

REDUÇÃO NO CONSUMO GLOBAL DE SÓDIO: UMA SOLUÇÃO DE INGREDIENTE INOVADOR

SODA-LO™ SALT MICROSPHERES

Diversos estudos têm demonstrado que a redução no consumo de sal é uma das intervenções mais econômicas para reduzir o risco de doença cardiovascular em países desenvolvidos e em desenvolvimento.

Satisfazer as preferências do paladar dos consumidores usando ingredientes alimentícios seguros e eficazes, para reduzir o teor de sódio e, ao mesmo tempo, manter a intensidade de percepção de sal nos alimentos é uma das estratégias sugeridas para a redução global no consumo de sódio.

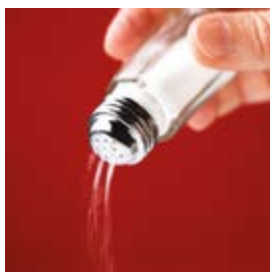
O SODA-LO™ Salt Microspheres é um ingrediente de redução de sal que tem sabor de base sal, rótulos, funções como o sal de verdade e pode reduzir o sal de 25 a 50 por cento em algumas aplicações.

A modelagem dietética utilizando o *US National Health and Nutrition Examination Survey* (NHANES) demonstrou que a aplicação de SODA-LO™ Salt Microspheres poderia reduzir em aproximadamente 9% o consumo de sódio da população norte-americana. O consumo reduzido de sódio está associado ao risco reduzido de hipertensão, AVC e doenças cardiovasculares.



O EXCESSO DE CONSUMO DE SÓDIO: UM PROBLEMA DE SAÚDE GLOBAL

Em países desenvolvidos, quase 80% do consumo de sódio se dá através de alimentos processados. Embora a redução dos níveis de sódio em alimentos seja um modo viável de ajudar a atingir os objetivos de saúde pública,



pesquisas sugerem que apenas cortar o sal impõe vários obstáculos, tais como uma percepção

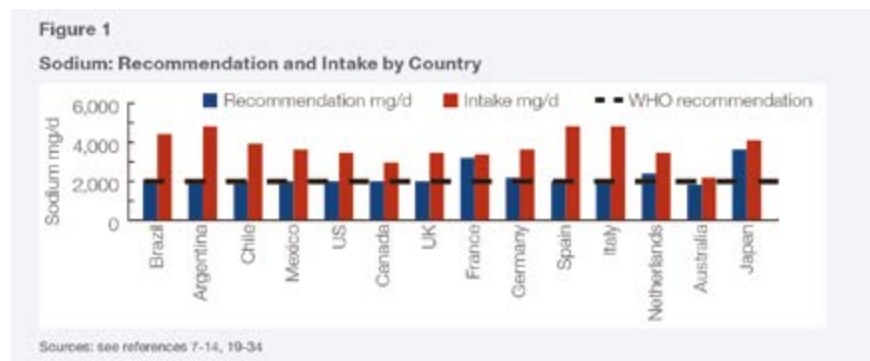
inferior do sabor e uma menor procura dos consumidores. O sal (cloreto de sódio) é um ingrediente essencial usado não somente como intensificador de sabor, mas também como um conservante, aglutinante e modificador de textura. Por causa de sua versatilidade, o sal é onipresente em produtos alimentícios e essencial em alimentos básicos como pão, queijo e derivados da carne. No organismo, o sódio tem uma função essencial na função biológica das células e no equilíbrio de fluidos. No entanto, o excesso pode causar um aumento no estresse em órgãos vitais do corpo e, por fim, o excesso no consumo pode levar ao início de uma doença crônica.

As autoridades de saúde pública concordam que o consumo crônico e excessivo de sódio pode levar a aumentos na pressão arterial e ao risco de ataque cardíaco e AVC. A hipertensão contribui para o desenvolvimento de doenças cardiovasculares, a principal causa de morte no mundo segundo a Organização Mundial da Saúde. Estima-se que a hipertensão causa 7,5 milhões de mortes, cerca de 12,8% de todas as mortes mundiais. O consumo de sódio global excede as necessidades fisiológicas (10 a 20 mmol/dia ou 230 a 460 mg de sódio).

