

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del programa

CX/NFSDU 07/29/3
Agosto de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES
ESPECIALES
Sesión 29ª

Bad Neuenahr-Ahrweiler, 12 - 16 de noviembre de 2007

DIRECTRICES PARA EL USO DE DECLARACIONES
NUTRICIONALES: PROYECTO DE CUADRO DE CONDICIONES PARA LOS
CONTENIDOS DE NUTRIENTES
(PARTE B, QUE CONTIENE DISPOSICIONES SOBRE LA FIBRA DIETÉTICA)

- -- *Observaciones en el Trámite 6 del Procedimiento* --

Observaciones de:

BRASIL

1. Un elemento de la fuente que identifica esa fibra dietética es un componente intrínseco de estos grupos de alimentos.

La premisa de que la fuente de la fibra dietética es un componente intrínseco de frutas, verduras y granos integrales restringe la oferta de otros componentes beneficiosos que están presentes en la fruta, la verdura de hoja verde y los alimentos con cereales integrales, así como otras fuentes de fibra dietética. La fibra dietética es un componente que juega un papel importante a nivel fisiológico y funcional en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles, por tener un efecto sobre la motilidad intestinal, la saciedad, el perfil lipídico plasmático, la respuesta glucémica y la oxidación celular, entre otros. Y no siempre esos efectos proceden, únicamente, de los componentes presentes en la pared celular de frutas, verduras y alimentos con cereales integrales, sino de otros componentes, como los fructanos, el almidón resistente y compuestos bioactivos, entre otros.

De este modo, los componentes que estén o no presentes en la pared celular de frutas, verduras, alimentos con cereales integrales y otros alimentos, deben considerarse y analizarse como fibra dietética, debido al hecho de que presentan el efecto fisiológico de la fibra. Estas consideraciones señalan la importancia de incluir los efectos fisiológicos de la fibra dietética en su definición.

2. Un elemento químico que identifica el componente que se debe medir

La necesidad de identificar el elemento químico del componente que se va a cuantificar no puede aplicarse a la fibra dietética como se hace con otros nutrientes, porque la fibra está formada por varios

componentes y no por uno solo o por componentes aislados, algunos de los cuales están claramente clasificados y otros no.

La fibra dietética es un componente diferente al resto, porque no se utiliza en el intestino delgado, y sirve como sustrato para la microbiota intestinal, que ofrece incontables efectos positivos para el organismo humano.

En el caso de la fibra dietética, los carbohidratos no disponibles y otros componentes asociados, incluso si representan un grupo de componentes de cuantificación compleja, pueden ser incluidos en esta definición.

Comparación con la definición propuesta actualmente por el Codex

- La no digestibilidad no puede calcularse en el laboratorio. Por lo tanto, no existe un método que pueda admitir dicha definición.

El método de determinación de la fracción no digerible se refiere a los componentes vegetales que no se digieren ni se absorben en el intestino delgado y que llegan al colon, en el que son usados como sustrato de fermentación por la microbiota. Ese método cuantifica varios componentes resistentes a la acción digestiva de las enzimas como carbohidratos (fibra dietética, almidón resistente, azúcares, alcohol y oligosacáridos; compuestos nitrogenados, proteínas resistentes, enzimas y urea) y otros compuestos asociados de importancia nutricional como los polifenoles.

Se deben proponer otros métodos.

Métodos de análisis

Actualmente, no se usa un método totalmente apropiado y relativamente barato para el análisis de la fibra dietética. Una proposición sería la normalización de nuevos métodos o la introducción de modificaciones en los métodos AOAC, una vez sea muy usado en varios países.

Se deben elaborar los protocolos de los métodos nuevos o adaptar los de los ya existentes para el análisis de la fibra dietética. Además se deben realizar estudios de colaboración en un periodo medio.

Observaciones generales

- Brasil espera avanzar en el debate del tema para posibilitar una definición de las fibras que permita su adopción por parte del país.
- Es innegable la asociación entre el consumo de fibra y los efectos beneficiosos sobre la salud. De este modo, la importancia de que la definición que el CODEX deba asumir tenga en cuenta la necesidad de la información correcta del contenido de fibra en los alimentos, principalmente los procedentes de las frutas, verduras y los alimentos con cereales integrales.
- En relación a los estudios actuales sobre la caracterización de la fibra, la propuesta presentada por la OMS de reconocer como fibra los polisacáridos intrínsecos de la pared celular vegetal y, considerando otros carbohidratos con efectos fisiológicos probados en un grupo de fibras diferente, debe ser evaluada teniendo en cuenta el grupo de aspectos implicados en la definición y su repercusión en la adopción de políticas públicas de fomento de una dieta saludable.

Referencia:

LAJOLO, F. M.; MENEZES, E.W. ed. Carbohidratos en foods regionales iberoamericanos. Proyecto CYTED/CNPq XI.18 "Composición, Estructura, Biological Propiedades of Carbohidratos y su Utilización en Foods". EDUSP, São Paulo, 2006. 648 p. (ISBN 85-314-0935-7).