

Funcionales

DIETÉTICOS, COMPLEMENTOS, SIN ALÉRGICOS...

Diversos proyectos ponen de relieve que la nutrigenómica, o nutrición personalizada, será clave no sólo para la medicina, también se trasladará al lineal del supermercado. Una corriente que intenta poner freno a problemas como la obesidad o diabetes y dar respuesta a las intolerancias.

¿Qué beneficios para la salud nos depara la alimentación del futuro?

La nutrición del futuro "será cada vez mejor" no sólo por el incremento de las investigaciones sobre alimentos funcionales, también por el gran número de avances que se están registrando sobre cómo afectan determinados alimentos a personas con algún tipo de problema de salud en nuestro país. El experto en biotecnología y alimentación, José Miguel Mulet ha impartido recientemente una conferencia magistral en la Universidad Internacional de Valencia donde expuso la tendencia hacia una nutrición personalizada de manera que "la gente podrá hacer dietas cada vez más adaptadas a sus peculiaridades genéticas o a su forma de vida".

Con esta misma premisa en mente, la Fundación Imdea Alimentación junto a las empresas Gullón, AMC, Helios, Alvinesa, Natac y Tutti Pasta celebraron hace unas semanas una jornada en torno a la nutrigenómica o nutrición personalizada, que marcará el mercado de la alimentación del futuro. Durante este punto de encuentro, bautizado como 'El sector de la distribución ante los retos de la alimentación en el s. XXI', el director de la fundación, Guillermo Reglero, presentó el proyecto Primicia, en el que participan todas estas firmas.

Durante su intervención, Reglero afirmó que esta investigación es pionera en el campo de esta disciplina y tiene por objetivo el desarrollo de alimentos saludables de alta eficacia diseñados a partir del



Fabricantes y distribuidores se han aliado para proponer productos que cuiden nuestra salud a través de la alimentación

perfil genético de la población. En este sentido, un estudio recientemente publicado en la prestigiosa revista Cell ha demostrado como los alimentos tienen efectos distintos en función del perfil genético y del metabolismo de las personas.

I+D+i en la nutrición y salud

La implementación de la nutrigenómica y la accesibilidad a nuevos productos desarrollados en este campo fueron algunos de los temas tratados du-