As recomendações da Organização

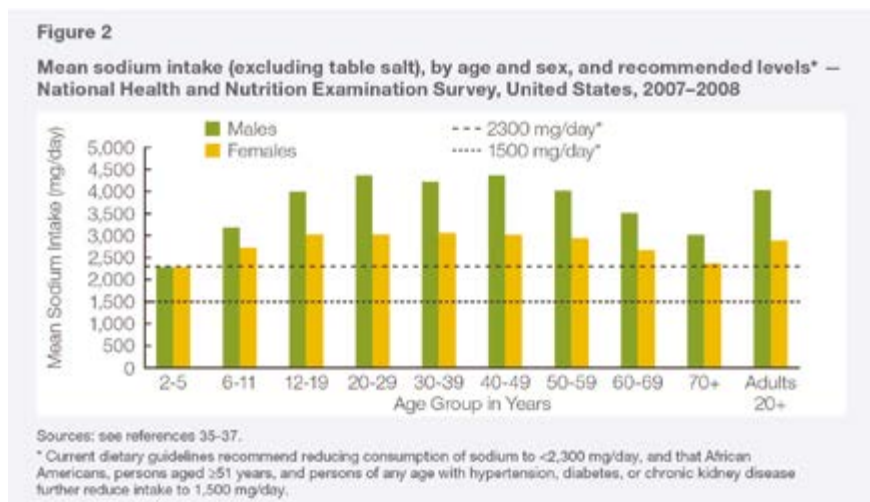
Mundial de Saúde (OMS) indicam que, para evitar doenças crônicas, o limite superior do consumo diário em adultos deve ser inferior a 87 mmol/dia (2.000 mg/dia), ou cinco gramas por dia de sal (aproximadamente uma colher de chá).

Atualmente, o consumo de sódio em muitos países é superior a 3.500 mg/d (veja Figura 1). O consumo de sódio na Europa vai de 3.200 a 4.800 mg por dia, ou seja, uma taxa substancialmente superior às recomendações da OMS. O consumo de sódio no México (3.600 mg/dia), no Brasil (4.400 mg/dia), na Argentina (4.800 mg/dia) e no Chile (3.900 mg/dia) são todos superiores às recomendações da OMS. O consumo de sódio no Japão, de 4.100 mg por dia, também excede as recomendações da OMS.



Os Americanos consomem significativamente mais sódio (>3.000 mg/dia) e sal (8,7 g) por dia que o máximo recomendado pelas *Dietary Guidelines* de 2010 de 2.300 mg/dia. Para indivíduos de alto risco, ou seja, pessoas acima de 51 anos, afro-americanos e pessoas hipertensas, doenças renais crônicas ou diabetes, o consumo médio atual é mais de duas vezes o limite recomendado na *Dietary Guidelines for Americans* de 2010, que recomenda um consumo máximo de 1.500 mg de sódio por dia para esses indivíduos. As Organizações de saúde, como os *Centers for Disease Control and Prevention* (CDC) e a *American Heart Association* (AHA), recomendam que o consumo diário seja diminuído até 1.500 mg/dia para todos os consumidores.

A Figura 2 mostra o consumo médio de sódio (exceto sal de mesa) por idade e por sexo nos Estados Unidos durante 2007 e 2008, de acordo com a *National Health and Nutrition Examination Survey*, além dos níveis recomendados atuais de sódio na dieta. O consumo de sódio de moradores dos EUA de todos os sexos e idades excede consideravelmente os níveis recomendados.



Vários estudos têm mostrado que a redução no consumo de sal é uma das intervenções mais acessíveis economicamente para reduzir o risco de doenças cardiovasculares em países desenvolvidos e em desenvolvimento. Um estudo recente nos EUA mostrou que até uma modesta redução de 10% no consumo de sal evitaria centenas de milhares de AVCs e infartos durante a vida de adultos entre 40 e 85 vivos atualmente e pouparia mais de US\$ 32 bilhões em despesas médicas só nos EUA. Recomenda-se, que a redução de sódio na dieta seja a primeira etapa para reduzir a hipertensão antes de iniciar a medicação.

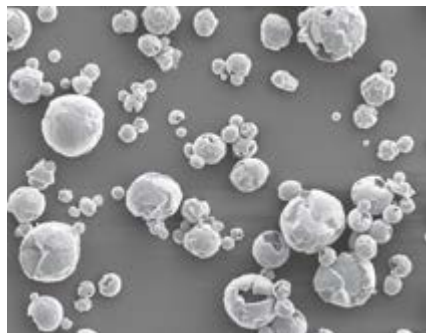
A indústria alimentícia deve continuar a pesquisar novas tecnologias e inovações que solucionem a questão global de redução de sódio sem sacrificar a segurança, a estabilidade ou o sabor.

