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]

JECFA	FDA	EFSA	COFEPRIS
Comité Conjuto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura / Organización Mundial de la Salud	Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos	European Food Safety Authority	Organismo nacional (por ejemplo: Cofepris)
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	Caracterización de peligros	Evaluación de exposición	Caracterización de riesgos
Ante cualquier tipo de daño	Relación entre los niveles de dosis y la probabilidad de desarrollar o agravar una enfermedad	Dosis y respuesta	Sirve para estimar los posibles riesgos en diferentes escenarios

Splenda

¡Mira! Todos estos son los estudios que se realizan para evaluar el riesgo del consumo de ENC[3]

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[4]	1 sobre por cada kg de peso	50 kg	=	Splenda	50 porciones
IDA Glicósidos de esteviol: 4 mg/kg de peso corporal[4]	Peso persona (kg)/8 = sobres	50 kg /8	=	Splenda Stevia	6.5 porciones
	1 sobre por cada kg de peso	50 kg	=	Splenda Tasty Mango	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/gsfa/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®