Diciembre 2015

FUNCIONALES

VENTAS POR CATEGORÍAS DE ALIMENTOS FUNCIONALES/DIETÉTICOS

	Acumulado año octubre 2014			Acumulado año octubre 2015		
	Ventas euros	% cat*	Ventas vol.	Ventas euros	% cat*	Ventas vol.
Panes integrales (kg)	628.582.291	*	18.404.876	61.079.359	*	17.953.590
Pan tostado	34.283.448	32,4	9.600.962	33.521.440	32,1	9.546.648
Biscote	6.285.988	39,3	2.300.404	5.308.687	33,7	2.002.958
Panecillo	5.113.526	54,9	1.409.440	5.829.077	56,8	1.541.993
Minibiscotes, picatostes	1.047.521	4,2	204.824	1.047.567	4	208.676
Palito tostado	16.127.808	13,2	4.889.246	15.372.588	12,3	4.653.315
Control del peso (kg/l)	97.123.384	100	7.351.228	106.680.960	100	8.137.006
Barritas dietéticas	9.123.862	9,4	371.909	12.198.280	11,4	543.098
Otras espec. dietéticas	87.999.528	90,6	6.979.319	94.482.680	88,6	7.593.907
Arroz integral	5.325.951	2,4	3.304.315	6.077.749	2,7	3.719.143
Mayonesa light	48.839.808	30,7	13.816.962	55.818.696	35,6	16.479.545
Galletas integrales	218.925.028	*	56.636.860	213.122.115	*	54.770.063
Maria	91.000.664	47,5	34.429.392	90.483.408	49	34.190.860
Tostada	11.025.248	13,4	3.167.066	7.146.594	9,5	2.056.342
Galleta relieve	27.583.136	24,1	4.811.384	26.399.340	21,4	4.584.238
Pastas artesanas	3.675.386	3,2	701.479	4.670.970	3,8	763.869
Galletas bañadas	24.532.218	9,8	4.102.714	23.952.810	9,4	4.063.942
Galletas especialidad	45.039.020	18	6.770.156	40.078.736	15,8	6.469.707
Rellenas/barquillo	12.934.100	7,8	1.957.055	16.417.270	9,3	2.512.682
Saladas	3.135.256	8,1	697.614	3.972.987	10,9	900.292
Cacao (soluble/instant) light	15.657.649	6,4	1.510.817	16.033.450	6,7	1.567.111
Edulcorante	47.336.600	100	2.825.940	48.233.584	100	3.008.432
Sacarina	7.309.356	15,4	345.509	6.513.815	13,5	297.606
Aspartamo	3.136.404	6,6	121.001	2.477.262	5,1	90.780
Stevia	9.652.726	20,4	293.630	13.065.550	27,1	432.767
Agave/Arce	1.818.143	3,8	111.567	2.258.972	4,7	146.623
Resto edulcorante	25.419.962	53,7	1.954.232	23.909.226	49,6	2.039.373
Cereales	127.321.760	41,7	24.717.336	114.981.868	38,5	22.819.994
Adultos fibra	49.025.528	16,1	10.742.174	33.715.476	11,3	7.439.574
Adultos dietético	78.296.232	25,6	13.975.187	81.266.392	27,2	15.380.420
Pasta integral	5.199.818	2,4	142.997.728	6.425.814	2,8	2.834.888
Mermelada light	28.790.924	25,6	6.280.931	28.319.016	25,4	6.237.018
Leche larga conserva	1.432.942.197	69,1	1.850.212.459	1.385.372.162	70	1.818.747.340
Sernidesnatada	871.349.541	42	1.164.308.923	843.106.914	42,6	1.146.381.916
Desnatada	561.592.656	27,1	685.903.536	542.265.248	27,4	672.365.424
Colas Light/Zero	417.699.944	41,8	460.065.104	429.652.456	43,2	473.477.952
Bebidas de té light	22.899.568	37,4	28.585.744	23.171.804	34,8	29.567.956
Cervezas (seg. sin alcohol)	131.965.784	8,8	115.336.448	129.856.928	8,5	118.413.888
Queso fresco para untar light	19.337.064	21,3	4.055.853	20.751.586	21,2	4.236.015
Mantequilla ligera	6.114.899	7,2	912.073	6.812.307	8,1	1.065.474
Margarina ligera	13.639.544	11,6	4.418.597	11.528.820	10,6	3.985.620
Yogur larga conserva desnat.	445.448	14	194.666	824.209	29,1	403.754
Yogur fresco líquido	77.836.424	15,7	22.485.898	84.229.886	17,2	26.386.012
Yogur fresco sólido	435.549.680	36,7	196.455.488	444.983.344	38,2	198.310.280

*Porcentaje en euros en su respectiva categoría. Por ejemplo: el % que supone las ventas de pan tostado integral dentro de toda la categoría de pan tostado.. Fuente IRI Worldwide

rante la jornada y que estuvo moderada por Héctor Acitores, de Galletas Gullón, y en la que tomaron parte el resto de representantes del consorcio de empresas del proyecto. Además del Instituto Imdea Alimentación, también colaboran la Universidad Complutense de Madrid, el Centro de Automatización, Robótica y Tecnologías de la Información y la Fabricación, junto con el CNTA.

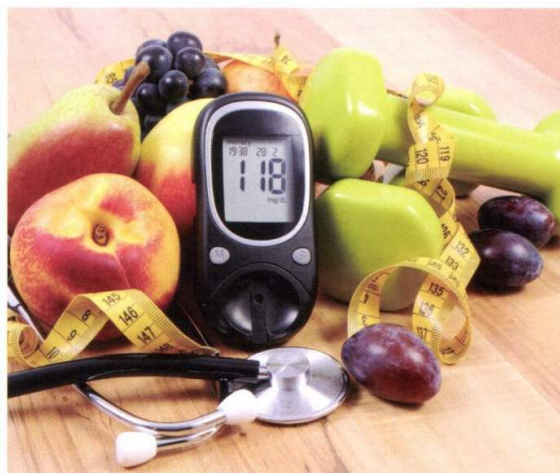
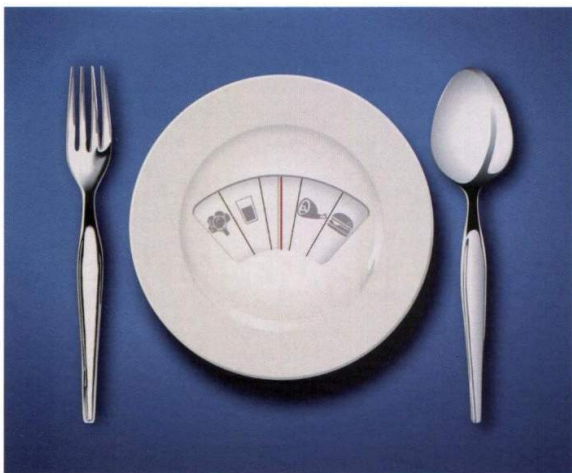
Tal y como explican los promotores de esta iniciativa, la unión de las capacidades unida a la es-

