



2020
ANCES OPEN
INNOVATION



ANCES OPEN INNOVATION 2020

EMPRESA

ABBOTT LABORATORIES S.A.



Abbott

DESCRIPCIÓN DEL RETO

En Abbott Nutrición somos conscientes de que una nutrición adecuada es un pilar fundamental para la salud y bienestar de las personas. Por ese motivo, apostamos por la investigación de vanguardia aplicada al desarrollo de nuevos productos que mejoren la calidad de vida de las personas en todas las etapas de su vida, desde la infancia hasta la edad avanzada. Nuestro compromiso es ofrecer suplementos nutricionales adaptados a las necesidades específicas de las personas, para mantener sus cuerpos fuertes y activos y cubrir enfermedades tanto agudas como crónicas.

En los últimos años, los índices de obesidad han aumentado de manera preocupante. Sólo en España, el 54% de los adultos tiene sobrepeso y el 17% es obeso. En la población infantil, el 40% tiene sobrepeso y el 18% padece obesidad, según la Encuesta Nacional de Salud del 2017.

Para hacer frente al aumento en la prevalencia de obesidad a nivel mundial, la Organización Mundial de la Salud recomienda reducir drásticamente la ingesta de azúcar. En



2020
ANCES OPEN
INNOVATION



su informe sobre azúcares publicado en 2015, se recomienda que adultos y niños limiten la ingesta de azúcares libres a menos de un 10% de la ingesta calórica diaria total, y defiende que una reducción por debajo del 5% realmente aportaría beneficios adicionales para la salud. La OMS cita la relación entre la ingesta de azúcares libres y un riesgo incrementado de aumento de peso, caries y enfermedades crónicas no transmisibles. La OMS define azúcares libres como cualquier mono o disacárido añadido a una comida o bebida.

Otras organizaciones, como el Departamento de Agricultura de Estados Unidos (USDA), recomiendan limitar los azúcares añadidos a menos del 10% de las calorías totales diarias. El Codex Alimentarius recomienda que el etiquetado incorpore los azúcares totales, en lugar de los azúcares añadidos, ya que ambos se metabolizan de manera similar.

Hay que destacar que los azúcares cumplen un papel importante tanto en la textura como el sabor del producto, lo que es fundamental en el caso de nutrición médica, donde la percepción del gusto está alterada, y los productos deben de alcanzar una palatabilidad adecuada.

El cambio en las recomendaciones y la regulación supone un reto para la industria alimentaria, que debe reformular sus productos eliminando o sustituyendo el azúcar por otros productos, lo que puede conllevar cambios en la textura, conservación o palatabilidad.



2020
ANCES OPEN
INNOVATION



Definición del reto.

Ingredientes, tecnologías o procesos tecnológicos que permitan la reducción del contenido de azúcares añadidos y de azúcares totales en productos nutricionales, sin que la calidad ni los beneficios clínicos del producto se vean reducidos, o que incluso puedan verse incrementados.