

Aliments funcionals

Aliments funcionals

Introducció

JOSEP CALDERÓN

Ponents

Una visió global

SARA LÓPEZ VARELA

Institut de Nutrició i Bromatologia
(CSIC)

Probiòtics

XAVIER DORCA

Nestlé

El nou estil de vida i les prediccions sobre el futur de l'alimentació apunten que els aliments funcionals estaran entre els aliments més comprats en un futur molt proper. A més, aquestes prediccions anuncien que, el 2010, el mercat dels productes nutracèutics es trobarà, només a Europa, al voltant dels dos mil quatre-cents milions d'euros. Aquest gran interès pels també anomenats *nous aliments*, fa que s'organitzin nombrosos congressos que tracten aquest tema, com ara el que va tenir lloc a la Haia el febrer de 2000, el celebrat el setembre del mateix any a Londres i, per què no, el de les III Jornades Científicotècniques de l'ACCA.

Aquests nous desenvolupaments obliguen les companyies a pensar acuradament com poden comunicar al consumidor, de la manera més exitosa pos-

sible, els beneficis dels aliments funcionals i fer-ho amb la seguretat que el missatge sigui intel·ligible i que el consumidor sigui conscient que la informació que se li facilita està basada en estudis científics exhaustius i rigorosos. És imprescindible que aquesta informació arribi al consumidor, si es vol vendre el producte, perquè, evidentment, els productes funcionals seran més cars que els que no ho siguin, doncs per a la seva producció s'han realitzat uns estudis científics i un desenvolupament tecnològic addicional que no s'han fet amb els equivalents no funcionals.

Però no són només els consumidors i els manufacturadors de begudes i aliments els únics que conduiran el mercat dels aliments funcionals o nutracèutics. Companyies que, històricament, s'han mantingut al llinar de la producció d'aliments, com la Warner Lambert (propietària de la marca Halls), Novartis i d'altres, es plantegen explotar les seves competències en recerca introduint productes nutracèutics. Una de les raons crítiques per fer-ho, és la necessitat de compensar tant com sigui possible les despeses de desenvolupament dels fàrmacs, els quals s'han més que triplicat en els últims quinze anys.

El nom d'*aliments funcionals* pot sonar com a molt típic del nou mil·lenni, però, segurament, els nostres lectors ja els haureu vist, si és que no els heu, fins i tot, tastat. Els aliments funcionals encara són, per descomptat, aliments, però han estat dissenyats per oferir un benefici particular a la nostra salut, a part dels tradicionals nutrients que ja contenen.

Des que la ciència de la nutrició es mou des del concepte de *nutrició adequada* fins al de *nutrició òptima*, s'han desenvolupat nous productes alimentaris, els quals tenen el potencial de millorar mentalment i físicament, el benestar d'aquells que els consumeixen i poden, a més, reduir el risc de patir malalties. Ara bé, no són res nou, ja que, mentre els consumidors europeus tot just comencen a emprar aquests aliments, la població del Japó ha estat escollint-los des de fa dècades.

Encara que aquests aliments puguin tenir un paper important, per exemple en la prevenció de malalties, és crucial que els manufacturadors no puguin fer segons quines afirmacions sobre els efectes d'aquests aliments, que podrien no ser del tot certes o corroborables. Per a garantir que això no passi, les Nacions Unides FAO/OMS *Codex alimentarius* i el Consell Europeu han establert que només es poden fer afirmacions dels seus efectes quan aquests estiguin «ben fonamentats i siguin justificables».

Per acabar, només resta dir que encara que els aliments funcionals ofereixin efectes potencialment beneficiosos per a la salut, és important ser crítics sobre aquests efectes i pensar que són positius i saludables, però que no ofereixen, de cap manera, el «bolet màgic» per als problemes de la salut.

BIBLIOGRAFIA

- AGGETT, P. J.; ASHWELL, M.; BORNET, F. «Scientific Concepts of Functional Foods in Europe: Consensus Document». *British Journal of Nutrition*, núm. 81, 1999. European Food Information Council. <http://www.eufic.org>.