

III Congreso de Alimentación, Nutrición y Dietética.

Combinar la nutrición comunitaria y personalizada: nuevos retos.



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA

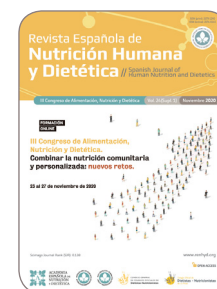


CONSEJO GENERAL
DE COLEGIOS OFICIALES DE
Dietistas-Nutricionistas



Colegio Oficial de
Dietistas - Nutricionistas
de La Rioja

FORMACIÓN
ONLINE



www.renhyd.org



MESA_5

Biotechnología alimentaria
y ciencias ómicas

PONENCIA_3



RESUMEN
DE
PONENCIA



Nuevos alimentos y declaraciones de salud: hacia una nutrición de precisión

Mariona Palou^{1,2,3,4,*}

¹Grup d'investigació Nutrigenòmica i Obesitat, Laboratori de Biologia Molecular, Nutrició i Biotecnologia, Universitat de les Illes Balears, Palma, España. ²Institut d'Investigació Sanitària Illes Balears (IdISBa), Palma, España. ³Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (CIBEROBN), Instituto de Salud Carlos III, Madrid, España. ⁴Alimentómica S.L., Palma, España.

*mariona.palou@uib.cat



Los nuevos alimentos (*Novel Foods*, NF) y los *Health Claims* (HC, declaraciones de propiedades saludables) en los alimentos han irrumpido en el mercado y ya son de consumo habitual, de forma muy evidente, debido, fundamentalmente, a la creciente demanda de 'más salud' en los alimentos, por parte del consumidor, conjuntamente con el progreso científico que aporta consistentes evidencias hacia una nutrición óptima, basada en ciencias sólidas (bioquímica, biología molecular, genética, fisiología) y emergiendo, de forma esperable, la nutrigenómica¹. Los NF se rigen bajo la normativa europea 2015/2283^{2,3}, y son alimentos que no habían sido consumidos en gran medida por los seres humanos en la UE, o que se elaboran por un proceso que no se ha utilizado en la UE, antes del 15 de mayo de 1997. El objetivo primordial de este marco legislativo es la evaluación de la seguridad de estos nuevos alimentos y que no suponen

ninguna desventaja nutricional, más allá de los beneficios que puedan o no aportar a los consumidores. No obstante, aunque los nuevos alimentos no siempre están ligados a propiedades saludables es frecuente que conlleven alguna funcionalidad relacionada con unos beneficios para la salud o el bienestar, y que se pretenda que se acompañen de unos HC, amparados bajo el Reglamento Europeo (CE) 1924/2006⁴. Dicho Reglamento y sus criterios aplicados a la autorización de HC en los alimentos están basados en la evidencia científica que es estrictamente evaluada y controlada. Así, los HC en los alimentos conectan al consumidor con el binomio alimentación-salud y abren, al mismo tiempo, nuevas perspectivas en el sector alimentario, siempre desde una perspectiva de incentivación de la salud. No obstante, conseguir la autorización de nuevos HC en los alimentos es una tarea ardua para muchos aspectos fisiológicos

relacionados con la salud, ya que se topa, principalmente, con dificultades para encontrar buenos biomarcadores de salud o factores de riesgo asociados a enfermedades que puedan sustentar dichos *claims*⁵. En este sentido, las nuevas tecnologías ómicas pueden ser clave para sostener científicamente futuras declaraciones de salud en los alimentos, a diferentes niveles: identificando con precisión nuevos biomarcadores de salud y factores de riesgo de enfermedades y/o funciones, contribuyendo al establecimiento de la plausibilidad biológica de los efectos observados o identificando beneficios particulares de los alimentos en subpoblaciones e identificando las mismas, con características o preferencias diferentes a la población general. Así, inequívocamente, nos encaminamos hacia una Nutrición de Precisión, permitiendo, o ayudando a afrontar los crecientes problemas de salud asociados a la alimentación que se presentan en las sociedades desarrolladas y en vías de desarrollo.

conflicto de intereses

La autora expresa que no existen conflictos de interés al redactar el manuscrito.

referencias

- (1) Palou A, Pico C, Bonet ML. Food safety and functional foods in the European Union: obesity as a paradigmatic example for novel food development. *Nutr Rev.* 2004; 62(7 Pt 2): S169-81.
- (2) EC, Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council of 27 January 1997 concerning novel foods and novel food ingredients. *Official Journal of the European Communities*, L 43, 14.2.1997, p. 1-6.
- (3) EU, Regulation (EU) 2015/2283 of the European Parliament and of the Council of 25 November 2015 on novel foods, amending Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council and repealing Regulation (EC) No 258/97 of the European Parliament and of the Council and Commission Regulation (EC) No 1852/2001. *Official Journal of the European Union*, L327, 11.12.2015, p. 1-22.
- (4) EC, Regulation (EC) No 1924/2006 of the European Parliament and of the Council of 20 December 2006 on nutrition and health claims made on foods. *Official Journal of the European Union*, L 404, 30.12.2006, p. 9–25.
- (5) Palou A, Palou M. Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos. En: Gil, A, editor. *Tratado de Nutrición. Tomo 3. Composición y calidad nutritiva de los alimentos*. Editorial Médica Panamericana. 2017. ISBN: EAN 9788491101925.