

SEGURIDAD DE LOS EDULCORANTES NO CALÓRICOS

¿Qué son los edulcorantes no calóricos (ENC)?¹

Son aditivos alimentarios, que de acuerdo con el Codex Alimentarius:

Se adicionan a los alimentos o bebidas y proveen un sabor dulce, generalmente mucho más intenso que el azúcar.

No tienen efectos sobre la salud de quien los consume.

No tienen un “efecto farmacéutico” reconocido.

Su uso es sólo como herramientas dentro de un contexto de dieta y estilo de vida con reducción en el consumo de azúcar.

Se utilizan en pequeñas cantidades.



Básicamente uno de sus propósitos principales es la reducción del consumo de azúcar.

¿Quiénes son las agencias evaluadoras de riesgo que regulan la aprobación de edulcorantes no calóricos?^{2, 3}

Comité Conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura / Organización Mundial de la Salud

JECFA

Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos

FDA

EFSA
European Food Safety Authority

efsa
European Food Safety Authority

Organismo nacional (por ejemplo: Cofepris)

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Conjunto de expertos científicos quienes tienen la capacidad de juntar y revisar toda la información de la FAO/OMS y Codex.

Evalúa la seguridad de los aditivos alimentarios.

Emite reglamentación y límites.
Evaluación de riesgos.

Regulan y vigilan el control sanitario de los productos en cada país.

Para el consumo de todos, incluidos los grupos vulnerables como niños, mujeres embarazadas y en etapa de lactancia, personas con diabetes y/o cualquier otra condición.²

¿Qué se evalúa para la aprobación?²

Identificación de peligros

Ante cualquier tipo de daño

Caracterización de peligros

Relación entre los niveles de dosis y la probabilidad de desarrollar o agravar una enfermedad

Evaluación de exposición

Dosis y respuesta

Caracterización de riesgos

Sirve para estimar los posibles riesgos en diferentes escenarios

..... ¡Mira! Todos estos son los estudios que se realizan para evaluar el riesgo del consumo de ENC³

Genético

- Estudios en bacterias y células mamíferas.
- Filtrado de potenciales agentes cancerígenos.



Metabolismo

- Investigación de metabolitos activos y acumulación.
- Comparación entre especies y humanos.



Agudo

- Estudios con dosis únicas.



Corto plazo

- Dosis diarias repetidas (14 a 28 días).
- Identifica el órgano objetivo.



Subcrónico

- Dosis diarias por 90 días.
- Objetivo: dosis-respuesta y selección de dosis para estudios crónicos.



Crónico

- Dosis diarias por 2 años en roedores.
- Exploración de carcinogenicidad y NOAEL para IDA.

NOAEL: Nivel sin efecto adverso observado



Reproductiva

- Dosificación antes, durante y después de reproducción.
- Efectos en desarrollo fetal y neonatal.



Metabolismo

- ADME en humanos con compuestos marcados.



En todos los estudios la dosis se aumenta hasta que se detecta un efecto. Estudios de dosis (Adaptado de Dra. Rebeca López García, Toxicóloga)

¿Cuál es el flujo de aprobación LOCAL?³

JECFA

FDA

efsa

Revisión de información científica con base en la evaluación de los niveles de exposición local

Se toman decisiones sobre:

- Necesidad de mayor información
- Aprobación
- Límites (definición de IDA)
- Aplicaciones

¿Qué cantidad de edulcorante se puede consumir?

La Ingesta Diaria Admisible (IDA) es un valor que determina la cantidad de edulcorante, expresado en función del peso corporal, que se puede consumir diariamente durante toda la vida sin riesgo para la salud.



¿Cuánto puede consumir mi paciente?

IDA Sucralosa: 15 mg/kg de peso corporal ^a	1 sobre por cada kg de peso	 50 kg =  50 porciones
IDA Glicósidos de esteviol: 4 mg/kg de peso corporal ^a	Peso persona (kg)/8 = sobres	 50 kg / 8 =  6.5 porciones
	1 sobre por cada kg de peso	 50 kg =  50 porciones

Recuerda...

Los edulcorantes no calóricos, como los que contiene Splenda®, son una herramienta para reducir calorías y azúcares en la dieta de tus pacientes mientras se adhieren más fácilmente a tu tratamiento y lo combinan con una alimentación balanceada y un estilo de vida consciente.

Splenda® y su amplio portafolio



Para postres



Para endulzar con la mitad del azúcar y las calorías



Para endulzar bebidas y alimentos de manera familiar



Para endulzar bebidas y alimentos de manera individual



Para dietas Keto o bajas en carbohidratos



Para darle cremosidad y dulzor a tu café o té



Para una hidratación refrescante

FAO/OMS. Base de datos en línea de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (GSFA) [Internet]. [cited 2021 Aug 17]. Available from: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/gsta/es/>
Serra-Majem L, Raposo A, Aranceta-Bartrina J, Varela-Moreiras G, Logue C, Laviada H, et al. Ibero-American consensus on low- and no-calorie sweeteners: Safety, nutritional aspects and benefits in food and beverages. Vol. 10, Nutrients. 2018.
López-García R. La inocuidad de los edulcorantes no calóricos, una revisión. 2011. p. 13.
BA M, MC C, NH M, SP P, AG R. Biological fate of low-calorie sweeteners. Nutr Rev [Internet]. 2016 Nov 1 [cited 2021 Jul 14];74(11):670–89. Available from: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/27753624/>

Splenda®

Sé
spléndido
contigo