pecialización científico-técnica de los participantes, construye sinergias para alcanzar el liderazgo empresarial en I+D+i en el ámbito de nutrición y salud, tanto a nivel nacional como internacional. La diversidad de mercados abarcados por las empresas consorciadas y su perfil internacional pretende conseguir un mayor impacto de los resultados y ampliar el espectro de acción a varios segmentos alimentarios como son las galletas, zumos, mermeladas y platos cocinados.



RA REPORTAJE

Diciembre 2015



La obesidad y el control de la tensión o colesterol, junto con intolerancias a la lactosa y gluten se combaten también en el súper

También el estudio Enpe ha analizado los hábitos alimentarios y estado nutricional de la población española a través de una muestra representativa de 6.800 personas distribuidas por cada una de las comunidades autónomas. "Se trata del análisis científico más riguroso tras la crisis económica sobre los hábitos de alimentación y el estado nutricional que permite evaluar los patrones de alimentación en España y planificar actuaciones sostenibles encaminadas a mejorar los hábitos alimentarios y estilos de vida", ha recordado el Dr. Javier Aranceta, presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), profesor asociado de Nutrición Comunitaria en la Universidad de Navarra, vicepresidente de la Academia Española de Nutrición (AEN), y director científico de este estudio impulsado por Fundación Eroski.

Alerta máxima: obesidad en los más jóvenes

Entre las conclusiones más importantes de este estudio se constata el incremento de la obesidad infantil y juvenil: en los intervalos de edad de 6 a 9 años y de 18 a 24 años se ha dado un aumento del 9% en la tasa de obesidad desde 2000 hasta alcanzar un preocupante 22,8%. Por otro lado, la prevalencia actual de obesidad en la población adulta (franja entre 25 y 64 años) es de 19,8%, cuatro puntos superior a los datos de 2003. En cuanto a la población mayor de 65 años, la cifra de obesidad es ligeramente superior a datos precedentes y se sitúa en el 36,4%.

Superior en hombres que en mujeres hasta los 65 años, a partir de dicha edad se invierte la tendencia. El análisis de la distribución geográfica de la obesi-

dad revela tasas más elevadas en Asturias, Aragón y Andalucía, por este orden. Por el contrario, las comunidades autónomas con menor prevalencia de obesidad son Baleares, País Vasco y Cantabria.

El Estudio Enpe pone en evidencia, una vez más, los principales factores determinantes del aumento de peso en los niños se asocian con mayor intensidad a las clases sociales modestas y grupos de población sedentaria que manifiestan bajo consumo en frutas, verduras y hortalizas.

El Dr. Aranceta valora que "hoy más que nunca son necesarias acciones que permitan la implementación de programas de educación nutricional en el ámbito escolar, laboral y comunitario". Una recomendación que la distribución y punto de venta ha hecho suya desde hace ya un tiempo. Sin ir más lejos, el director de la Fundación Eroski, Alejandro Martínez Berriochoa, ha recordado que esta iniciativa "es un proyecto ambicioso que ratifica el compromiso de nuestra cadena con la salud. Además de una referencia para la comunidad científica y los profesionales de la salud, el estudio servirá para orientar las actividades que puedan ayudar a formar y concienciar al consumidor", ha añadido.

Estado de salud de la población española

Según las respuestas recogidas en las encuestas, los problemas de salud más frecuentes son los relacionados con la tensión arterial y el colesterol. Todos ellos muy relacionados con la alimentación y, de hecho, la industria cada vez ofrece más soluciones para que productos de consumo diario ayuden a regular estos parámetros. Los ejemplos son múltiples: lácteos, panes, galletas... algunos con ingredientes



Diciembre 2015

FUNCIONALES

que ayudan al organismo y otros productos que destacan por la etiqueta de "bajos en..." o "sin alérgenos" que producen algunas de las intolerancias más comunes como la lactosa, gluten, azúcar, etc.

