

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

25 de noviembre de 2023

Diálogos con la industria
alimentaria y farmacéutica

PONENCIA_1

Aplicación de modelo de perfiles nutricionales OMS para la reducción de azúcares añadidos en lácteos infantiles

Isabel Pérez Hernández^{1,*}, Suelen Souza²

¹Manager de Nutrición, salud y sostenibilidad, Danone, España. ²Responsable de área de Nutrición, salud y sostenibilidad, Danone, España.

*isabel.perez@danone.com

Introducción

En la actualidad, 2 de cada 5 niños en España tienen obesidad o sobrepeso tal y como revelan datos de la última oleada del estudio ALADINO en 2019¹.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) define el problema de la obesidad infantil como uno de los problemas de salud más grandes del siglo XXI. En el 80% de los casos un niño con obesidad será un adulto con obesidad y por esta razón, el tema es una de las prioridades de salud pública.

En este sentido, recomienda reducir el consumo de azúcares libres (añadidos) a lo largo del ciclo de la vida a menos del 10% de la ingesta calórica total. Aún más, una reducción por debajo del 5% produciría, según la propia OMS, beneficios adicionales para la salud².

En España, la encuesta de ANIBES, realizada en una muestra representativa de la población española de 9 a 75 años

mostró que el 70% de los azúcares añadidos que se consumieron proceden de alimentos y bebidas generalmente pobres en nutrientes y energéticos, tales como refrescos con azúcar, azúcar, bollería y pastelería y chocolates, siendo en los niños de 9 a 12 años los principales contribuyentes los grupos de chocolates (22,70 g/día) y los refrescos con azúcar (17,9 g/día). La contribución del yogur y las leches fermentadas a la ingesta de azúcares añadidos fue del 6,44% en población general y del 8,32 % en los niños, suponiendo un aporte de 4,05 g de azúcar añadido al día en la población infantil³.

Objetivos

Los hábitos y las preferencias alimentarios se conforman desde la infancia pero se modulan por la influencia de numerosos factores, entre los que destaca la influencia de la familia, el entorno socioeconómico y el ambiente escolar, entre otros⁴. Es una prioridad favorecer el acceso a alimentos y bebidas

saludables y sostenibles, como las frutas frescas y las verduras, tanto en el hogar como en el entorno escolar y también urge trabajar en la mejora de la composición de otros alimentos, reformulándolos y mejorando su perfil nutricional.

Materiales y métodos

El modelo de perfiles nutricionales planteado por la Organización Mundial de la Salud para la región europea en 2015⁵ se planteó desde la comunidad científica como una herramienta de referencia a la hora de establecer políticas y mejoras en pro de la salud pública.

Se trata de un sistema que clasifica los grupos de alimentos según su composición nutricional con el objetivo de prevenir enfermedades y promover la salud, especialmente (pero no sólo) entre la población infantil. Proporciona un medio para diferenciar entre alimentos y bebidas (no alcohólicas) que deben formar parte de una dieta saludable de aquellos que cuentan con un exceso grasas saturadas, grasas *trans*, azúcares o sal. Es decir, permite clasificar los alimentos, no las dietas, pero puede ser utilizado a través de políticas alimentarias y de salud para mejorar la calidad nutricional general.

Un ejemplo de aplicación en Salud pública es el aplicado en Portugal para la regulación de la publicidad de alimentos al público infantil, para lo que han establecido un sistema de puntos de corte basados en el modelo de la OMS al que han realizado ciertas modificaciones para alinear los límites de determinados nutrientes en algunas categorías de alimentos con los valores definidos por la legislación de la Unión Europea⁶.

La OMS no aplica en dicho modelo ninguna restricción a la publicidad de frutas, verduras, hortalizas y legumbres frescas o congeladas, ni a la de carne, pescado o huevos frescos o congelados y marca cinco categorías de productos que no podrían ser objeto de comunicación comercial, independientemente de su contenido en nutrientes, son los productos de confitería de chocolate y azúcar, barritas energéticas y coberturas dulces y postres, pasteles, galletas dulces y productos similares de repostería, zumos, bebidas "energéticas" y helados.

Para el resto de los alimentos y bebidas, el modelo de perfiles nutricionales de la OMS 2015 establece limitar el contenido en nutrientes por cada 100 g de alimento, siendo los criterios para la categoría de yogur y leches fermentadas los siguientes:

- Grasa total: 2,5 g
- Ácidos grasos saturados: 2,0 g
- Azúcares totales: 10 g
- Sodio: 0,2 g

Resultados

Bajo el compromiso con la nutrición de las personas y fieles a nuestra misión como compañía de aportar salud a través de una alimentación sostenible en todas las etapas de la vida, desde nuestra compañía optamos por tomar de referencia el modelo y aplicar los criterios establecidos en el modelo de perfiles nutricionales de la OMS; y desde 2022 todo el porfolio de yogures y leches fermentadas de consumo diario destinado al público infantil cumple estos criterios nutricionales, por tanto con un máximo de 10% azúcar añadido. Un nuevo hito en el trabajo de reformulación que iniciamos en 2014 que han permitido que, hoy se haya logrado reducir en un 30% el azúcar añadido en los yogures y leches fermentadas sin comprometer la calidad de nuestros productos, su naturalidad y su sabor.

Discusión y conclusiones

Sabemos que sólo 30 segundos es el tiempo que se necesita para persuadir a un niño y cambiar sus preferencias. Por eso, decidimos promover comunicación en positivo, responsable y transparente alineada con la reformulación de nuestro porfolio, que facilite a los/las más pequeños/as no tener que escoger entre lo saludable y lo divertido aplicando el uso de licencias de publicidad dirigidas a niños sólo en estas referencias que cumplen OMS así como en el yogur natural, fomentando la preferencia por alimentos más saludables por parte de los niños.

conflicto de intereses

La autora es trabajadora en exclusiva para la empresa Danone S. A.

referencias

- (1) Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Estudio ALADINO 2019: Estudio sobre Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España 2019. Madrid; 2020.
- (2) Fundación Española de la Nutrición. ANIBES [Internet]. Disponible en: ANIBES_numero_22.pdf (fen.org.es).
- (3) Scaglioni S, De Cosmi V, Ciappolino V, Parazzini F, Brambilla P, Agostoni C. Factors Influencing Children's Eating Behaviours. *Nutrients*. 2018; 10(6).
- (4) World Health Organization (WHO). Guideline: Sugars Intake for Adults and Children; World Health Organization (WHO): Geneva, Switzerland; 2015.
- (5) WHO Regional Office for Europe nutrient profile model 2015. *Nutrient-children_web-new.pdf* (who.int).
- (6) Perfil Nutricional Restrições à publicidade alimentar dirigida a Crianças 2019. Manual de perfil nutricional - descrição racional Draft_DT (nutrimento.pt).