



Barcelona Tecnologías de la Alimentación

Abril 2015

Grasa Sabor

LDL Textura

Mono-insaturadas Manteca Obesidad infantil

Cárnicas Emulsión

Colesterol **Trans** 100% vegetal

FDA Energía Alimento

Mantequilla HDL

Tecnología Poli-insaturadas Vitaminas

Corazón **Salud** Margarina

Vida Bollería

Pastelería Saturadas Sebo Embutidos

Grasas esenciales

- Las grasas y el colesterol son esenciales para el funcionamiento de nuestro organismo
 - Combustible y reservas
 - Protección y temperatura
 - Transporte de vitaminas
 - Formación de hormonas
 - ...y palatabilidad.



Grasas

	Grasas malas	Grasas malas,... en consumo excesivo	Grasas buenas	
Tipo de grasa	Trans	Saturadas	Poli-insaturadas	Mono- insaturadas
Efectos	Incrementa colesterol malo (LDL) y reduce colesterol bueno (HDL).	En exceso, incrementa colesterol LDL.	Reduce colesterol, en especial el LDL.	Reduce colesterol LDL e incrementa HDL.
Dónde se encuentran?	en ácidos grasos parcialmente hidrogenados, principalmente en margarinas y mantecas vegetales	...en grasas animales (manteca, leche, huevo,...) y en aceites de plantas tropicales como palma o coco.	...en pescados como salmón, trucha, sardina, o en aceites de semillas de maíz, cártamo, girasol o soja.	...en nueces y semillas, aguacates, y aceites de oliva o canola.



DIRECTORATE-GENERAL FOR INTERNAL POLICIES

POLICY DEPARTMENT
ECONOMIC AND SCIENTIFIC POLICY **A**

Economic and Monetary Affairs

Employment and Social Affairs

**Environment, Public Health
and Food Safety**

Industry, Research and Energy

Internal Market and Consumer Protection

Trans Fats

WORKSHOP

EN

2014



Consumer Health Information
www.fda.gov/consumer

FDA Targets *Trans* Fat in Processed Foods

More than a decade ago, a sea change began in the American diet, with consumers starting to avoid foods with *trans* fat and companies responding by reducing the amount of *trans* fat in their products.

This evolution began when FDA first proposed in 1999 that manufacturers be required to declare the amount of *trans* fat on Nutrition Facts labels because of public health concerns. That requirement became



Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre criterios para incentivar la disminución del contenido de determinados nutrientes en los alimentos transformados, cuya reducción es de interés para la salud pública

Miembros del Comité Científico

Rosaura Farré Rovira, Francisco Martín Bermudo, Ana María Cameán Fernández, Alberto Cepeda Sáez, Mariano Domingo Álvarez, Antonio Herrera Marteché, Félix Lorente Toledano, María Rosario Martín de Santos, Emilio Martínez de Victoria Muñoz, M^a Rosa Martínez Larrañaga, Antonio Martínez López, Cristina Nerín de la Puerta, Teresa Ortega Hernández-Agero, Perfecto Paseiro Losada, Catalina Picó Segura, Rosa María Pintó Solé, Antonio Pla Martínez, Daniel Ramón Vidal, Jordi Salas Salvadó, M^a Carmen Vidal Carou

Secretario

Vicente Calderón Pascual

Número de referencia: AESAN-2011-008

Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 21 de septiembre de 2011

Grupo de Trabajo

Jordi Salas Salvadó (Coordinador)
Francisco Martín Bermudo
Emilio Martínez de Victoria Muñoz
Catalina Picó Segura
M^a Carmen Vidal Carou
Angel Gil Hernández (C. Externo)
Andreu Palou Oliver (C. Externo)
Juan Manuel Ballesteros Arribas (AESAN)

EL PAÍS

SOCIEDAD

EDUCACIÓN SALUD CIENCIA MEDIO AMBIENTE IGUALDAD CONSUMO COMUNICACIÓN TECNOLOGÍA TV BLOGS TITULARES »

► ESTÁ PASANDO La epidemia del ébola Homofobia Acoso escolar Reforma del aborto Iglesia católica Exceso de antidepresivos MÁS TEMAS »

