

**A través del Simposio "Edulcorantes: beneficios y aplicaciones en el Siglo XXI"**

## El 21º Congreso Internacional de Nutrición aborda los beneficios y aplicaciones de los edulcorantes en la actualidad

- El simposio está organizado por la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN) y la Fundación Española de la Nutrición (FEN), en el marco del 21º Congreso Internacional de Nutrición, en el que participan unos 3.200 expertos de todo el mundo.
- El encuentro analizará el papel de los edulcorantes bajos en o sin calorías en la alimentación como potenciales sustitutivos del azúcar, su seguridad, regulación y aspectos nutricionales asociados a los alimentos y bebidas que los contienen.
- Diversos metaanálisis realizados en los últimos años han concluido de forma bastante unánime que el uso de edulcorantes bajos en o sin calorías puede contribuir a reducir el peso corporal en comparación con el azúcar

**Buenos Aires, 20 de octubre de 2017.-** En el marco del 21º Congreso Internacional de Nutrición, que se está celebrando del 15 al 20 de octubre en Buenos Aires (Argentina), hoy viernes 20 de octubre se ha abordado el papel y beneficios de los edulcorantes bajos en o sin calorías en la alimentación actual a través de un simposio monográfico. En concreto, este Congreso Internacional, que lleva por título "*Desde la Ciencia a la Seguridad Nutricional*" y en el que participan unos 3.200 expertos de todo el mundo, acogerá el Simposio "*Edulcorantes: beneficios y aplicaciones en el siglo XXI*", organizado por la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN) y la Fundación Española de la Nutrición (FEN). En este encuentro profesionales de la salud y la nutrición analizarán y debatirán aspectos relativos a la seguridad y los beneficios de los edulcorantes bajos en o sin calorías en un contexto de alternativas para la reducción de azúcar, prevención de la obesidad, aplicaciones y usos en alimentos y bebidas para diabéticos y otras problemáticas relacionadas con la salud.

Los edulcorantes bajos en o sin calorías se utilizan en multitud de productos alimenticios del sector de la alimentación y las bebidas, incluidos los postres helados, batidos, bebidas vegetales, néctares y bebidas a base de zumo, yogures, refrescos, galletas, chicles, golosinas, e incluso en productos farmacéuticos, positivizando la palatabilidad de algunos medicamentos.

### **Seguridad de los edulcorantes**

Durante este simposio, el **Prof. Lluís Serra-Majem**, Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública, Director del Instituto de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, y presidente de la Fundación para la Investigación Nutricional y de la Academia Española de la Nutrición y Ciencias de la Alimentación, señaló que "los edulcorantes son utilizados de forma segura por los consumidores de todo el mundo desde hace más de un siglo", y recuerda que "obtener autorización para el

desarrollo de un nuevo edulcorante bajo o sin calorías es un proceso largo y científicamente muy riguroso. En concreto, únicamente es posible solicitar la aprobación de un edulcorante bajo o sin calorías tras someterlo previamente a pruebas estrictas y proporcionar evidencia científica sobre su seguridad y la utilidad del producto”.

Los edulcorantes, continúa Serra-Majem “constituyen un campo de la dietética y nutrición de indudable interés y actualidad no exento de nuevos estudios y avances científicos, por lo que se hacen necesarios encuentros similares a éste que contribuyan a un mayor conocimiento y donde se analicen sus beneficios, seguridad y aplicaciones actuales”.

### **Edulcorantes y control de peso**

En opinión de la **Prof. Anne Raben**, del departamento de Nutrición, Ejercicio y Deportes de la Facultad de Ciencias de la Universidad de Copenhague (Dinamarca), “se han hecho públicos algunos estudios que asocian los edulcorantes bajos en calorías al riesgo de aumento del apetito, la ingesta de alimentos y por tanto con el incremento de peso. Sin embargo, estudios de intervención llevados a cabo durante los últimos 25-30 años han demostrado que los edulcorantes bajos en o sin calorías no estimulan el apetito ni aumentan el peso corporal. Diversos metaanálisis realizados en los últimos años han concluido de forma bastante unánime que el uso de edulcorantes bajos en o sin calorías puede contribuir a reducir el peso corporal en comparación con el azúcar”.

Por su parte, la **Dra. Susana Socolovsky**, doctora en Ciencias Químicas de la Universidad de Buenos Aires y Presidenta electa de la Asociación Argentina de Tecnólogos de la Alimentación, recuerda que “los edulcorantes bajos en o sin calorías se utilizan en una gran variedad de alimentos y bebidas dado el interés de algunos consumidores por controlar su peso corporal, ingerir alimentos dulces evitando el consumo de azúcares en el caso de los diabéticos o evitar la caries. Gracias al riguroso marco normativo existente que se origina en la evaluación del edulcorante por parte del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, por sus siglas en inglés), los edulcorantes bajos en o sin calorías son componentes seguros en la dieta de la población general”.

Finalmente, el **Dr. Hugo A. Laviada**, Coordinador del grupo de trabajo en Obesidad de la Sociedad Mexicana de Nutrición y Endocrinología e Investigador en Metabolismo y Nutrición Humana de la Universidad Marista de Mérida, destacó que “la utilización estructurada de edulcorantes no calóricos en programas de control de peso o en el manejo nutricional terapéutico de personas con diabetes y con sobrepeso y obesidad, siempre y cuando se sustituyan en dichos programas los endulzantes calóricos, puede contribuir a la reducción ponderal y al control metabólico en programas estructurados y supervisados”.

IUNS 21<sup>ST</sup> ICN  
International Congress of Nutrition  
"From Sciences to Nutrition Security"



El uso de los edulcorantes bajos en o sin calorías supone un tema de actualidad y gran interés para la comunidad científica, tanto en el ámbito de la epidemiología como en el de la seguridad, la dietética y la nutrición, y su uso se remonta en algunos casos a más de 100 años.

En la actualidad, la variedad de edulcorantes bajos en o sin calorías existente hace que cada vez tengan más presencia reuniones científicas monográficas similares a ésta para abordar esta temática. En concreto, en el mes de julio tuvo lugar en **Lisboa un encuentro en el que 67 expertos internacionales** en alimentación, nutrición, dietética, endocrinología, actividad física y salud en general se reunieron para elaborar un Consenso sobre los edulcorantes bajos en o sin calorías. Dicha reunión contó con la participación de un total de 42 sociedades y fundaciones de nutrición y dietética, sociedades médicas, universidades y centros de investigación europeos e iberoamericanos.

Entre las conclusiones del documento consenso que se está ultimando derivadas de dicha reunión destacan que el uso de edulcorantes bajos en o sin calorías puede contribuir a las directrices de la Organización Mundial de la Salud (OMS) de reducir la energía a partir de los azúcares añadidos a menos del 10% o incluso del 5%.

Para más información:  
Ángela Rubio  
Tel. 00 34 91 590 14 37 – 00 34 677 82 12 09  
arubio@torresycarrera.com