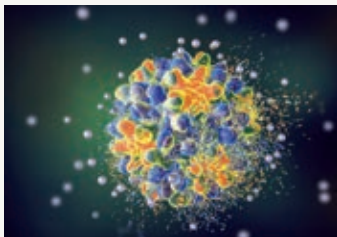


# NS NutraSalud

www.nutrasalud.es

## NANOTECNOLOGÍA

Nanopartículas y biocápsulas con probióticos de origen animal



## Opinión

La revolución del microbioma y los probióticos

Alimentación y salud se citan en el futuro del comercio

## Formación

Quiero ser nutricionista

SUPERALIMENTOS Y NUTRACÉUTICOS, PALANCA DE I+D EN ESPAÑA



www.vitaenaturals.com

**VitaeNaturals**  
MANUFACTURERS OF WELLNESS

Fabricamos ingredientes naturales de la más alta calidad y pureza, que mejoran la vida de las personas y proporcionan mayor valor en el mercado.

**Vitapherole®**

Mezcla de tocoferoles IP y Vitamina E natural IP

**Vitasterol®**

Fitoesteroles y ésteres de fitoesterol IP

**AOX - Sistemas Antioxidantes**

100% ingredientes naturales, diferentes aplicaciones

**Vitamina E y fitoesteroles microencapsulados**



Los ingredientes y productos terminados relacionados con los conceptos de funcionalidad y nutrición han experimentado un desarrollo imparable en esta última década, aunque son numerosos los profesionales e investigadores inmersos en este campo desde hace mucho tiempo atrás. Es el caso del Dr. Javier Morán, Catedrático de Innovación Alimentaria en la UCAM-Universidad Católica de Murcia, que trabaja desde 1998 en el diseño de estrategias globales para el lanzamiento y comercialización de alimentos funcionales y complementos alimenticios en España y América Latina.

# Funcionales, superalimentos y nutracéuticos, palanca de desarrollo para la investigación en España

**María Corcuera**  
Redacción Nutrasalud

Tal y como señala este experto, los consumidores quieren soluciones adaptadas a sus necesidades específicas, con un balance adecuado de macronutrientes y micronutrientes, dependiendo de sus necesidades actuales. Hablaríamos de la “nutrición personalizada”, que sería aquella hecha a medida del individuo, teniendo en cuenta no sólo sus características externas sino también las genéticas.

De la misma opinión son en el Cidaf, Centro de Investigación y Desarrollo del Alimento Funcional, que comenzó a funcionar en 2010 con titularidad compartida entre la Universidad de Granada, la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y la Fundación del Parque Tecnológico de la Salud de Granada. Incluso, van más allá y subrayan cómo la falta de tiempo para cocinar y el ritmo de vida actual conducen a que muchas personas no sigan una alimentación equilibrada y, por tanto, no ingieran todos los nutrientes o cantidades adecuadas que necesitan.

“Como consecuencia de esta situación, hemos pasado del concepto de “nutrición adecuada” al de “nutrición óptima”, es decir, aquella que no sólo aporta las necesidades energéticas y nutricionales básicas, sino que también aporta beneficios fisiológicos adicionales”, recalcan desde el centro andaluz. En este sentido, los alimentos funcionales, que pueden ser todos aquellos superalimentos que en su composición tienen compuestos bioactivos, son una excelente alternativa

tanto para la prevención de diferentes patologías, que pueden suponer en un futuro un problema médico, como un importante ahorro económico al sistema sanitario.

## **SOBRE LEGISLACIÓN**

En el campo de los alimentos funcionales y nutraceuticos, los componentes más frecuentes son la fibra dietética, aminoácidos, ácidos grasos insaturados, fitoesteroles, vitaminas y minerales, antioxidantes, bacterias ácido-lácticas y otras sustancias excitantes o tranquilizantes. “Más recientemente están apareciendo productos con ingredientes empleados habitualmente en productos de belleza, como el colágeno, la ceramida, aloe vera, etc.”, avanza el doctor Javier Morán.

