

MONITOREO DEL CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA 114/018: ANÁLISIS DEL CONTENIDO DE ÁCIDOS GRASOS TRANS Y CALIDAD DE INGREDIENTES GRASOS EN ALIMENTOS COMERCIALIZADOS EN MONTEVIDEO 2022

Micaela Antúnez, Lucía Landeira, Patricia Soriano, Lucía Zuluaga. Tutora: Prof. Agdo. Virginia Natero1*.

1 Departamento de Alimentos; Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay. *vnatero@nutricion.edu.uy



INTRODUCCIÓN

Las Enfermedades No Transmisibles (ENT) son la primera causa de muerte y enfermedad en América Latina, están asociadas a factores de riesgo conductuales como los hábitos alimentarios fundamentalmente, vinculados sobre todo al consumo excesivo de sal, azúcar, grasas saturadas y trans. En Uruguay, dentro de las ENT, las enfermedades cardiovasculares son quienes ocupan el primer lugar en cuanto a la mortalidad anual, en todos los rangos etarios. Respecto a los ácidos grasos Trans (AGTrans) de origen industrial, y su uso e impacto negativo en la salud en Uruguay, el Ministerio de Salud Pública (MSP) elabora el decreto 114/018, como estrategia para la disminución progresiva de la utilización de AGTrans industriales, la cual actualmente limita el contenido de AGTrans al 2% respecto a las grasas totales, tanto en alimentos de consumo directo como en ingredientes de uso industrial.

OBJETIVO

Estudiar la calidad de los ingredientes grasos a partir de los datos recabados en la rotulación de los alimentos, plausibles de estar comprendidos en la normativa 114/018 de disminución progresiva de grasas trans, en el mes de junio de 2022, en dos cadenas de supermercados de la ciudad de Montevideo.

METODOLOGÍA



Se realizó un estudio de campo, observacional, de carácter transversal, que se llevó a cabo en dos supermercados de la ciudad de Montevideo, los cuales fueron determinados por conveniencia.



ProductScan

Las categorías de alimentos estudiadas comprenden productos de **bollería** envasados, **galletería dulce y salada, alfajores, postres, congelados, masas y tapas**. La recolección de datos de dichos alimentos se llevó a cabo mediante imágenes tomadas a través de la aplicación celular Product Scanner. En base a esto, se elaboró una base de datos que contiene la información completa de los alimentos.



Este trabajo se basa en la información obtenida a partir de la rotulación declarada por el elaborador del alimento ya que no se dispone de información sobre los datos de un análisis químico que refleje la composición nutricional real del alimento.

RESULTADOS

De los 464 alimentos obtenidos, se estudiaron los lípidos reportados en 100g de alimento para las subcategorías estudiadas. De las 16 subcategorías, los alfajores de nieve, galletas integrales/con semillas, malteadas, magdalenas, plantillas y masas y tapas son las que presentan un promedio de 0g de AGTrans. En contraposición, la subcategoría de galletas rellenas es la que presenta mayor cantidad de AGTrans, con un promedio de $0,4g \pm 0,9g$.

Declaración de AGTrans e incumplimiento del decreto 114/018

	TOTAL	ALFAJORES	G. DULCES	CONGELADOS	G. SALADAS	POSTRES	BOLLERIA	MASAS Y TAPAS
Declaran AGTrans	71	17	34	12	5	2	1	—
Incumplen D 114/018	55 (12%)	9 (22%)	29 (18%)	11 (17%)	4 (6%)	1 (3%)	1 (2%)	—
n total de alimentos	464	41	166	66	67	39	50	35

Distribución porcentual de ingredientes grasos

De todos los ingredientes grasos declarados en la rotulación de los alimentos estudiados, se encontraron en mayor frecuencia los presentados a continuación.

Aceite de girasol alto oleico	Grasa vegetal	Grasa vacuna refinada
25.3%	13.9%	13.8%

En base a un **test de Chi Cuadrado** realizado sobre las subcategorías de galletas dulces, se puede identificar que las galletas surtidas, en relación al incumplimiento del decreto 114/018, se comportan de forma diferente que el resto de las subcategorías de galletas dulces.

CONCLUSIONES

- Se pudo determinar un incumplimiento en un 12% de los alimentos en base a la información declarada por la industria, para un 85% de los mismos (393 alimentos) no se contaba con la información suficiente para poder determinarlo debido a la vigencia del decreto 117/006.
- La nomenclatura utilizada por la industria para denominar los ingredientes grasos no es clara, además, de que para un mismo ingrediente graso se encuentran varias denominaciones, lo que genera una dificultad a la hora de la identificación de la calidad de las grasas por parte del consumidor.
- Se debe avanzar con la estandarización de la información declarada en el rótulo nutricional, el control de la normativa, y evaluar la posibilidad de realizar una actualización de la misma, para llegar a una eliminación completa de AGTrans.