Alimentos funcionales
Investigación de mercado

J. Ignacio Fernández
Andrés Pintaluba S. A.
Tarragona 4 de diciembre 2007

"*Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina*"
Hipócrates (460 – 377 a.c.)

Tarragona 4 de diciembre 2007

Hechos constatados

- Creciente costo sanitario en la sociedad actual
- Aumento paulatino de la esperanza de vida
- Aumento de la población > 65 años
- Deseo de una mejor calidad de vida y mayor renta per cápita
- Mayor conocimiento relación dieta-salud
- Mayor preocupación sobre qué comemos
- Mundo mediático

¿Qué es un alimento funcional?

- "Los alimentos funcionales son aquéllos que pueden proporcionar un beneficio para la salud además de nutrición básica". (*International Food Information Council Foundation*).

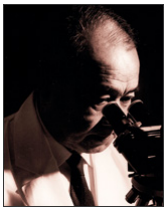
- "Los alimentos funcionales se considera que son aquellos alimentos, que se consumen como parte de una dieta normal y contienen componentes biológicamente activos, que ofrecen beneficios para la salud y reducen el riesgo de sufrir enfermedades". (*Consejo Europeo de Información sobre Alimentación EUFIC)*

¿Qué es un alimento funcional?

- "Un alimento funcional es aquel que contiene un componente, nutriente o no nutriente, con efecto selectivo sobre una o varias funciones del organismo, con un efecto añadido por encima de su valor nutricional y cuyos efectos positivos justifican que pueda reivindicarse su carácter funcional o incluso saludable" *ILSI (International Life Sciences Institute)*

Historia

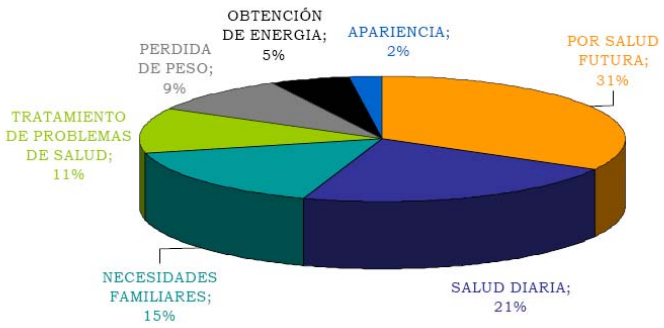
- **1908: Elie Metchnikoff**: Fue el primero en asociar la ingestión de leche fermentada con una mayor longevidad de ciertas poblaciones centroeuropeas.
- **1930: Minoru Shirota:** El Dr. Shirota aisla la cepa de *Lactobacillus casei*, la base del yogurt como probiótico.



Historia

- El concepto de alimento funcional surge en los años 80 en Japón.
- 1993 se crea la etiqueta FOSHU "*Foods Of Specific Health Used*".
- Proyecto FUFOSE en Europa "**Fu**nctional **Fo**od **S**cience in **E**urope"

Por qué consumimos alimentos funcionales



Qué alimentos funcionales consumimos

	Europa	Media Global
Alimentos integrales y alto contenido en fibra	38%	40%
Sales iodadas	30%	32%
Aceites y margarinas que reducen el colesterol	27%	31%
Zumos con vitaminas añadidas	26%	30%
Yogurt con L. acidophilus - probióticos	20%	25%
Leche con suplementos	12%	19%
Pan con suplementos	10%	18%
Bebidas fermentadas con bacterias beneficiosas	14%	17%
Leche de soja	6%	14%

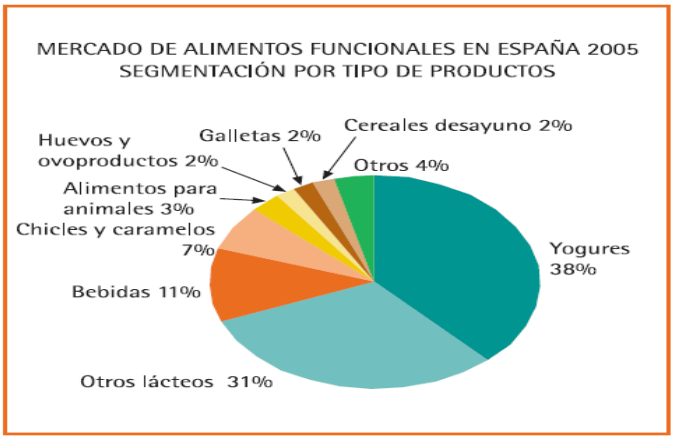
AcNielsen: 2005

Alimentos funcionales: mercado

- Cifra de negocio 600 – 3.500 mill de €.
- Cuota de mercado del 26%
- Crecimiento anual 10-20%
- Estimados más de 200 productos con alegaciones funcionales

Fuente: Diagnostico de la alimentación y nutrición, 2006. CAM

Alimentos funcionales: mercado



Fuente: La Alimentación en España 2005. Producción, Industria, Distribución y Consumo MERCASA

Tipos de alimentos funcionales

- Eliminan, añaden o incrementan un componente
- Sustituyen un componente por otro
- Modifican la disponibilidad metabólica

- Eliminan un componente

Sin grasa

Sin gluten

- Incrementan la concentración de un componente...

Calcio

Vitamina C

Ácido fólico

- Añaden un componente...

Omega-3

Fibra

- Sustituyen un componente por otro...

Azúcares por edulcorantes

Grasas: Proteínas, Carbohidratos

- Modifican la biodisponibilidad metabólica...

Ricos en fitoesteroles

Alimentos funcionales disponibles en el mercado

- Productos lácteos modificados
- Probióticos
- Prebióticos
- Enriquecidos en ácidos grasos polinsaturados
- Enriquecidos en fitoesteroles
- Enriquecidos en antioxidantes

Productos lácteos modificados

- Desnatados: Obesidad
- Enriquecidos en Ca, Vit A, D, E: Osteoporosis
- Omega-3: Prevención de ECV
- Fibra: Mejora tránsito intestinal

Leche Natural vs Modificada

Calcio Vitaminas A, D y E Grasa saturada...	Más calcio y vitaminas A, D, E Sin grasa o desnatados Con Omega-3, fibra, etc.

Probióticos

- Restablecimiento de la flora tras diarrea.
- Control crecimiento patógeno (Exclusión competitiva)
- Estimulación del Sistema Inmunitario
- Producción de enzimas (ß-galactosidasa)

Bacterias lácticas: *"microorganismos vivos"*

Natural vs Modificado

Yogures frescos	Leches fermentadas con bacterias lacticas Quesos efecto bífidus...

Prebióticos (FOS)

- Potenciación microflora beneficiosa
- Absorción de calcio
- Cáncer de colon
- Regeneración de epitelio intestinal (cambio en la producción de AGCC)

Diferentes tipos de fibra (FOS): Carbohidratos no digeribles

Natural vs Modificado

Acidos Grasos Polinsaturados (Omega 6 - 3)

- Colesterol y triglicéridos altos
- Hipertensión arterial
- Sistema nervioso

Natural vs Modificado

Enriquecidos en fitoesteroles

- Colesterol

Natural vs Modificado

Enriquecidos con antioxidantes

- Enfermedad cardiovascular
- Enfermedades degenerativas
- Cáncer

Natural vs Modificado

"Los alimentos funcionales pueden mejorar la salud, aunque hay que valorarlos en su justa medida y disfrutar de ellos sabiendo que, si bien no son la cura a todos los males, resultan beneficiosos y aportan un suplemento saludable a una dieta apropiada y a un estilo de vida activo".

Gracias por su atención