También destaca la importancia de aquellos alimentos o ingredientes alimentarios no utilizados antes del 15 de mayo de 1997 para consumo humano en un grado significativo en la Unión Europea, son los llamados *novel foods* o nuevos ingredientes alimentarios. En este caso, la nueva legislación europea (Reglamento (UE) nº 2015/2283), adoptada el 25 de noviembre de 2015, deroga el Reglamento de 1997 y actualiza la regulación sobre estos nuevos alimentos. “Existen muchos autorizados en la Unión Europea que tienen propiedades funcionales, si bien debemos considerar que estas autorizaciones permiten su uso, pero no certifican las declaraciones de propiedades saludables que pudieran acreditar”, matiza el Catedrático de la UCAM.





Por tanto, considera fundamental evitar que una metodología inadecuada invalide la investigación, causa relevante de la abundancia de opiniones negativas de EFSA. *“Se hace necesario desarrollar I+D que lleve a la validación de metodologías que permitan disminuir la incertidumbre respecto a la evaluación científica de dichas declaraciones, aportando información de consenso desde una óptica multidisciplinar para evaluar su aplicabilidad”*, recalca el especialista.

Por su parte, los productos con propiedades funcionales/saludables están sujetos a una legislación específica en Europa (Reglamento 1924/2006) y la aceptación de una declaración de salud debe estar basada en los resultados de su evaluación científica por el Panel NDA de EFSA que se basa en que el alimento/constituyente esté definido y caracterizado, así como el efecto alegado (para el grupo poblacional objetivo y en las condiciones de uso propuestas). En este sentido, Morán señala que a pesar de la intensidad de la investigación básica, reflejada en el creciente número de publicaciones científicas, todavía existe una gran distancia entre la demostración de los efectos saludables y la investigación aplicada al desarrollo de productos basados en dichos desarrollos.

*“Las evidencias de los alimentos funcionales son cada vez más extensas y con más rigurosidad científica. Hoy en día se desarrollan diferentes métodos, tanto in vitro como in vivo con modelos animales, como ensayos de intervención nutricional con voluntarios, que permiten demostrar esa potencialidad de alimentos funcionales”*, apuntan desde Cidaf. Actualmente se están desarrollando diferentes alimentos funcionales, como pueden ser aceites enriquecidos con Omega 3 o el desarrollo de nuevos ingredientes bioactivos, a partir de coproductos de la industria agroalimentaria y de plantas aromáticas para su uso en el desarrollo de nutracéuticos o cosmacéuticos.

## EJEMPLO DE JAPÓN Y EE UU

A pesar de los avances mencionados, en Europa estamos aún alejados de la penetración que alimentos funcionales y nutracéuticos tienen en otras geografías como Japón y Estados Unidos. *“Se debe a las diferencias en la legislación, los intereses de los consumidores y los avances en la investigación aplicada”*, apunta Javier Morán. De hecho, el país nipón ha sido pionero en este ámbito; ya en 1991 innovó con el concepto de Foshu (alimentos de uso específico para la salud, Foods for Specific Health Use), establecido por el Ministerio de Salud y Bienestar. Este ente aprueba los alimentos Foshu tras la presentación de informes completos basados en la ciencia, que apoyen las declaraciones usadas en los alimentos cuando se consumen como parte de una dieta normal.

En Estados Unidos, desde 1993, se han permitido declaraciones de reducción del riesgo de enfermedad para ciertos alimentos que son autorizadas por la Food and Drug Administration (FDA) sobre la base de la totalidad de la evidencia científica disponible y sobre la que hay consenso científico. Desde hace poco, en la UE existe una legislación armonizada sobre las declaraciones de propiedades saludables referidas a la elaboración de normas de justificación científica de las declaraciones y su comunicación y forma de presentación.

Los responsables de Cidaf añaden que para seguir en esta línea de desarrollo es necesario que la información y fichas técnicas de los alimentos funcionales y nutracéuticos sean lo más claras y precisas posible. Necesario, una mayor formación *“por parte de los prescriptores de dichos alimentos y suplementos alimenticios para evitar falsas expectativas en los consumidores”*, señalan desde este centro que, precisamente, cuenta con un sello de calidad para garantizar la funcionalidad de este tipo de alimentos. 