Prohibir las grasas ‘trans’ no afectará el sabor de la comida y se ganará en salud

■ Una vez entre en vigor la prohibición de su uso en EE UU, serán sustituidas por grasas vegetales o frutos secos, entre otros

CAROLINA GARCÍA | Washington | 14 NOV 2013

Archivado en: Estados Unidos Norteamérica Industria Agroalimentación Sociedad Salud



SECTIONS HOME SEARCH

The New York Times SUBSCRIBE NOW LOG IN

HEALTH 1136 COMMENTS

F.D.A. Ruling Would All but Eliminate Trans Fats

By SABRINA TAVERNISE NOV. 7, 2013

The Food and Drug Administration proposed measures on Thursday that

ft.com > world > uk >

Sign in Register Subscribe Search articles and quotes Search

Subscribe to the FT now

Politics & Policy

Home World Companies Markets Global Economy Lex Comment Management Life & Arts

Africa Asia-Pacific Europe Latin America Middle East & North Africa UK US & Canada Science & Environment World Blog Tools

June 22, 2010 4:08 am Share Clip Reprints Print Email

Plea to stop using trans-fats

By Andrew Jack

Food manufacturers and restaurants should stop using trans-fats and sharply reduce the use of salt and saturated fats in their products to reduce the incidence of cardiovascular disease, the government's health advisory body said on Monday.

The National Institute for Health and Clinical Excellence (Nice) said tens of thousands of lives by dietary changes.

AIG KNOWLEDGE & INSIGHTS CENTER

Explore AIG's new

FROM PROFIT

Amount/Serving	% DV*
Total Fat 16g	25%
Sat Fat 2.5g	12%
Trans Fat 0g	
Cholest 0mg	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
por ración	
Calorias	294 Calorias
Materia grasa	8.2 g
grasa saturada	3.8 g
grasa trans	0 g
alimentaria	2.6 g

Nuestro reto

Reto...

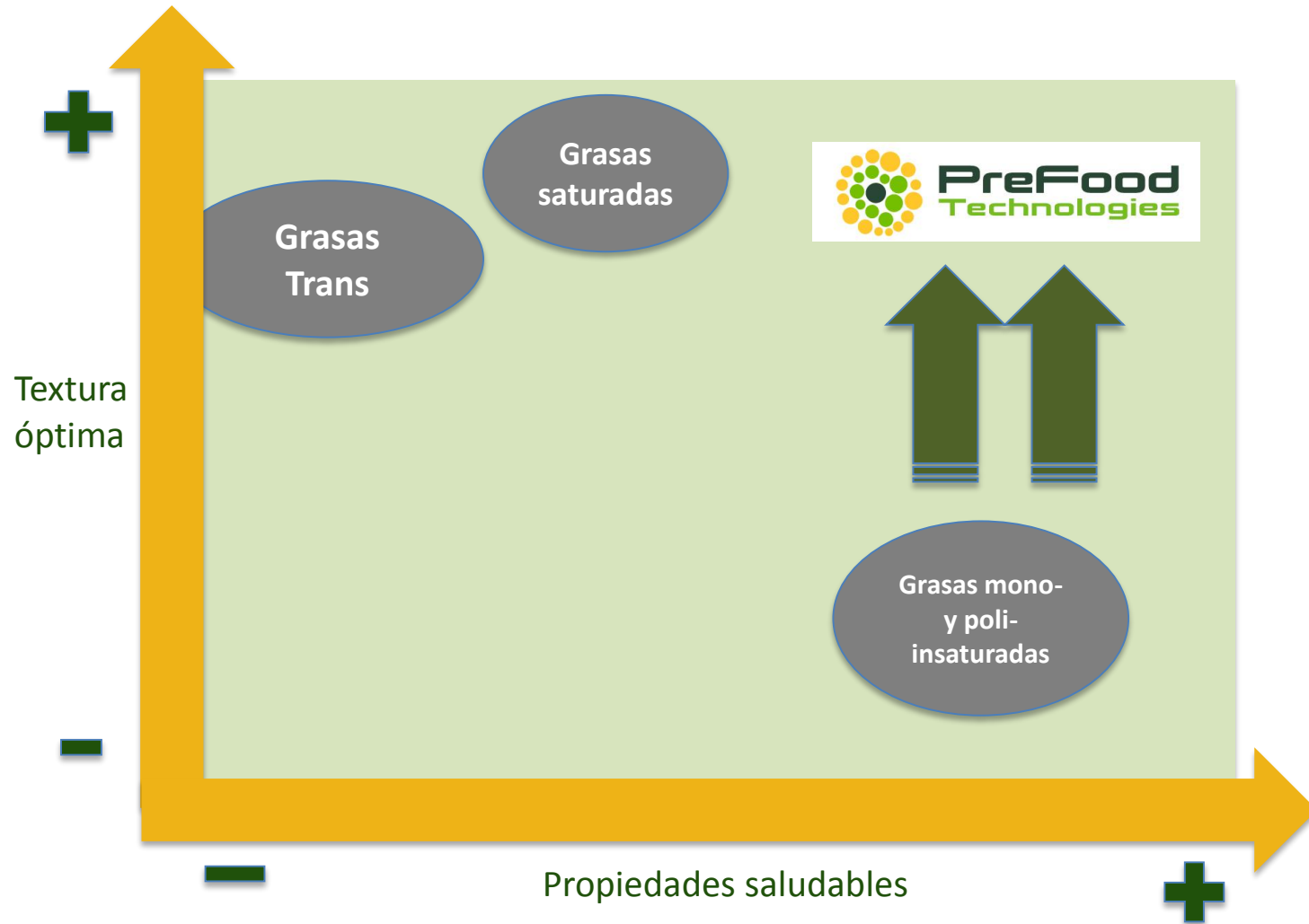
Texturizar grasas mono- y poli-insaturadas para el uso en la elaboración alimentos con presencia continua y uniforme de grasas.

