Conferencia: E**strategias desarrolladas para disminuir el contenido de sodio de alimentos procesados: caldos y sopas**

Ingeniera Graciela Olivares, Licenciado Jorge Debanne

La sal es un nutriente esencial para el organismo y la OMS recomienda un consumo diario de 5 gramos de sal. En Occidente el consumo medio diario de sal es de 10 a 12 gramos y excede la recomendación de la OMS. El exceso de sal tiene influencia en los riesgos sanitarios para la población, en relación con la hipertensión arterial, las enfermedades cardiovasculares y patologías relacionadas.

Los Ministerios de Salud Pública y Agricultura iniciaron acciones en línea con las recomendaciones de la OMS. Para este fin articularon acciones con la industria de alimentos para reducir el contenido de sodio en varios grupos de alimentos de alto consumo en Argentina.

Se suscribió un convenio de colaboración entre los Ministerios citados y COPAL (Coordinadora de las Industria de Productos Alimenticios), para reducir el contenido de sodio en las siguientes categorías de alimentos: carne y productos cárnicos / farináceos / quesos / caldos, sopas y conservas.

Las empresas participantes adhirieron al convenio en forma individual

Se establecieron reducciones de sodio para las distintas categorías de productos, en el rango 5% a 18% sobre valores máximos o sobre valores que superaran un promedio establecido para los alimentos seleccionados.

Los plazos acordados para implementar las reducciones tuvieron una primera etapa de dos años y una segunda a los dos años siguientes de acuerdo a resultados y posibilidades tecnológicas

Se analizaron los valores de contenido de sodio en caldos, sopas claras, sopas crema y sopas instantáneas deshidratadas en el mercado, y para cada categoría de productos se acordó una reducción mínima del 5% en el contenido de sal para la primera etapa del convenio, que finalizó en octubre de 2013.

Para la segunda etapa, que se extiende hasta el año 2015, se propuso una nueva reducción mínima del 5% sujeta a los resultados obtenidos en el desarrollo de la primera etapa y a las posibilidades tecnológicas.

Para avanzar en reducciones del nivel de sal en alimentos procesados, debe tenerse en cuenta que la sal cumple numerosas funciones tecnológicas en gran variedad de alimentos. Entre las funciones mas importantes se encuentran las siguientes:

Aporte de sabor salado y exaltación de sabores, estabilización microbiológica por inhibición de floras patógena y de deterioro, mantenimiento de propiedades de textura, desarrollo de sabor en productos curados, retención de agua, control de fermentación por regulación de actividad enzimática.

Bibliografía:

OMS: Estrategia Global sobre Dieta, Actividad Física y Salud (2004)

Food Science, Norman Potter & Joseph Hotchikiss Springer Fifth Edition

Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, Ministerio de Salud de la Nación, 2010.

Minutas de reuniones del Grupo de Reducción de Sodio en Caldos y Sopas, Ministerio de Salud 2010 – 2014

Graciela Olivares es Ingeniera Química, Gerente de Asuntos Regulatorios y Científicos de Nestlé Argentina S.A. y Región Plata. Es miembro de la Comisión de Normativa Alimentaria de COPAL.

Jorge Debanne es Licenciado en Química, ex Gerente de Aseguramiento de Calidad de Unilever División Alimentos, actualmente es asesor técnico de la Empresa. Es miembro de la Comisión de Normativa Alimentaria de COPAL, integrante del Comité de Análisis de Riesgos de ILSI Argentina, representante de COPAL en la Plataforma de Alergenos (INTA)