Retos tecnológicos de la reducción de sodio en productos industrializados

Laura Briones, NC
Salud y Bienestar

Kraft Foods Latinoamérica



COMPROMISO DE KRAFT FOODS CON LA SALUD Y EL BIENESTAR

En 2008, Kraft Foods reafirmó ante la Organización Mundial de la Salud su compromiso por:

1) Continuar con la reformulación de los productos existentes y ofrecer nuevos productos que contribuyan al cumplimiento de nuestra meta por mejorar las dietas de nuestros consumidores y reducir el riesgo de obesidad. Estos esfuerzos se enfocan en la **reducción de sodio** (dentro de los rangos de seguridad alimentaria), **azúcares añadidos, grasas saturadas y grasas trans**. Asimismo, continuar con la iniciativa de ofrecer **porciones controladas**.

2) Ofrecer a nuestros consumidores información clara y completa sobre la composición nutrimental de todos nuestros productos a nivel mundial.

3) Adoptar medidas voluntarias para restringir la publicidad y promoción de nuestros productos a niños.

4) Promover la adopción de estilos de vida saludables que incluyan actividad física y deporte, incluso dentro de los centros de trabajo.

OFRECIENDO PRODUCTOS CON MEJORES PERFILES NUTRIMENTALES

Además de los compromisos comunicados con anterioridad, cada año hacemos revisiones de nuestro portafolio de productos mejorando la calidad de sus ingredientes y el perfil nutricional.

A nivel mundial, actualmente ofrecemos más de 5000 productos **libres o bajos** en *calorías, grasa total, grasa saturada, azúcares añadidos y sodio*.

Desde 2006 Kraft Foods fue la primera compañía en garantizar que todos sus productos dentro de la categoría de **galletas** fueran **libres de grasa trans**, sin aumento de las grasas saturadas.

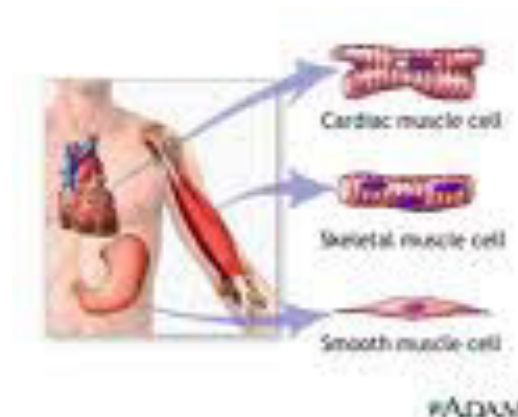
Adicionalmente a las reducciones de años anteriores, a partir de 2009 trabajamos seriamente en **disminuir** la cantidad de **sodio** de nuestros productos a través de investigación de nuevos ingredientes y tecnologías.

ROL DEL SODIO Y SUS IMPLICACIONES EN LA SALUD

El sodio es un elemento esencial para la vida, involucrado en la transmisión del impulso nervioso y el balance electrolítico.

Sin embargo, el exceso en el consumo de sodio está relacionado con:

- Hipertensión Arterial Sistémica (HAS)
- Insuficiencia renal crónica
- Daño en el epitelio venoso y arterial



PREVALENCIA DE HAS Y CONSUMO DE SODIO EN MÉXICO

- La prevalencia de HAS en adultos mayores de 20 años en Mexico es de 30.7%*
- Se estima que 2 de cada 3 personas no saben que padecen hipertensión
- El consumo real de sodio en la población mexicana no ha sido cuantificado, pero algunas estimaciones reportan alrededor de 4400 mg de sodio/día (la recomendación es no más de 2500 mg/día)

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

ROL DEL SODIO EN EL DESARROLLO DE PRODUCTOS

Sabor

- Peculiar sabor salado
- Resaltador/Balance de sabor
- Reducción de notas amargas



Textura y Rendimiento

- Textura/consistencia
- Salmueras
- Gelatinización



Conservación/ Seguridad alimentaria

- Reducción de la humedad relativa (a_w)
- Inhibición del crecimiento microbiano
- Prevención de la germinación de esporas (*Clostridium botulinum*)



Agente leudante

- Endurecimiento del gluten
- Control de la fermentación
- Regulación de la actividad enzimática



IMPLICACIONES DE LA REDUCCION DE SODIO

- Reducir la cantidad de sodio que aportan los productos industrializados es un compromiso común que involucra riesgos y oportunidades.
- La investigación y desarrollo de ingredientes alternativos, así como la modificación tecnológica de los ingredientes originales, requieren una gran inversión.
- Para lanzar un producto modificado en la concentración de sodio, hay que considerar las implicaciones en planta por la elaboración de prototipos, pruebas piloto, estudios con consumidor, etiquetado, cumplimiento de normas de identidad, etc.

¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE APROXIMARSE AL TEMA?

- Establecer un límite meta en base a % de reducción
 - Establecer un límite meta para lograr un nivel de ingesta específico
 - Establecer un límite meta para reducir una cantidad específica de sodio de la dieta
-
- ¿Qué porcentaje? ¿A lo largo de cuánto tiempo?
 - ¿Deberían tratarse todos los productos por igual?
 - ¿Empezar por los que aportan más?
 - ¿Empezar por los que se consumen más en la dieta?
 - ¿Empezar por aquellos donde es más fácil reducirlo?

¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE APROXIMARSE AL TEMA?

- Establecer un límite meta en base a % de reducción

Las organizaciones gubernamentales y autoridades de salud pública deben preocuparse por la salud de toda la población. Las ingestas diarias sugeridas se basan en este enfoque proponiendo una disminución gradual de 25%. Esta medida logrará disminuir los niveles de ingesta de sodio. Sin embargo no permite llegar aún a los nivel de ingestión óptimos.

- Establecer un límite meta para lograr un nivel de ingesta específico

El enfoque candiense considera establecer un nivel de ingesta primero (2300 mg/día), y luego preguntarse ¿cuánto sodio se debe reducir de la dieta para alcanzar este nivel? Este enfoque permite enfocarse en aquellos contribuyentes mayores o donde la posibilidad de éxito es mayor por la frecuencia/cantidad de consumo es mayor.

El cambio en los hábitos dietéticos puede ahora afectar los niveles de reducción establecidos

¿CUÁL ES LA MEJOR FORMA DE APROXIMARSE AL TEMA?

- Una compañía de alimentos no puede analizar todos los alimentos que conforman una dieta, sin embargo debe invertir en reducir la máxima cantidad de Na⁺ de los alimentos que produce.
- Para ello debe priorizar esfuerzos que garanticen mayores reducciones sobre un portfolio individualizado.
- Adicional a la viabilidad general, el volumen de venta se vuelve un componente crítico que ayuda a las compañías a saber dónde concentrar sus esfuerzos.
- Por ejemplo, el reducir 15 mg Na⁺/porción en productos que venden 100 MM anuales, tiene el doble de impacto en la salud pública comparada contra reducir 200 mg Na⁺/porción en productos que venden 3 MM anuales
- Los esfuerzos en la reducción de sodio deben atender distintas necesidades, incluyendo por supuesto también la aceptación por parte del consumidor y la seguridad alimentaria

NUESTRO ESFUERZO

La investigación en esta área incluye:

- Fundamentos sobre el mecanismo para lograr un sabor salado
- Reducción de los sabores de residuo que dejan los sustitutos de sodio con que se cuenta hasta el momento
- Nuevos sistemas de seguridad alimentaria que se basan en materiales naturales diferentes al sodio
- Formas de encapsulación de sabores y tecnologías de partículas
- Desarrollo de sistemas de construcción de textura que garanticen la experiencia de sabor intocable

COMENTARIOS FINALES

- La excreción urinaria de sodio es el método más robusto para identificar la ingestión real del mismo.
- Dado el costo de esta herramienta, no es factible su utilización para fines estadísticos en población general.
- ¿Cómo podremos evaluar que estos cambios en la composición de los alimentos serán capturados en las bases de datos?
- La confiabilidad de las bases de datos que usamos será esencial para estimar la ingestión real de sodio
- La información de la etiqueta puede no reflejar los esfuerzos hechos sobre la reducción de sodio declarado.
- De tal forma, mientras no contemos con un proceso de actualización rápida y confiable sobre el contenido real de sodio de todos los productos, la evaluación real de la ingesta de los consumidores seguirá siendo estimada por algunos años.

