



O.J.D.: 22681
E.G.M.: No hay datos
Tarifa: 404 €
Área: 142 cm2 - 19%

Fecha: 24/06/2013
Sección: MEDICINA
Páginas: 19

España reducirá sal y grasas saturadas en carnes y charcutería

A. C. M. La Confederación Española de Detallistas de la Carne y la Asociación de Fabricantes y Comercializadores de Aditivos y Complementos Alimentarios han firmado un convenio con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aesan) para reducir la sal y las grasas saturadas en los productos cárnicos y de charcutería. En concreto, en un plazo de dos años, la industria ha asumido el compromiso de reducir un 10 por ciento la sal y un 5 por ciento las grasas en los productos que elaboran.

¿Cómo *cae* esta medida entre los expertos en nutrición? Fernando Rodríguez Artalejo, profesor de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Facultad de Medicina de la Universidad Autónoma de Madrid, comenta a CF que "se trata de una medida muy sensata, pues las carnes, y en especial la charcutería, son una de las principales fuentes de grasa saturada y de sal en la dieta de los españoles. Falta que comuniquen cuáles son exactamente los productos en los que se reducirá la sal y la grasa saturada y qué porcentaje del consumo representan en el total de los cárnicos".

ELEGIR PAN BAJO EN SAL

Precisamente, el grupo de Rodríguez Artalejo ha publicado este año un estudio en *Atherosclerosis* en el que se concluye que en los pacientes con hipertensión y diabetes, la ingesta de sodio, grasas saturadas y azúcares añadidos puede reducirse priorizando la elección de variedades de pan bajo en sal, disminuyendo el consumo de productos de pastelería y de salchichas y reemplazando el queso curado por productos bajos en grasas.