...Solución

.....**EDR**



Nuestro reto



Textura adaptada a la aplicación

EDR



EDR.1

- Salchichas cocidas
- Patés
- Cremas



EDR.2

- Salchichas frescas
- Hamburguesas
- Embutido curado



EDR.3

- Bollería
- Galletas



EDR.4

- Helados de crema



Soluciones conceptuales

Reducir grasas saturadas (Kcal)



Evitar grasas TRANS



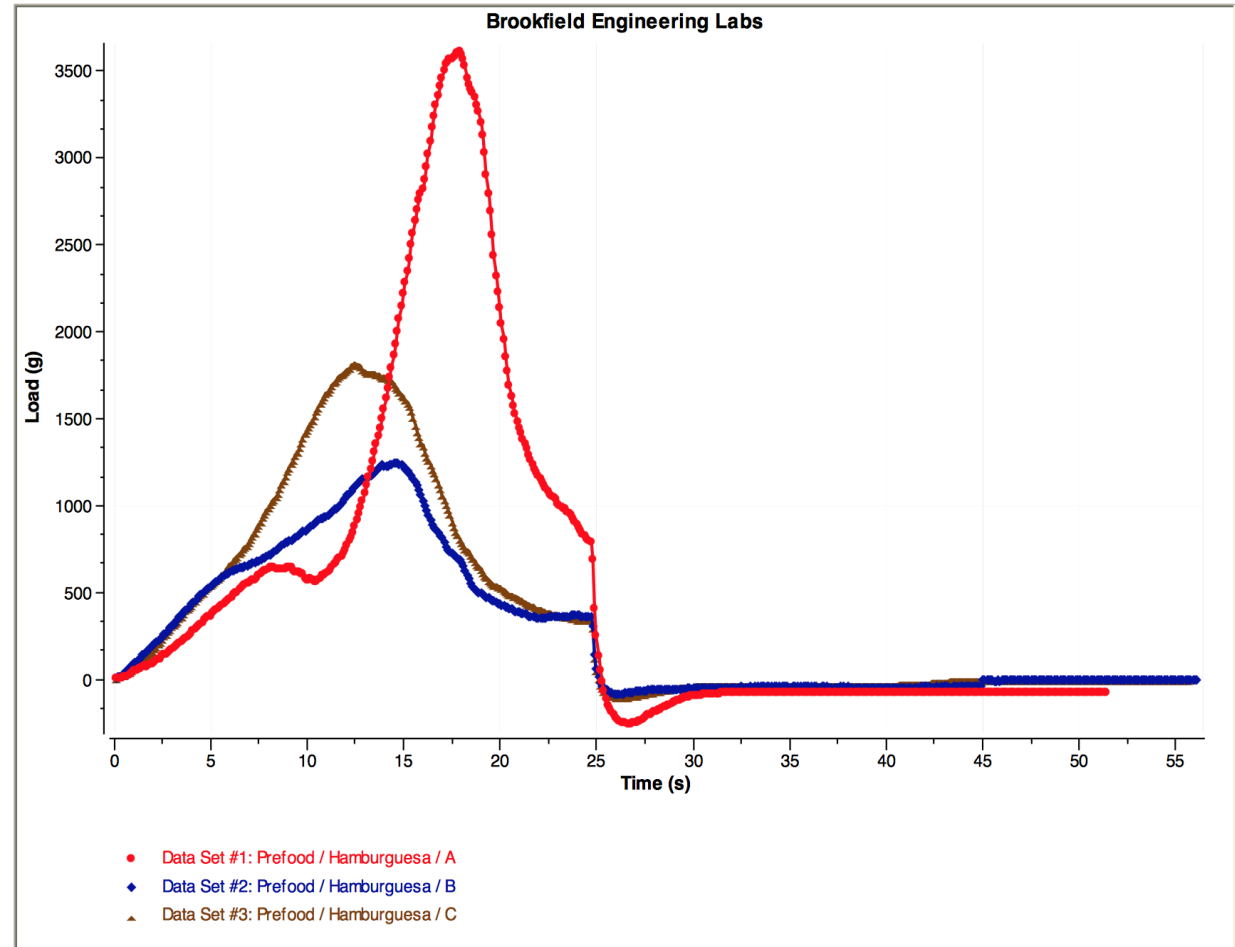
Caso: Hamburguesa I

Hamburguesa con -75% de grasa saturada	Hamburguesa normal	Hamburguesa EDR 40%
Magro	85%	60%
Grasa / EDR	15%	40%
Grasa SAT / 100gr de producto	6 gr	1,47 gr
Textura (load gr)	3.600	1.250

Caso: Hamburguesa II

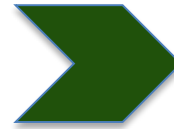
