



## NOTA DE PRENSA

Madrid, 12 de diciembre de 2018

Publicado el trabajo 'Azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en una muestra representativa de productos alimenticios consumidos por la población española del estudio científico ANIBES'

# El estudio científico ANIBES describe la presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en alimentos y bebidas

- La revista científica internacional *Nutrients* publica esta investigación centrada en el análisis de la presencia y tipos de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en la oferta alimentaria en España
- Los edulcorantes bajos en o sin calorías están presentes en alimentos como los incluidos en los grupos de bebidas sin alcohol, azúcares y dulces, bebidas alcohólicas de baja graduación, leche y productos lácteos, cereales y derivados, aperitivos y carne y derivados
- Los edulcorantes bajos en o sin calorías empleados con mayor frecuencia en alimentos y bebidas son acesulfamo K, aspartamo, ciclamato y sucralosa, aunque hay una gran variedad de edulcorantes utilizados, como glucósidos de esteviol, neohesperidina DC, sacarina, taumatina o los polioles, entre otros

La revista científica internacional [Nutrients](#) acaba de publicar la investigación '[Azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en una muestra representativa de productos alimenticios consumidos por la población española del estudio científico ANIBES](#)'. Esta publicación científica se ha centrado en el análisis de la presencia y tipos de edulcorantes bajos en o sin calorías y azúcares añadidos entre los principales grupos de alimentos y bebidas consumidos por la población del [estudio científico ANIBES](#).

Se trata de un nuevo trabajo que incluye resultados pioneros dentro de este estudio científico sobre datos antropométricos, ingesta de macronutrientes y micronutrientes y sus fuentes, así como el nivel de actividad física y datos socioeconómicos de la población, que ha sido coordinado por la [Fundación Española de Nutrición](#) (FEN).

Con la participación de:



Academia Española de Nutrición (AEN)



Sociedad Española de Nutrición (SEN)



Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)



Fundación para la Investigación Nutricional (FIN)



Asociación de Estudios Nutricionales



Grupo de Investigación en Nutrición, Ejercicio y Estilo de Vida Saludable

### Presencia de edulcorantes bajos en o sin calorías

“Esta investigación pone de manifiesto que en la actualidad existe una amplia presencia de edulcorantes bajos en o sin calorías y azúcares añadidos en muchos grupos de alimentos y bebidas comercializados en España”, apunta el **Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras**, Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad San Pablo-CEU, Presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) e investigador principal de este trabajo. “Según los resultados obtenidos, tras la revisión de las etiquetas de los productos, se ha encontrado que el 10% de los productos alimenticios analizados contenía edulcorantes bajos en o sin calorías, referidos al trabajo de campo realizado en el año 2013. Habría que seguir analizando los productos alimenticios del mercado para observar la evolución de la presencia de estos ingredientes en otros productos alimenticios, así como de los usos de los edulcorantes bajos en o sin calorías, tanto a nivel cualitativo como cuantitativo”.

“Los edulcorantes bajos en o sin calorías más empleados fueron acesulfamo K y sucralosa, con una frecuencia similar (30,5% y 30,2%, respectivamente)”, indica el Prof. Dr. Varela-Moreiras. “Con unos valores menores, les siguen el aspartamo y ciclamato (10,7%), sorbitol (7,3%), sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio (6,1%), neohesperidina DC (1,5%), manitol y glucósidos de esteviol (1,1%). Por su parte, con una frecuencia menor al 1%, completan el listado la taumatina y xilitol (0,4%)”. El investigador principal del estudio señala además que “es destacable que la neohesperidina DC, cuya frecuencia fue del 1,5%, únicamente se empleó en el subgrupo de bebidas sin alcohol”.

De esta forma, se ha comprobado que “los edulcorantes bajos en o sin calorías estaban presentes en alimentos como los incluidos en los grupos de bebidas sin alcohol (39%), azúcares y dulces (15%), bebidas alcohólicas de baja graduación (13%), leche y productos lácteos (12%), cereales y derivados (5%), aperitivos (5%) y carne y derivados (3%). En este sentido, cabe destacar que la recolección de datos de este trabajo se llevó a cabo en el año 2013, y dado que la tendencia en los últimos años ha mostrado un aumento de la presencia de edulcorantes bajos en o sin calorías en los alimentos y bebidas, probablemente estos porcentajes sean mayores en la actualidad”.

Además, añade que en este trabajo también “se ha encontrado que el 5,1% de los productos analizados contenían simultáneamente una combinación de edulcorantes bajos en o sin calorías en combinación con azúcares añadidos”. En concreto, el Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras puntualiza que “los grupos de alimentos en los que se ha encontrado esta combinación son el de bebidas sin alcohol (15%), leche y productos lácteos (8%), bebidas alcohólicas de baja graduación (6%), aperitivos (5%), cereales y derivados (5%), carne y derivados (3%) y azúcares y dulces (1%)”.