El informe Enpe indica que es muy común que las personas que padecen un problema de salud modifiquen su patrón de alimentación como parte del tratamiento o bien en la prevención de problemas asociados. Así, más del 11% de las personas encuestadas afirman haber cambiado sus hábitos principalmente reduciendo su ingesta de sal, modificando el contenido de grasa de su dieta o limitando los alimentos ricos en azúcar.

Hábitos de consumo de alimentos

Según refleja este análisis, la mayoría de la población realiza tres comidas principales: desayuno, comida y cena todos los días. Sin embargo, un 44% de la población encuestada no toma nada a media mañana y casi un 39% no merienda "a pesar de que los principales expertos en nutrición recomiendan la ingesta de cinco comidas", ha recordado el Dr. Aranceta. Además, un 1,2% jamás desayuna. En relación con el hábito de cocinar, se ha identificado una tendencia a no hacerlo habitualmente en casi el 28%

de las personas encuestadas, con los porcentajes más altos en las comunidades del norte (Cantabria, La Rioja, Galicia y el País Vasco).

Los aspectos sobre los que se consulta con más frecuencia son la alimentación para problemas de salud, la de los niños y las dietas de adelgazamiento, por este orden. En cuanto al etiquetado nutricional de alimentos y bebidas más del 19% revela leerlo casi siempre. Lo más habitual es revisar la fecha de caducidad (72,6%), mientras que es menos frecuente consultar la información gráfica sobre el semáforo nutricional o aporte nutricional por ración.

Recordar en este punto que establecimientos de alimentación y restaurantes tienen de plazo para cumplir el reglamento europeo sobre información alimentaria hasta diciembre de 2016. Una norma que obliga a informar en la etiqueta si un alimento contiene alguno de los 14 alérgenos más comunes, usar un tamaño de letra legible, identificar el origen y composición exacta e incorporar datos nutricionales. No obstante, un año después de la aplicación el 63% de los consumidores no ha percibido cambios en el etiquetado, según un estudio elaborado por la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios. **RA**

2016, EL AÑO EN EL QUE TRIUNFARÁN LOS SÚPER ALIMENTOS EN EL LINEAL

Un consumidor que cada vez es más consciente de la influencia de la alimentación en su salud motiva la búsqueda de productos que sean más naturales, menos procesados y con propiedades que mejoren el estado del organismo. Tal y como avanza el centro tecnológico Ainia, esta preocupación aumentará en 2016 y ya está generando profundos cambios en los hábitos de compra y también en el procesamiento de alimentos. Apoyando esta idea, Innova Market Insights asegura que los productos que reivindican el calificativo "orgánico o ecológico" han aumentado más de tres puntos porcentuales entre 2013 y 2015 y lo previsible, según todos los informes, es que esto siga marcando tendencia en 2016. Por todo ello, el concepto "Etiqueta limpia" alcanza un nuevo nivel.

El interés en lo natural y en la "vuelta a lo básico" ha hecho surgir con fuerza un gusto por las dietas "flexitarianas" o vegetarianas a tiempo parcial. Los consumidores que se han adscrito a este tipo de dietas han reducido su consumo de carne, debido a preocupaciones sobre el bienestar, la salud, la sostenibilidad e incluso el bien de los animales. Esta tendencia está teniendo un importante impacto en la innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos en alimentación.

Ultra personalización de las dietas

En concreto, la preferencia por consumir verduras está solucionándose a través de productos vegetales ocultos en aquellos dirigidos a los niños y en el aumento del consumo de batidos vegetales y la fusión de vegetales con pasta, para satisfacer los paladares adultos. Asimismo, ha habido una paulatina identificación de nuevas fuentes de proteínas, como las algas, las proteínas de guisante o las de soja entre otras. Estas fuentes de proteínas, que en un principio aparecieron como alternativas, poco a poco irán alcanzando la aceptación de producto cotidiano.

En el apartado de los cereales y "superalimentos", según el informe Mintel, el desarrollo de una creencia cada vez más fuerte sobre que los procesos antiguos son más saludables que los actuales, conlleva un creciente interés por los ingredientes históricos (por ejemplo, la chía). Esta tendencia también está alineada con la ultra personalización de las dietas, donde los alimentos se adaptan al individuo en conexión con la genética del mismo.