NOVA TECNOLOGIA PARA PRODUÇÃO DE SAL COM REDUÇÃO DE SÓDIO NOS ALIMENTOS

A única maneira de reduzir o sódio em nível global é adaptar as preferências dos consumidores quanto ao teor de sal, reduzindo o sódio nos produtos alimentícios.

Outra forma é continuar a pesquisar novas tecnologias e inovações que abordem a questão sem sacrificar a segurança, a estabilidade ou o sabor, o que atualmente está sendo considerado pela setor alimentício.

Satisfazer as preferências do paladar dos consumidores usando ingredientes alimentícios seguros e



eficazes para diminuir o teor de sódio e, ao mesmo tempo, manter a intensidade de percepção do sal nos alimentos é uma das estratégias sugeridas para a redução global no consumo de sódio. A Tate & Lyle se compromete com o desenvolvimento de ingredientes que ofereçam soluções de nutrição, saúde e bem-estar, e o SODA-LO™ Salt Microspheres é um exemplo desse compromisso.

INOVAÇÃO EM REDUÇÃO DE SÓDIO: SODA-LO™ SALT MICROSPHERES

O SODA-LO™ Salt Microspheres é um ingrediente de redução de sal, com sabores, rótulos e funções similares ao sal, porque é base sal. Oferecido pela Tate & Lyle, o SODA-LO™ Salt Microspheres pode reduzir o sal de 25 a 50 por cento em algumas aplicações por meio de sua tecnologia de patente pendente que transforma os cristais de sal em microesferas ocas de sal e de fluxo livre que aumentam a percepção do sabor salgado na língua.

Pesquisas sensoriais da Tate & Lyle mostram que os consumidores percebem o sabor de produtos feitos com o SODA-LO™ Salt Microspheres são equivalentes a produtos feitos com sal normal. Este produto trata

das necessidades da redução de sódio sem comprometer o sabor. Numa lista de ingredientes de produtos, o SODA-LO™ Salt Microspheres normalmente aparece simplesmente como sal.

O SODA-LO™ Salt Microspheres pode ser usado numa variedade de produtos e está sendo avaliado em:

- Pães.
- Empanados/coberturas.
- Salgadinhos.
- Molhos, condimentos.
- Queijos, carnes.
- Biscoitos, massas.



A modelagem dietética com base nos dados da US NHANES 2007-2010 demonstraram que o potencial de uso do SODA-LO™ Salt Microspheres com reduções de sódio variando de 20% a 30% em 953 alimentos como *target*, podiam reduzir em aproximadamente 9% o consumo de sódio na dieta. Com base nessas reduções modeladas, espera-se que de 5% a 9% da população dos EUA estariam dentro das recomendações alimentares atuais para a população geral de 2.300 mg/dia. A redução no excesso crônico do consumo de sódio ajudaria a reduzir o risco de hipertensão e doenças cardiovasculares.

O SODA-LO™ Salt Microspheres é um ingrediente de redução de sal com sabores, rótulos e funções similares ao sal, porque é base sal.

*As exigências de rotulagem variam de acordo com o país.

TATE & LYLE: INOVANDO PARA SATISFAZER AS NECESSIDADES DA SAÚDE, DA NUTRIÇÃO E DO BEM-ESTAR

Compromisso com a inovação

A Tate & Lyle, líder mundial em inovação para o bem-estar, se compromete em oferecer ingredientes inovadores que podem ser incorporados a alimentos saborosos para ajudar os consumidores a satisfazer suas necessidades de nutrição, saúde e bem-estar todos os dias. Isso porque a Tate & Lyle investe pesadamente em inovação e pesquisa, e no desenvolvimento de ingredientes que possam ser incorporados numa ampla gama de soluções de bebidas e alimentos saborosos. Equipes de cientistas de nutrição e alimentos estão continuamente inovando, pesquisando e testando ingredientes que atendam as necessidades de saúde e nutrição do futuro.

Ao mesmo tempo, a Tate & Lyle tem um robusto programa de pesquisa de mercado projetado para fornecer as percepções necessárias quanto às preferências dos consumidores de



todo o mundo. O programa de pesquisa permite à Tate & Lyle personalizar e fornecer soluções sob medida nos mercados locais e regionais.

Ingredientes para a saúde e o bem-estar de todos

Em resposta aos esforços sanitários globais de alertar as pessoas quanto à redução de calorias e do consumo de sódio e ao aumento do consumo de fibras, a Tate & Lyle oferece um número de soluções de ingredientes inovadores que satisfazem essas necessidades.

TATE & LYLE

Tate & Lyle Brasil S/A

www.foodnutritionknowledge.info

www.tateandlyle.com