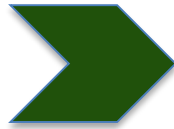
Hamburguesa con -50% de Kcal de la grasa.	Hamburguesa normal	Hamburguesa EDR 27%
Magro	85%	73%
Grasa / EDR	15%	27%
Kcal en la grasa (EDR) / 100gr de producto	127,5 Kcal	63,7 Kcal
Textura (load gr)	3.600	1.700

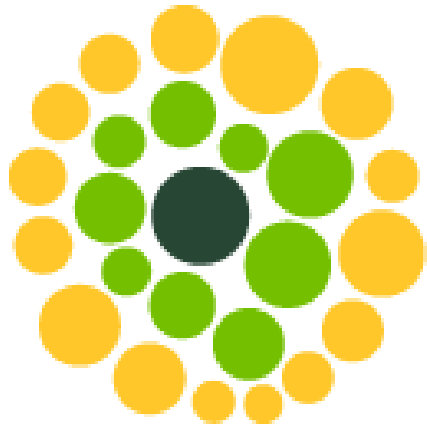
.....palatabilidad!!



Propuesta de Prefood Technologies

- Elaborado graso 100% vegetal (girasol, soja, oliva, canola)
- Textura personalizada
- Bajo en grasas saturadas (sin aceite de palma)
- Sin hidrogenación ácidos grasos
- < 0,1% grasas trans
- Formación óptima del alimento
- Reducción calórica
- palatabilidad óptima





PreFood
Technologies

Gracias!!