

VI Congreso AND

Nutrición con el corazón: Dietas Plant-Based en el ejercicio profesional



ACADEMIA
ESPAÑOLA DE
NUTRICIÓN
Y DIETÉTICA



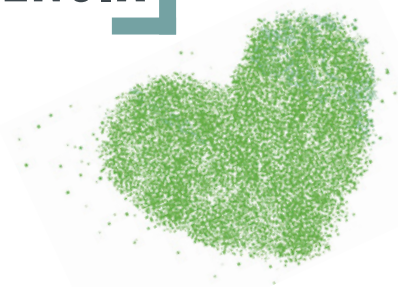
CONSEJO GENERAL
DE COLEGIOS OFICIALES DE
Dietistas-Nutricionistas

BARCELONA



www.renhyd.org

RESUMEN DE PONENCIA



24 de noviembre de 2023

MESA DE DEBATE
Investigación, desarrollo, innovación
y legislación alimentaria

PONENCIA_1

Percepción de calidad nutricional de acuerdo con la presencia de etiquetado frontal de alimentos

Patricio Pérez-Armijo^{1,2,*}, Enrique Echevarría-Orellana¹, Samuel Durán-Agüero³,
Luis Carlos Abecia-Inchaurregui⁴, Rafael Almendra-Pegueros⁵

¹Departamento de Fisiología, Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco UPV/EHU, Vitoria-Gasteiz, España. ²Facultad de Ciencias de la Salud, Universidad Isabel I, Burgos, España. ³Facultad de Ciencias para el Cuidado de la Salud, Universidad San Sebastián, Santiago, Chile. ⁴Departamento de Medicina Preventiva y Salud Pública, Facultad de Farmacia, Universidad del País Vasco UPV/EHU, Vitoria-Gasteiz, España. ⁵Institut de Recerca de l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, Barcelona, España.

*patricioesteban.perez@ui1.es

Introducción:

En todo el mundo, existe una variabilidad importante de sistemas de etiquetados frontales de alimentos (FOPL, por sus siglas en inglés)¹. Lo efectivo que pueda llegar a ser un sistema FOPL dependerá de diversas características, como su uso, aceptabilidad y comprensión, pero también es necesario analizar el papel que tienen los sistemas en la influencia de percepción de la calidad nutricional de los productos alimenticios². Hay que tomar en especial consideración aquellos que gozan de cierto halo de salud, ya sea por los alimentos en sí o sus ingredientes, por el uso de declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, o los antecedentes de la propia marca. La creación de esta imagen de alimentación saludable es una de las estrategias que la industria alimentaria

utiliza con el fin de incrementar la venta y consumo de sus productos³. Los halos de salud en productos de mala calidad nutricional han demostrado incrementar el consumo de estos y reducir el apego a las recomendaciones nutricionales^{4,5}. En este sentido, existe evidencia de que la información sobre el sistema Nutri-Score (NS) –actualmente recomendado por diversos países de la Unión Europea– impulsa las ventas de productos clasificados como de mayor calidad nutricional (A/B), debido a un falso halo de salud, sin afectar a las ventas de aquellos de menor calidad, lo que podría llegar a tener un efecto de incentivo financiero para que, tanto la industria como los distribuidores alimentarios, se adhieran a NS sin que esto suponga ofrecer a los consumidores productos realmente saludables^{6,7,8}.

Objetivo: Comparar los cambios en la percepción de calidad nutricional de alimentos comúnmente identificados como saludables, de acuerdo con la presencia de etiquetado NS y Sellos de Advertencia (SdA), en población española con y sin enfermedades crónicas (ENT).

Metodología:

Se diseñó un estudio transversal descriptivo. La participación fue de 5.140 españoles con y sin enfermedad crónica (38,2 % y 61,8 %, respectivamente), a quienes mediante una prueba experimental online bajo tres condiciones de estudio: control (sin FOPL), NS, y SdA, se les pidió que indicaran si el producto visualizado (yogur griego, yogur con fruta, cereales tipo hojuela de maíz, pan de molde integral, zumo de naranja) correspondía a un producto de alta o baja calidad nutricional. Se realizó análisis descriptivo indicando proporciones y análisis inferencial a partir de la prueba Q de Cochran. Los análisis se realizaron de forma independiente entre los grupos de estudio. Todos los análisis se realizaron en el programa estadístico R y RStudio para Macintosh, considerándose como significativo un valor $p < 0,005$. El estudio cuenta con informe favorable del Comité de Ética para las Investigaciones relacionadas con Seres Humanos (CEISH) de la Universidad del País Vasco UPV/EHU (M10/2020/053MR4).

