

## Comité de Alimentos Funcionales ILSI Argentina

### Integrantes del Comité:

Presidente de ILSI Argentina: Dr. Juan Carlos López Musi  
Coordinador: Ing. Ricardo Weill- Danone S.A  
Asistente Científica: Lic. Cecilia L Garavano – ILSI Argentina  
Ing. Gabriel Durand - Cadbury Stani Adams  
Dr. Fernando Cardini – Coca-Cola de Argentina  
Dra. María Eugenia Maciero- Danone S.A  
Ing. Julio García Velasco- Grupo Arrayanes  
Ing. María Rosa Rabanal- Kraft-Foods Argentina  
Lic. Carolina Scarabello - Monsanto Argentina S.A.I.C.  
Dr. Jorge Debanne - Unilever de Argentina S.A.

### **Documento Consenso: “Alimentos funcionales: Desde la Ciencia hacia la definición de un marco regulatorio”.**

Reflexiones que pueden contribuir en un tema que promete ser una de las innovaciones del siglo 21.

### Introducción

El paradigma de la nutrición ha cambiado en los últimos 50 años. Primeramente en los años 50, época de post segunda guerra mundial el énfasis estuvo puesto en las proteínas y lo importante en un alimento era su calidad proteínica. En los años 70 se jerarquiza la importancia del total de energía aportado por la alimentación diaria. *“Basado en requerimientos e insumos proteínicos y energéticos, el problema es básicamente cantidad y no calidad”* (Waterlow and Payne, “La Brecha Proteínica,” Nature, 1975).

En los años 80 comienzan a valorizarse los micronutrientes, en los 90 aparece el concepto de calidad nutricional de las dietas hasta comienzos del nuevo siglo cuando surge la relación: **Alimentación y Estilo de vida.**

**La actual tendencia en nutrición es acentuar la importancia de los hábitos de vida diarios donde la elección racional de alimentos se basa no solo en la composición nutricional de los mismos sino también en sus propiedades.**

La situación nutricional de los Sudamericanos es consecuencia de tres procesos concurrentes: La Transición Nutricional, las crisis económicas de los últimos años y los problemas crónicos irresueltos. Los **alimentos funcionales** pueden cumplir un rol en la mejoría del estado nutricional y la salud de las poblaciones.

La SALUD, según la definición que la OMS hace del término, es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades. *Preámbulo de la Constitución de la Asamblea Mundial de la Salud, adoptada por la Conferencia Sanitaria Internacional, Nueva York, 19-22 de junio de 1946; firmada el 22 de julio de 1946 por los representantes de 61 Estados (Actas oficiales de la Organización Mundial de la Salud, No. 2, p. 100) y que entró en vigor el 7 de abril de 1948*

### Surgimiento del concepto de “Optima nutrición y salud”

A comienzos del siglo XXI, nuevos desafío aparecen para los países industrializados:

Lic. Garavano C.  
12 de julio-2006

- Incrementos de los Costos de la atención de la salud
- Mayor esperanza de vida
- Mayores conocimientos científicos
- Aparición de nuevas tecnologías
- Grandes cambios en los estilos de vida

Los nutricionistas introducen el concepto de **nutrición óptima**, basado en la optimización de la calidad de la ingesta diaria en términos de nutrientes y no nutrientes, al igual que en otras propiedades de los alimentos que favorecen el mantenimiento de la salud.

**Una nutrición óptima tiene como finalidad optimizar las funciones fisiológicas de cada persona para asegurar el máximo de bienestar, salud y calidad de vida a lo largo de toda su existencia.**

**Optima nutrición: Aquella nutrición capaz de permitir la expresión de todas las potencialidades del individuo. (Dr. Aranceta, "Nuevas tendencias en la Alimentación Mundial" ILSI Argentina, Abril 2006)**

Basado en estos conceptos tiene lugar la aparición y el desarrollo de **los alimentos funcionales**.

### **Alimentos funcionales: definición del concepto**

La evolución de la humanidad ha generado cambios en el estilo de vida y en sus hábitos alimentarios y de consumo. Por las mayores expectativas de vida de las poblaciones, la demanda de los consumidores y los nuevos conocimientos científicos y tecnológicos, **surge la creación de nuevos alimentos**.

El término "functional food" aparece por primera vez en Japón en la década de los años ochenta. Tres programas de investigación a gran escala fueron financiados por el gobierno japonés que reconocía que para controlar los gastos sanitarios generados por la mayor esperanza de vida debían garantizar una mejor calidad de vida.

En 1991 se estableció una categoría de alimentos potencialmente beneficiosos "FOSHU": alimentos de uso específico para la salud.

Durante los años 1995 a 1999 ILSI Europa coordinó un Programa financiado por la Comunidad Europea, FUFOS (Functional Food Science in Europe), que involucró a más de 75 expertos europeos. Surge en 1999 el documento de Consenso "**Conceptos científicos sobre los alimentos funcionales en Europa**".

A partir de entonces **el concepto de Alimentos funcionales fue tomado como válido y reconocido según una definición operativa**. Se establece que la **demonstración de los efectos de un alimento funcional debe estar basada en marcadores relevantes y satisfacer las exigencias de la comunidad científica**.

En la actualidad no hay consenso a nivel mundial sobre una definición sobre los alimentos funcionales pero sí sobre la **función** de los mismos.

- Un alimento que proporciona beneficios en la salud más allá de la nutrición básica (*Internacional Food Information Council, 1995*)
- Aquel en el que la concentración de uno o más de sus ingredientes han sido modificados para mejorar su contribución a una dieta saludable (*Institute of Medicine of the National Academy of Sciences, 1994*)
- “similar en apariencia al alimento convencional, consumido como parte de la dieta habitual, con demostrado beneficio fisiológico, y/o que reduce el riesgo de enfermedades crónicas más allá de las funciones nutricionales básicas” (*Salud Canadá, 1998*)
- **Un alimento puede ser considerado funcional si logra demostrar científicamente que posee efectos beneficiosos para la salud sobre una o más funciones del organismo, más allá de sus propiedades nutricionales habituales, de modo tal que mejore el estado general de salud o reduzca el riesgo de alguna enfermedad o ambas cosas** (Definición operativa FUFOS 1999: UE-ILSI Europe).

Es imprescindible **que exista evidencia científica suficiente acerca de los efectos beneficiosos para la salud promovidos de un alimento para que pueda ser considerado funcional**.

**En resumen podemos observar que un Alimento funcional debe**

- *Ser un Alimento, no un comprimido, ni una cápsula, ni un suplemento alimentario*
- *Ser consumido como parte de la dieta diaria*
- *Producir efectos beneficiosos sobre las funciones orgánicas además del valor nutricional de la matriz del alimento*
- *Mejorar el estado de salud y/o disminuir el riesgo de enfermedades*

**Y estos Beneficios deben estar científicamente comprobados**

La ciencia de los alimentos funcionales va a contribuir cada vez más a la salud humana en el futuro, lo que constituirá un desafío y una responsabilidad compartida por todos los grupos en Alimentación y Nutrición: la Industria, Reguladores, Científicos y Comercialización.

Una comunicación clara de estos beneficios es vital y la ciencia debe seguir siendo la única fuerza impulsora de información confiable a través de iniciativas como las que desarrolla ILSI en Argentina.