### Presencia de azúcares añadidos

Por su parte, “los azúcares añadidos se podían encontrar en el 42% de los productos alimenticios analizados, en concreto en los grupos de azúcares y dulces (84%), cereales y derivados (64%), precocinados (57%), leche y productos lácteos (55%), carne y derivados (43%), bebidas sin alcohol (36%), salsas y condimentos (31%), bebidas alcohólicas de baja graduación (29%), aperitivos (21%) y legumbres (13%)”, explica el autor del estudio. “Con un porcentaje menor al 10%, se encontraron azúcares añadidos en el 5% del grupo de frutas, un 4% en el grupo de verduras y hortalizas y un 1% en el de pescados y mariscos”, remarca. “En concreto, los principales subgrupos de alimentos que contenían azúcares añadidos fueron los de refrescos con azúcar (100%), bollería y pastelería (100%), chocolates (100%), helados (100%), bebidas energéticas (96%), bebidas para el deporte (96%), cereales de desayuno y barritas de cereales (96%) y mermeladas (89%)”.

Con la participación de:



Academia Española de Nutrición (AEN)



Sociedad Española de Nutrición (SEN)



Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)



Fundación para la Investigación Nutricional (FIN)



Asociación de Estudios Nutricionales



Grupo de Investigación en Nutrición, Ejercicio y Estilo de Vida Saludable

Finalmente, el Prof. Dr. Varela-Moreiras apunta que “algunos subgrupos de alimentos y bebidas como el agua, el café y las infusiones o los zumos de fruta naturales no tenían azúcares añadidos ni edulcorantes bajos en o sin calorías en su composición, así como tampoco se encontraron ninguno de estos ingredientes entre los huevos, carnes y pescados y mariscos, ya que en estos alimentos no se permite la transformación más allá del troceado y congelado”, concluye.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en los diferentes grupos de alimentos y bebidas consumidos por la población del estudio ANIBES

Grupos de alimentos y bebidas	Presencia de azúcares añadidos		Presencia de LNCS		Presencia de azúcares añadidos y LNCS
	No	Sí	No	Sí	
Aperitivos (n = 19)	79 %	21 %	95 %	5 %	5 %
Azúcares y dulces (n = 75)	16 %	84 %	85 %	15 %	1 %
Bebidas alcohólicas de baja graduación (n = 52)	71 %	29 %	87 %	13 %	6 %
Bebidas sin alcohol (n = 148)	64 %	36 %	61 %	39 %	15 %
Carne y derivados (n = 92)	57 %	43 %	97 %	3 %	3 %
Cereales y derivados (n = 241)	36 %	64 %	95 %	5 %	5 %
Frutas (n = 83)	95 %	5 %	100 %	0 %	0 %
Huevos (n = 8)	100 %	0 %	100 %	0 %	0 %
Leche y productos lácteos (n = 299)	45 %	55 %	88 %	12 %	8 %
Legumbres (n = 23)	87 %	13 %	100 %	0 %	0 %
Pescados y mariscos (n = 96)	99 %	1 %	100 %	0 %	0 %
Precocinados (n = 65)	43 %	57 %	100 %	0 %	0 %
Salsas y condimentos (n = 49)	69 %	31 %	100 %	0 %	0 %
Verduras y hortalizas (n = 76)	96 %	4 %	100 %	0 %	0 %

LNCS: Edulcorantes bajos en o sin calorías.

Samaniego-Vaesken ML, Ruiz E, Partearroyo T, et al. Added Sugars and Low- and No-Calorie Sweeteners in a Representative Sample of Food Products Consumed by the Spanish ANIBES Study Population. *Nutrients*. 2018;10(9):1265; doi:10.3390/nu10091265.

## Comité científico

- Prof. Dr. Javier Aranceta-Bartrina, Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), Director Clínico de la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN) y Profesor Asociado de Nutrición Comunitaria de la Universidad de Navarra
- Prof. Dr. Ángel Gil, Presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), Director del Grupo Científico BioNit y Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada
- Prof. Dra. Marcela González-Gross, Vicepresidenta de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), Responsable del Grupo de Investigación imFine y Catedrática de Nutrición Deportiva y Fisiología del Ejercicio de la Universidad Politécnica de Madrid
- Prof. Dra. Rosa M<sup>a</sup> Ortega, Directora del Grupo de Investigación VALORNUT y Catedrática de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid
- Prof. Dr. Lluís Serra-Majem, Presidente de la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), Presidente de la Academia Española de la Nutrición (AEN), y Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
- Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras, Presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN) Director Grupo Investigación Nutrición y Ciencias de la Alimentación (CEUNUT) y Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo de Madrid

## Ficha técnica del estudio ANIBES

Diseño: Muestra representativa de la población residente en España (excluyendo Ceuta y Melilla)

Muestra: Individuos de entre 9 y 75 años que vivan en municipios de más de 2.000 habitantes

Universo: 37 millones de habitantes

Muestra final: 2.009 individuos (2,23% error y 95% de margen de confianza)

Muestra aleatoria más refuerzo: 2.285 participantes\*

\*Se consideró un refuerzo en el tamaño de la muestra con el fin de tener una correcta representación

El protocolo final del estudio científico ANIBES fue aprobado previamente por el Comité Ético de Investigación Clínica de la Comunidad de Madrid (España).

Más información:  
Gabinete de prensa FEN - ANIBES

Ángela Rubio/Isabel Estévez  
Tel. 91 590 14 37  
iestevez@torresycarrera.com

Con la participación de:



Academia Española de Nutrición (AEN)



Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)



Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)



Fundación para la Investigación Nutricional (FIN)



Asociación de Estudios Nutricionales



Grupo de Investigación en Nutrición, Ejercicio y Estilo de Vida Saludable