

Simposio Internacional sobre alimentos funcionales en Europa  
MALTA, 9 – 11 de mayo de 2007

## **Avances internacionales a nivel científico y beneficios para la salud: la contribución de Roquette**

El **Simposio Internacional sobre Alimentos Funcionales en Europa** se celebró en St Julian's, Malta, entre el 9 y el 11 de mayo de 2007. El simposio abordó una serie de temas claves relacionados con los alimentos funcionales, como la evolución de los patrones dietéticos, las tendencias en materia de salud y alimentos funcionales, la justificación científica de las declaraciones nutricionales, las perspectivas de los consumidores, las cuestiones normativas, así como el impacto y el futuro de los alimentos funcionales. Tuvo lugar en el contexto del nuevo Reglamento europeo relativo a las declaraciones nutricionales, que requiere justificaciones científicas pertinentes. Asistieron cerca de 300 personas de numerosos países, en representación de la industria alimentaria y de los ingredientes, de los organismos reguladores y de las universidades. Más de 30 ponentes ayudaron a clarificar los muchos y diferentes aspectos de los alimentos funcionales, actualmente un tema esencial en todo el mundo.

Roquette estuvo representado por la Dra. Catherine LEFRANC-MILLOT y Laetitia DEREMAUX, ambas del departamento de I+D de Nutrición de la compañía. Su ponencia “Bebidas que contienen fibra soluble” se desarrolló bajo el epígrafe “*Avances Internacionales a nivel científico y propiedades saludables en los alimentos*”. El objetivo era explicar cómo la estrategia de desarrollo comercial y de I+D de Roquette ha permitido lanzar bebidas cuyas declaraciones comerciales cumplen totalmente las recomendaciones nutricionales de la Organización Mundial de la Salud.

En el contexto actual, con una creciente obesidad y diabetes de tipo II, la industria alimentaria debe desarrollar estrategias que ayuden a los consumidores a adoptar dietas más saludables. Las dietas bien equilibradas son clave para prevenir o reducir estas condiciones que pueden suponer un riesgo para la salud. Entre los distintos productos alimenticios incluidos en el desarrollo de las nuevas estrategias nutricionales, las bebidas están entre los más importantes. A menudo son ricas en azúcares simples que realmente son calorías vacías, es decir, sin valor nutritivo. A menudo también se consumen en grandes cantidades generando una gran cantidad de energía a corto plazo con una alta respuesta glucémica sin apenas beneficios nutricionales.

Como productor de ingredientes, Roquette se ha impuesto el objetivo de ofrecer a la industria una vía para mejorar el valor nutricional de las bebidas clásicas sin que ello afecte a su sabor tradicional tan importante para el consumidor. La presentación de Roquette se centró en:

- Las características saludables y nutricionales clínicamente probadas de los ingredientes de Roquette.
- La capacidad de la compañía para elaborar fórmulas a la medida de los requisitos del cliente para obtener bebidas adecuadas desde el punto de vista nutricional, con propiedades tecnológicas y un sabor agradable.

Se destacó la respuesta glucémica que produce la fibra soluble de Roquette, NUTRIOSE® cuando se utiliza en bebidas.