DECLARACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN PRODUCTOS CONSUMIDOS EN LA MERIENDA ESCOLAR EN URUGUAY

INTEGRANTES: Agustín Meilán, Belén Silva, Bruna Pimentel, Fiorella Méndez, Valentina Fernández.
Tutora: Ing. Alim. Florencia Alcaire[1]. Tutora: Dra. Virginia Natero[2].
1 Sensometría y Ciencia del Consumidor, Instituto Polo Tecnológico de Pando, Facultad de Química, Udelar. ; 2 Departamento de Alimentos, Escuela de Nutrición, Udelar. Correo electrónico del tutor: falcaire@fq.edu.uy

INTRODUCCIÓN: La merienda escolar es un tiempo de comida característico de nuestro país, donde los niños consumen alimentos que traen de sus hogares o adquieren dentro de los centros educativos. El elevado consumo de productos ultraprocesados por parte de la población infantil en Uruguay, deja en evidencia el elevado consumo de nutrientes críticos asociados a ECNT y el consumo de una gran variedad de aditivos alimentarios. La evidencia creciente sobre los posibles efectos negativos del consumo de ciertos aditivos alimentarios resalta la necesidad de problematizar la presencia de los mismos en los alimentos y más precisamente en aquellos dirigidos a la población infantil.

OBJETIVO: Analizar la prevalencia de aditivos alimentarios declarados en las etiquetas de alimentos comúnmente consumidos por los niños durante la merienda escolar en Uruguay.

RESULTADOS: El análisis de la declaración de aditivos arrojó que, de los 3000 productos presentes en la base de datos utilizada, 2712 (90.4%) declararon al menos un aditivo.

Como se muestra en el Gráfico N°1, Las clases funcionales que se declaran con mayor frecuencia en dichos productos son los aromatizantes/saborizantes (74,3%), estabilizantes (67,7%), antioxidantes (32,8%), colorantes y leudantes (30,7%).

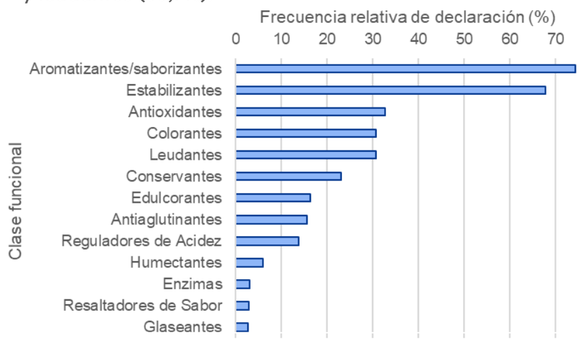

Gráfico N°1. Frecuencia relativa de declaración de aditivos según cada clase funcional.

Como se observa en el Gráfico N°2, las categorías que presentaron mayor variedad de aditivos con diferencias significativas entre productos NDN y DN fueron los productos de panadería y las golosinas.

Los resultados test de Fisher permitieron concluir que para todas las categorías donde se encontró una diferencia significativa en la declaración de aditivos, esta declaración fue mayor en los productos DN, con excepción de las enzimas en productos de panadería y los edulcorantes no calóricos para las golosinas.

METODOLOGÍA: Se trabajó con 3000 productos procesados y ultraprocesados, consumidos comúnmente en la merienda escolar provenientes de una base de datos creada por el Núcleo Interdisciplinario "Alimentación y Bienestar“ de Udelar. Los productos se encontraban clasificados por categorías y subcategorías, indicando las clases funcionales de aditivos declarados y si el producto podría considerarse dirigido a niños (DN) o no dirigidos a niños (NDN). Los datos se analizaron utilizando estadística descriptiva y el test exacto de Fisher para comparar la frecuencia de declaración de aditivos alimentarios entre productos DN y NDN.

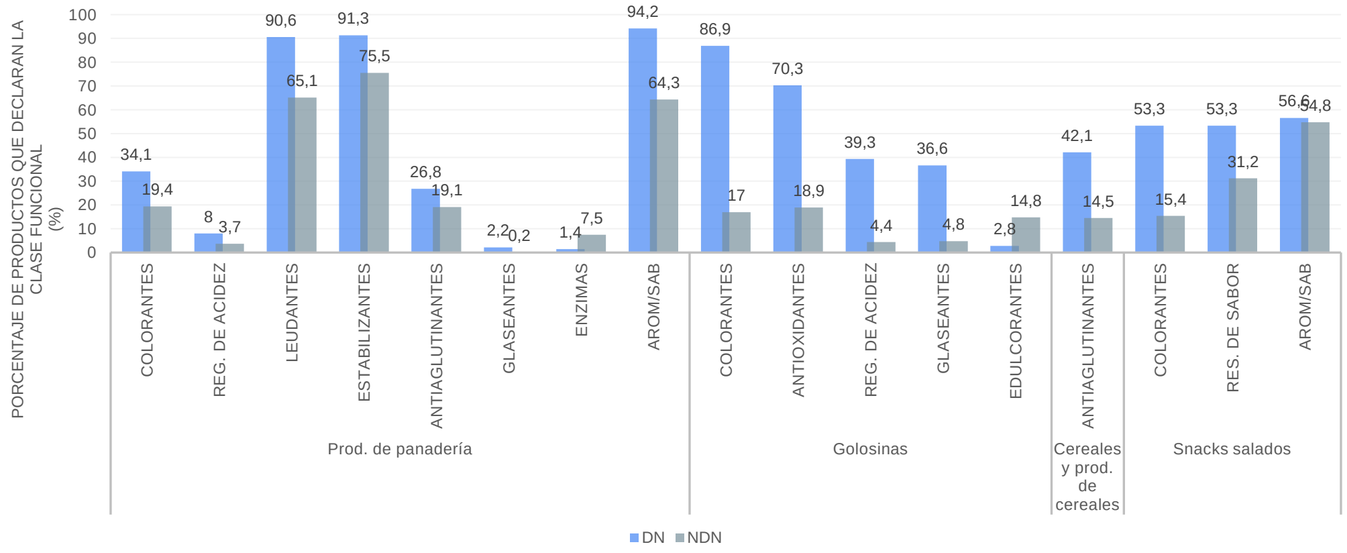

Gráfico N°2. Porcentaje de productos dentro de cada categoría que declararon cada una de las clases funcionales, considerando los productos DN y NDN, para los cuales se encontraron diferencias significativas al aplicar el Test de Fisher con $p<0,05$.

CONCLUSIÓN: Los resultados muestran que para la mayoría de las categorías donde se encontraron diferencias significativas en la declaración de aditivos, esta declaración fue mayor en los productos DN. Estos resultados en conjunto con la evidencia creciente de los posibles efectos negativos para la salud de ciertas clases funcionales de aditivos revelan la necesidad de desarrollar políticas públicas que contribuyan al monitoreo constante del consumo de aditivos en la población general, pero principalmente en la población infantil para lo cual la investigación sobre la presencia de aditivos en los productos adquiere un rol clave.