

# EDULCORANTES BAJOS EN CALORÍAS/SIN CALORÍAS: SEGURIDAD Y REGULACIÓN

LOS EDULCORANTES BAJOS EN CALORÍAS/SIN CALORÍAS...



son ingredientes alimentarios, como acesulfamo-K, aspartamo, ciclamato, sacarina, sucralosa o glucósidos de esteviol



se utilizan en alimentos y bebidas en lugar de azúcar para proporcionar sabor dulce con menos calorías o sin calorías



suponen una herramienta útil para la reducción de azúcares y la reformulación de alimentos

LOS EDULCORANTES BAJOS EN CALORÍAS/SIN CALORÍAS SE ENCUENTRAN ENTRE LOS INGREDIENTES MÁS METICULOSAMENTE ESTUDIADOS A NIVEL MUNDIAL, Y LOS ORGANISMOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA MÁS IMPORTANTES DEL MUNDO HAN CONFIRMADO CONSISTENTEMENTE SU SEGURIDAD.<sup>1,2,3</sup>

ADMINISTRACIÓN DE ALIMENTOS Y MEDICAMENTOS DE LOS ESTADOS UNIDOS (FDA)

AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (EFSA)



COMITÉ MIXTO DE EXPERTOS DE FAO/OMS EN ADITIVOS ALIMENTARIOS (JECFA)



## ¿CÓMO SE EVALÚA LA SEGURIDAD?

Como con todos los aditivos alimentarios, para que un edulcorante bajo en calorías/sin calorías se apruebe para su uso en el mercado, antes debe pasar por una evaluación de seguridad por parte de la autoridad de seguridad alimentaria competente. Para determinar su seguridad, expertos independientes examinan y evalúan meticulosamente los estudios y datos colectivos sobre la química, cinética y metabolismo de la sustancia, los usos que se proponen, y la valoración de exposición a la misma, así como estudios toxicológicos. Una vez se cuenta con una sólida evidencia de que no existen problemas de seguridad, se permite el uso del aditivo alimentario en alimentos y bebidas.



## ¿QUÉ ES LA INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA)?

EN EL PROCESO DE APROBACIÓN DE ADITIVOS ALIMENTARIOS, LAS AGENCIAS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA ESTABLECEN UNA **INGESTA DIARIA ADMISIBLE (IDA)**, QUE REPRESENTA LA CANTIDAD DE UN EDULCORANTE BAJO EN CALORÍAS/SIN CALORÍAS QUE UNA PERSONA PUEDE CONSUMIR DIARIAMENTE Y CON SEGURIDAD A LO LARGO DE TODA SU VIDA SIN RIESGO PARA LA SALUD.

LA IDA SE CALCULA DEJANDO UN MARGEN DE SEGURIDAD. TAMBIÉN TIENE EN CUENTA A SUBPOBLACIONES SENSIBLES QUE INCLUYEN, POR EJEMPLO, NIÑOS O PERSONAS MAYORES. POR TANTO, PUEDE UTILIZARSE CON SEGURIDAD POR PARTE DE LOS REGULADORES COMO REFERENCIA PARA TODOS LOS GRUPOS DE POBLACIÓN.<sup>4</sup>

UNA REVISIÓN RECIENTE DE TODA LA LITERATURA CIENTÍFICA RELATIVA A LA INGESTA DE LOS EDULCORANTES BAJOS EN CALORÍAS/SIN CALORÍAS MÁS COMÚNMENTE UTILIZADOS INDICÓ QUE LOS NIVELES DE EXPOSICIÓN ESTÁN, EN GENERAL, DENTRO DE LOS LÍMITES DE LA IDA PARA CADA EDULCORANTE INDIVIDUAL.<sup>5</sup>



### Referencias:

1. <http://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/en/>
2. <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/sweeteners>
3. <https://www.fda.gov/food/food-additives-petitions/high-intensity-sweeteners>
4. More information about ADI: <https://www.efsa.europa.eu/en/topics/topic/food-additives>
5. Martyn D, Darch M, Roberts A, et al. Low-/No-Calorie Sweeteners: A Review of Global Intakes. *Nutrients* 2018; 10(3): 357