"Novel database of declared low- and no-calorie sweeteners from foods andbeverages available in Spain", Journal of Food Composition and Analysis.

Mª de Lourdes Samaniego-Vaesken, Teresa Partearroyo, Andrea Cano, Rafael Urrialde y Gregorio Varela-Moreiras.

OBJETIVO DEL ESTUDIO

El objetivo del presente estudio fue "*explorar, identificar y actualizar la disponibilidad y los principales tipos de LNCS declarados en la información nutricional de productos de alimentos y bebidas accesibles a través de las web de distintos distribuidores en España, para compilar una base de datos de composición de alimentos única y completa*".

METODOLOGÍA

Concretamente, los datos se recogieron entre enero de 2017 y marzo de 2018 de las siguientes plataformas online de la distribución: El Corte Inglés™, Alcampo™, Mercadona™, Dia™, Eroski™ y Carrefour™.

En total se recopiló la información sobre la lista de ingredientes declarada en 357 productos pertenecientes tanto a marcas del fabricante como de la distribución, y se creó una base de datos con el objetivo de identificar y evaluar la tipología de LNCS y su posible presencia simultánea junto a azúcares añadidos entre el total de ingredientes.

RESULTADOS

- Contenido en LNCS

Después de la clasificación de los productos (figura debajo), los **principales subgrupos conteniendo LNCS fueron las bebidas refrescantes** (20%, N = 70), los néctares de frutas (14%, N = 49), yogures y leches fermentadas (13%, N = 47) y chicles y dulces (12%, N = 44).

Los subgrupos con menor contenido fueron las bebidas con sales minerales, las frutas y verduras enlatadas, los cereales de desayuno, las comidas listas para comer, y las salsas y condimentos, o las bebidas vegetales (≤1% cada uno).

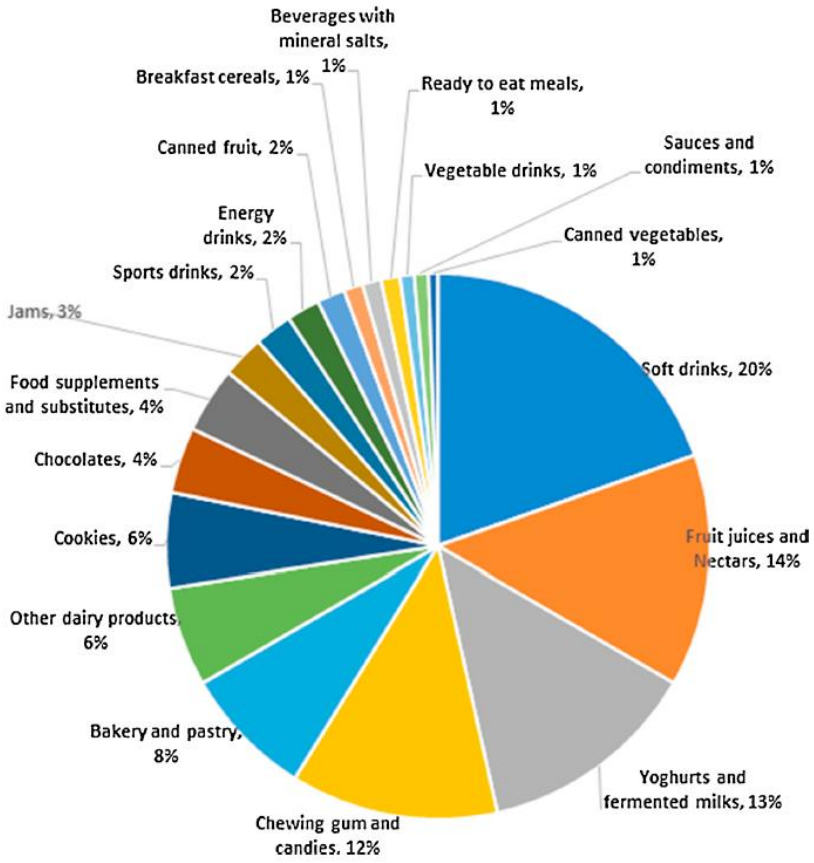

Fig. 1. Food and beverage subgroups containing one or more low and no calorie sweeteners (LCNS) as declared in their ingredient information.

- Tipos de LNCS más frecuentes

En cuanto a frecuencia con la que están presentes los distintos tipos de LNCS, se pudo observar un claro predominio del **acesulfamo K** (25%) **y de la sucralosa** (25%) entre todos los productos.

En el caso del aspartamo (11%), los maltitoles (10%) y el sorbitol (10%), estos presentaron una menor frecuencia de uso, y los LNCS menos declarados fueron el manitol (2%), xilitol (1%), y otros.

- Número de edulcorantes

De los productos analizados, se observó que se declaraba la presencia de al menos uno y hasta seis LNCS diferentes combinados entre sí (ver Anexo 2. Apéndice 1, Tabla 2).

En su mayoría, los productos analizados declaraban contener dos LNCS (42%, N = 152), específicamente acesulfamo K + sucralosa.

Por el contrario, el uso combinado de cuatro o más LNCS fue menor.

- Presencia de azúcares añadidos

Al estudiar la inclusión combinada de azúcares añadidos y LNCS se encontró que, en general, se declaraba la presencia de azúcares añadidos en el 40% (N = 142) del total de la muestra.

Los productos de panadería y pastelería, junto con las bebidas con sales minerales y los platos preparados, fueron los grupos con una mayor presencia combinada de azúcares añadidos y LNCS, aunque los dos últimos en menor medida que el primer grupo.

Por el contrario, las mermeladas, y las frutas y verduras enlatadas no incluían azúcares añadidos entre sus ingredientes.

CONCLUSIONES

Los datos sobre la distribución de LNCS entre los grupos de alimentos y bebidas y su consumo entre la población española aún son limitados.

Sin embargo, esta primera recopilación de información (la base de datos en bruto comprende toda la información detallada de LNCS a nivel de producto) puede servir como base para continuar describiendo los distintos tipos de LNCS utilizados en cada uno de los subgrupos de alimentos, hacer comparaciones, y poder observar si su uso aumenta o disminuye en el futuro.

Asimismo, debido a la evolución que emerge de las prácticas de reformulación de la industria alimentaria, el desarrollo de la presente base de datos de ingredientes también podría usarse para monitorear dichas prácticas y los cambios en los productos envasados de alimentos y bebidas.

Por lo tanto, según los autores, es necesario monitorearla y abordarla continuamente.

Por otro lado, aunque todavía se carece de datos suficientes para estimar con precisión las ingestas de los distintos LNCS, una evaluación de las fuentes de este tipo de ingredientes dentro del mercado español, unida a datos representativos sobre el consumo de alimentos podría arrojar luz sobre cuáles son las principales fuentes (grupos de alimentos) de LNCS en la dieta española.

Por último, en el presente artículo también aparece recogido que la inclusión de LNCS en las bases de datos de composición de alimentos y nutrientes facilitaría significativamente las investigaciones sobre la relación entre la ingesta de LNCS y el peso y la composición corporal, así como el monitoreo de la exposición dietética. En este sentido, y según se expone, esta nueva base de daros podría ser de mayor interés.