Resultados:

En la población con ENT se identificó que, de los alimentos seleccionados, la percepción de calidad nutricional se modificó en cada una de las condiciones estudiadas (control, NS, SdA). En el caso del yogur griego y yogur con fruta observamos que de la población con ENT, el 67,9% lo considera de mala calidad sin FOPL, cuando se presenta este producto con el etiquetado NS, la identificación se reduce a 62,1%, mientras que con la condición SdA, esto se incrementa hasta 96,3%, mostrando diferencias significativas a nivel de $p < 0,001$. En el cereal hojuelas de maíz, se observa que con ambas condiciones de FOPL (NS y SdA), la identificación como producto alimenticio de mala calidad se incrementa, este incremento es mayor para los SdA ($p < 0,001$). Es de interés observar que en el pan de molde integral existe una disminución en la identificación de producto de mala calidad en la condición NS, ya que en la condición control, el 76,3% lo identifica como un producto de mala calidad, mientras que en NS disminuye a 13,6%, pero con los SdA, este incrementa a 92,4%. En cambio, en el producto zumo de naranja el 88,6% de la población sin ENT lo identificó como producto de mala calidad, en la condición NS, esta proporción se incrementa a 98,8% y en SdA a 97,4%, con diferencias estadísticamente significativas ($p < 0,001$).

En la población sin ENT, también podemos observar que la identificación como productos de mala calidad nutricional se modifica de acuerdo con la condición de FOPL mostrada. El comportamiento observado es similar al que sucede en la población que vive con ENT. El 62,6% de la población identifica que el yogur griego es de mala calidad nutricional sin FOPL.

En la condición NS esta proporción se disminuye a 61,3% y en SdA se incrementa a 96,0% ($p < 0,001$). Es de especial interés lo que se observa en el yogur de fruta, en la condición NS se observa una disminución a 61,3%, pero en SdA sí incrementa la proporción a 96,0%. La identificación de los cereales hojuelas de maíz como un producto de mala calidad nutricional se incrementa para ambas condiciones de FOPL, siendo mayor para los SdA. En el pan de molde integral podemos visualizar que en la condición NS, sólo el 14,3% de la población lo identifica como un producto de mala calidad nutricional frente al 78,5% y 92,7% en las condiciones sin FOPL y SdA, respectivamente ($p < 0,001$). Por último, en el zumo de naranja, la percepción de producto de mala calidad es mayor en el sistema NS frente a las demás condiciones ($p < 0,001$).

Conclusión:

En comparación con la condición de control, la exposición a cualquiera de las dos condiciones de FOPL modificó la percepción de la calidad nutricional en ambos grupos de estudio. Se observó que el etiquetado NS construye un halo de salud en aquellos productos categorizados de alta calidad nutricional (A/B), pero que su perfil nutricional corresponde a productos que contienen exceso de algún nutriente crítico, como el yogur con fruta, yogur griego, y pan de molde. Los SdA incrementan la percepción de mala calidad nutricional de todos los productos alimenticios estudiados, los cuales cuentan con una construcción social de salud, indicando así su capacidad para modificar de forma positiva los halos de salud o percepciones erróneas sobre estos alimentos, permitiendo realizar mejores decisiones alimentarias en ambos grupos de estudio.

conflicto de intereses

Los autores expresan que no existen conflictos de interés al realizar el manuscrito.

referencias

- (1) Kanter R, Vanderlee L, Vandevijvere S. Front-of-package nutrition labelling policy: global progress and future directions. *Public Health Nutr.* 2018; 21(8): 1399-408.
- (2) Ares G, Varela F, Machin L, Antúnez L, Giménez A, Curutchet MR, et al. Comparative performance of three interpretative front-of-pack nutrition labelling schemes: Insights for policy making. *Food Qual Prefer.* 2018; 68: 215-25.
- (3) Peloza J, Ye C, Montford WJ. When companies do good, are their products good for you? How corporate social responsibility creates a health halo. *J Public Policy Mark.* 2015; 34: 19-31.
- (4) Sundar A, Kardes FR. The role of perceived variability and the health halo effect in nutritional inference and consumption. *Psychology & Marketing.* 2015; 32(5): 512-21.
- (5) Provencher V, Jacob R. Impact of Perceived Healthiness of Food

- on Food Choices and Intake. *Curr Obes Rep.* 2016; 5(1): 65-71.
- (6) Ebner P, Frank K, Christodoulou A, Davidou S. How are the processing and nutrient dimensions of foods interconnected? an issue of hierarchy based on three different Food scores. *Int J Food Sci Nutr.* 2022; 0(0): 1-16.
- (7) De Temmerman J, Heeremans E, Slabbinck H, Vermeir I. The impact of the Nutri-Score nutrition label on perceived healthiness and purchase intentions. *Appetite.* 2021; 157: 104995.
- (8) Mora-García CA, Tobar LF, Young JC. The Effect of Randomly Providing Nutri-Score Information on Actual Purchases in Colombia. *Nutrients.* 2019; 11(3): E491.

VI CONGRESO AND

Nutrición con el corazón: Diets Plant-Based en el ejercicio profesional

Barcelona - 24 y 25 de noviembre de 2023

