Conferencia **“Estrategias desarrolladas para disminuir el contenido de sodio en conservas”**.

Mgter Marisa Cordi, Grupo ARCOR.

***Abstract:***

En el marco de la Iniciativa, “Menos Sal, Más Vida”, el grupo de las “Conservas” tiene la particularidad de que aún no se ha concretado la firma del Acuerdo entre el Ministerio de Salud de la Nación y la Industria, a pesar de estar incluido desde el comienzo de dicha iniciativa.

La expectativa es hacerlo en Octubre próximo.

Para comprender el proceso que se viene atravesando, es necesario hacer un relato que incluya la cronología.

En 2010, la industria recibe la invitación formal de parte del Ministerio de Salud de la Nación a participar del “Grupo de de Diagnostico y Determinación de Metas para la Reducción de Sodio” para los productos “Sopas, Aderezos y Conservas”. Además del sector industrial, participan dependencias de ese Ministerio (INAL), así como también del Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca (INTI).

Debido a las problemáticas diferentes que tienen esos tres tipos de productos, “Aderezos y Conservas” se separa de “Sopas y Caldos”.

Se planifica replicar la metodología llevada adelante con los otros grupos de alimentos, planificando, entonces:

* Etapa diagnóstica, explorando la concentración de sodio de los productos alcanzados, constituyendo una “línea de base”.
* Cálculo del valor medio por grupo de productos
* Definición de metas de reducción.

Las empresas participantes comparte datos de composición y se debate sobre los desafíos de la reducción de sal, bajo una visión integral: tecnológica, de inocuidad alimentaria, organoléptica, comercial, etc.

En 2011 y 2012 se convoca a reuniones cada año en la que se continúa el debate sin pleno convencimiento ni consenso sobre los productos a alcanzar y las metas a trazar. En ellas surgió el tratamiento de diversas problemáticas, como la participación e impacto en la dieta de los alimentos de estos dos grupos, la diversificación de valores de contenido de sodio de un mismo tipo de producto entre diversos fabricantes, etc.

En 2013 se retoma el análisis y se plantea actualizar los datos de composición que conforman la llamada *“línea de base*”, al mismo tiempo que se plantea definir los productos prioritarios.

Mientras tanto, varias empresas ya trabajaban sobre reducciones en sus productos en virtud de políticas o decisiones internas.

Ese año se acuerda que los siguientes productos:

* Salsas a base de tomate (pomarolas, pizza, portuguesa, etc)
* Conservas vegetales de arvejas, choclo y jardineras.

serán objeto de reducción de su contenido de sal, a pesar de que su consumo no es tan frecuente y determinante de la dieta de los hogares argentinos.

Es digno de destacar la exclusión de los aderezos, en particular, de la mayonesa.

En el mercado argentino, sólo se están comercializando mayonesas de bajo o reducido valor lipídico y/o calórico.

Eso implica, que el contenido de aceite en ellas es inferior al de una mayonesa sin modificaciones estándar y como consecuencia, la actividad de agua (Aw) es mayor. Por esto, en las mayonesas reducidas, la concentración de sodio en el producto tiene un rol crítico en la estabilidad y conservación del mismo. En consecuencia, plantear una reducción de sodio para las mayonesas que se consumen en Argentina implicaría la reducción significativa de su vida útil, con todas las consecuencias que esto traería nivel del consumidor y comercial.

También es significativa la amplia diversidad de valores de contenido de sodio existentes en el mercado y las variaciones asociadas a las diferencias de contenido de sodio en las materias primas utilizadas y muy en particular, para las Salsas a base de tomate con el agregado de otros ingredientes (ajo, hierbas, especias, etc). Se trata, en general, de “productos de la tierra” y por lo tanto hay variaciones de composición de acuerdo a la región de cultivo, tipo de suelos, régimen de lluvias, tipo y formas de cultivo, etc.

Esto trae aparejado el aumento de la no reproducibilidad de los resultados en la determinación de su contenido de sodio entre diversas producciones (de temporada en temporada), aún si no hay alteraciones en la fórmula de elaboración.

Asimismo, la forma en que los productos son elaborados puede presentar variantes (ej uso de pulpas frescas o concentradas de tomate) o el modo de conservación de las mismas (pulpas esterilizadas o no) también acarrean diferencias en la concentración final de sodio.

Otro aspecto a considerar es la determinación analítica. En general las empresas tercerizan la determinación de sodio en los alimentos y para el caso de las conservas, aún no hay una completa estandarización de la toma de muestra en las conservas de legumbres (edad mínima en que un producto llega a su punto de estabilidad osmótico). Se intenta aprovechar el aprendizaje que desde el punto de vista analítico ha realizado el laboratorio de INAL y retroalimentar el futuro proceso de monitoreo de productos, compartiéndolo con las empresas.

Finalmente, los términos para la próxima firma del Convenio (en octubre próximo) serían los siguientes:

**Salsas:**

Concentración de Na+:

* **< 250 mg/100 g** 🡺 sin compromiso de reducciones
* **250 y 450 mg/100 g** 🡺 reducción del **5%** (estudiar la posibilidad de que sea un 10%).
* **≥ 450 mg/100 g**🡺 reducción del **10%**

**Conservas de legumbres** (choclo, arvejas y jardineras con y sin choclo):

**< 100 mg/100 g** 🡺no se hacen reducciones

**100 y 250** 🡺 reducción del 5%

**≥ 250 mg/100 g** 🡺 reducción del 10%.

Para lograr la reducción de sodio, las empresas están:

* Revisar sus fórmulas.
* Reducir la concentración de cloruro de sodio.
* Hacer testeos (incluye testeos con consumidores).
* Evaluar el uso de “sustitutos”.

El proceso no está finalizado aún, pero se espera llegar a la firma del Convenio en Octubre y continuar el trabajo intenso para acompañar esta iniciativa que viene siendo modelo, dada la participación e intercambio sinérgico entre el sector privado y el público.

***Fuentes:***

* Actas de las reuniones mantenidas en el marco de la Iniciativa ”Menos Sal, Más Vida”, Plan Argentina Saludable, Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades No Transmisibles. 2010-2014.
* *Convenio marco para reducción voluntaria y progresiva del contenido sodio en alimentos procesados. Ministerio de Salud de la Nación, COPAL. 2011.*
* *“Reducción del consumo de sal en la población”.* OMS, 2007.
* *“Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud”*. OMS, 2004.
* *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNYS)*, Ministerio de Salud de la Nación, 2010.

**Marisa Cordi** es Bioquímica (Universidad Nacional de Córdoba) y Magister en Tecnología de Alimentos (Universidad Católica de Córdoba). Trabaja en la empresa ARCOR desde hace más de 18 años, siempre en relación con los asuntos regulatorios. Actualmente, es *Jefe de Investigación de Asuntos Reglamentarios* del Área Corporativa de Legislación Alimentaria. Desde 2010 viene acompañando la iniciativa ministerial “Menos Sal, Más Vida”.