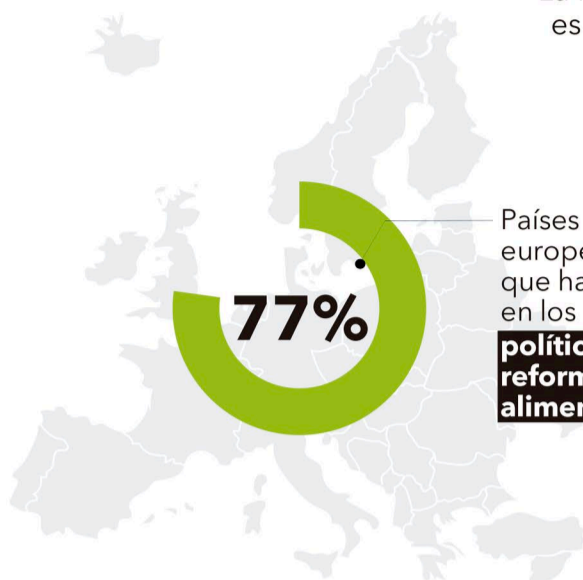


# Reducción de sal, azúcar y grasa

La reformulación o mejora de la composición de los alimentos es una de las medidas de salud pública recomendadas por la Unión Europea (UE) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) para mejorar el entorno alimentario y facilitar las opciones más saludables.



Países en la región europea de la OMS que han desarrollado, en los últimos años, **políticas de reformulación de alimentos.**



Políticas de reformulación de alimentos.

Fuente: Oficina Regional Europea de la OMS y Comité de Nutrición de Naciones Unidas

● Para reducción de **sal** ● Para reducción de **azúcar** ● Para reducción de **grasas saturadas**

## ESTRATEGIAS

### Reducción de **SAL**

Empleo de sales modificadas y/o reemplazantes de sal

Empleo de potenciadores de sal

Disminución del tamaño de partícula de sal

Empleo de sal con distinta estructura

Distinta distribución de sal en zonas del producto

Interacciones de aromas-sabor

Aplicación de altas presiones hidrostáticas

Aplicación de ultrasonidos

Reducción gradual de sal

Sal Nucla

### Reducción de **AZÚCAR**

Ingredientes

Sacarosa con diferentes granulometrías

Distribución heterogénea del azúcar

Proceso enzimático

Reducción gradual

Fermentación

### Reducción de **GRASA**

Modificación del tamaño de la partícula

Emulsión grasa en agua

Emulsión agua en grasa

Emulgentes

Emulgentes naturales: lecitinas

Emulgentes sintéticos

Ingredientes

Basados en carbohidratos

Basados en grasa

Basados en proteínas

**Alimentos + saludables**

Mismo sabor, misma textura,  
igual de seguros y económicamente sostenibles

**Aceptación del consumidor**

**Impacto positivo en la salud pública**