



JORNADA AATA 2018 - 4 de Julio 2018 – 9:30 a 12:30 y 13:30 a 16:30

Título: Reducción de azúcares en alimentos: de la evidencia a la acción –Actualización regulatoria y tecnológica.

Dictado por: Dra. Susana Socolovsky, CFS y Lic. Horacio Belcuore

Este curso está destinado a profesionales de ingeniería, ciencia y tecnología de alimentos, nutricionistas, médicos, bioquímicos, veterinarios y manipuladores de alimentos.

Resumen:

El azúcar ha sido objeto de un creciente escrutinio público por parte de los legisladores y los consumidores debido a su contribución calórica a la dieta y al aumento de las poblaciones de niños y adultos con sobrepeso y obesidad en todo el mundo. Esto ha llevado a la industria alimentaria a reemplazar total o parcialmente el azúcar en muchos alimentos y bebidas. Sin embargo, este no es un simple cambio de formulación, es un proceso complejo debido a posibles diferencias en el sabor, la intensidad y duración del dulzor, la pérdida de funcionalidad (por ejemplo, textura).

La jornada abordará temas sobre la funcionalidad del azúcar, los edulcorantes no nutritivos y los agentes de cuerpo y su aplicación en alimentos y bebidas. Se discutirá el papel del azúcar en las formulaciones, los mecanismos moleculares del sabor dulce, la seguridad de los sustitutos del azúcar, la optimización del sabor usando mezclas de edulcorantes, nuevos edulcorantes no calóricos, la estabilidad en el uso y las características sensoriales de diversos edulcorantes. También se abordarán en detalle los sustitutos del cuerpo del azúcar.

La sustitución de azúcar será revisada además desde la óptica de la OMS y de las regulaciones nacionales y de Mercosur.



Programa preliminar

Introducción: El escenario nutricional actual, iniciativas regulatorias, tendencias de mercado hacia la sustitución de azúcar.

- 1) Introducción a la nomenclatura de edulcorantes naturales, sintéticos, no calóricos (ENC), etc.
- 2) **Azúcares** - Consideraciones generales
 - las funciones tecnológicas de los edulcorantes nutritivos
 - teoría del dulzor
 - evaluación sensorial del dulzor
- 3) **Edulcorantes no calóricos (ENC):** sacarina y sus sales, ciclamato y sus sales, aspartamo, acesulfame K, sucralosa, neohesperidina dihidrochalcona, neotame, glicósidos de esteviol
 - Proteínas dulces: un nuevo concepto del dulzor
 - El futuro de los edulcorantes intensivos
 - El “multi ingredient approach”: sinergias
 - Generalidades, absorción, distribución, excreción y metabolismo de los ENC
 - Evaluación de riesgo y seguridad de los ENC
 - Utilización de ENC: su relación con la compensación energética y el aumento de peso
 - Utilización de ENC: preferencia por el sabor dulce
- 4) **Polioles:** obtención, propiedades físicas y químicas, metabolismo, contenido calórico y laxatividad, aplicaciones y beneficios de uso para: sorbitol, manitol, maltitol y jarabes de maltitol, xilitol, lactitol, eritritol, isomalta.
- 5) **Agentes de cuerpo**, su función como sustitutos del azúcar. Propiedades y características. Aplicaciones y formulaciones tipo.
- 6) **Azúcares raros:** la nueva frontera en productos sin azúcar.
- 7) **Actualización regulatoria** de sustitutos de azúcar en Argentina y Mercosur.

Para información sobre aranceles e inscripciones contactar tecnologos@alimentos.com.ar