

# USO DE ADITIVOS EN PRODUCTOS PANIFICADOS LIBRES DE GLUTEN

Jenifer Karina Aroche Saldumbide, María Fernanda Mello Alvez

Tutor: Dr. Gastón Ares <sup>1\*</sup> Cotutor: Lic. Nut. Jose Balbanian <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Facultad de Química, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay

<sup>2</sup> Escuela de Nutrición, Universidad de la República, Montevideo, Uruguay.

\*E-mail: gares@fq.edu.uy

## Introducción

El consumo elevado y prolongado de aditivos alimentarios se asocia con el desarrollo de colitis y con efectos negativos sobre la homeostasis intestinal. Es crucial analizar la prevalencia de aditivos alimentarios en los productos panificados procesados y ultra-procesados libres de gluten, con el fin de informar a quienes consumen estos productos y analizar la necesidad de introducir medidas regulatorias que desalienten su consumo.

## Metodología

El presente trabajo utilizó una base de datos de composición de alimentos procesados y ultra-procesados, generada a partir de un relevamiento de productos envasados comercializados en supermercados de Montevideo y Maldonado. Se utilizaron los datos correspondientes a la categoría de productos panificados. Se identificaron productos libres de gluten a partir de las alegaciones disponibles en las etiquetas, ingresadas en la base de datos. Se identificaron aditivos alimentarios declarados en la lista de ingredientes utilizando software R, los aditivos se agruparon en 15 clases funcionales. Se analizó la prevalencia de aditivos alimentarios discriminado por categoría de productos.

## Objetivo

El objetivo general del trabajo fue analizar la prevalencia de declaración de aditivos alimentarios para productos panificados sin gluten en el mercado uruguayo. Adicionalmente se plantearon como objetivos específicos, analizar la prevalencia de declaración de aditivos en distintas categorías de productos panificados y comparar la prevalencia de declaración de aditivos en productos panificados con y sin gluten.

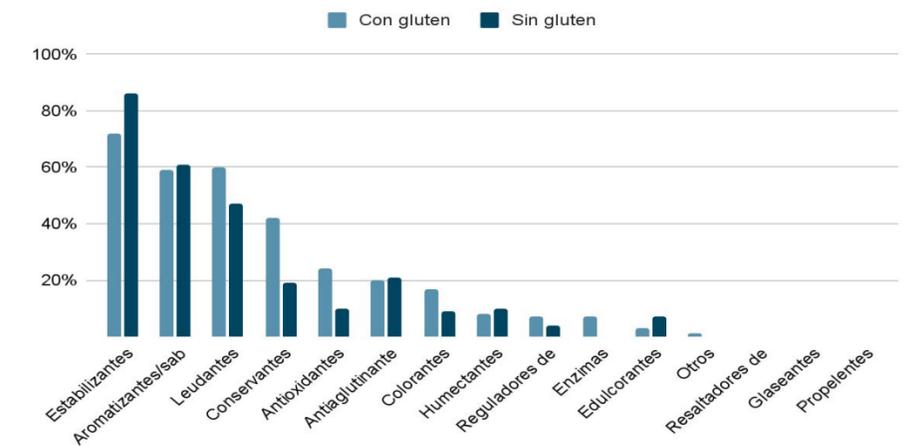
## Resultados

En el Gráfico 1 se encontraron diferencias significativas en la declaración de colorantes, conservantes, antioxidantes, leudantes y enzimas, siendo mayor en la categoría de panificados con gluten. Se observó una mayor frecuencia de declaración de estabilizantes y edulcorantes en los productos sin gluten.

### Clase funcional de aditivo más frecuente



Gráfico 1. Prevalencia de declaración de aditivos alimentarios en productos panificados con y sin gluten



## Conclusiones

La investigación demostró que la alta prevalencia de ciertos aditivos resalta la necesidad de desarrollar estrategias para disminuir su consumo. Esto podría lograrse mediante la implementación de sistemas de información, como el etiquetado de advertencias de aditivos, la regulación de la publicidad y subsidios a alimentos naturales libres de gluten focalizados en población celíaca en situación de vulnerabilidad. Además, es fundamental motivar el consumo de alimentos naturales libres de gluten y promover la preparación culinaria en la población general, y particularmente en la población celíaca.