

Entre els dies 25 i 28 d'abril d'enguany, es va celebrar a Barcelona la conferència mundial sobre edulcorants sota el lema «Construint un futur dolç», organitzada conjuntament per l'Associació Internacional d'Edulcorants (AIE) i per la IUFoST. Antonietta Corti, secretària general de l'AIE va iniciar la conferència donant la benvinguda als gairebé 200 participants, entre els quals ens trobàvem dos dels membres de la revista TECA convidats per l'organització.

La conferència

El primer dels conferenciants, el doctor Lindley, de l'empresa Lintech (GB), va presentar una visió del desenvolupament dels edulcorants de baix contingut calòric, des de la sacarina al més recent, el neotame -entre 7.000 i 13.000 vegades més dolç que la sacarosa. Chris Green, de Talin Food Company (GB) va presentar informació sobre el taumatín, un intens edulcorant i ingredient natural originari dels fruits de l'oest d'Àfrica, i que, com la neohesperidina DC, contribueix a millorar el sabor dels productes. En referència a la diferència entre edulcorants naturals i sintètics, Ronald Walker, de la Universitat

de Surrey (GB), va afirmar que des d'un punt de vista toxicològic no hi ha diferències en les consideracions o procediments que cal seguir.

El doctor Beauchamp, del Monell Chemical Center (EUA), va confirmar que la dolçor és l'essència del plaer i que la percepció dels edulcorants és un fenomen unitari entre les persones. Tanmateix, però, i en va aportar evidències, la percepció del tast dolç canvia al llarg de la vida. També es va referir a les novetats sobre recerques que inclouen experiments amb la seqüència genètica, i va apuntar la possibilitat que es donés a través d'un sol receptor de la dolçor. Aquesta recerca pot portar, en els propers anys, al desenvolupament de nous edulcorants baixos en calories.

Nous edulcorants

Segons el Dr. Lindley més que desenvolupar nous edulcorants, l'esforç tècnic de la indústria se centrarà en la manera de millorar els edulcorants disponibles.

Altres conferenciants van afirmar que continuaria la recerca en les aplicacions dels edulcorants, ja sigui en solitari o combinats, amb la finalitat de proveir una única aplicació. En aquest sentit també es va apuntar

l'augment en l'ús d'edulcorants per modificar i millorar el sabor.

Obesitat

Un altre dels aspectes tractats va ser el de l'obesitat, relacionat amb el consum de productes edulcorats. A Europa, la recerca duta a terme a Holanda, el Regne Unit, Alemanya i l'Estat espanyol, mostra que la incidència de l'obesitat sembla ser la mateixa en els països del nord i del sud, per bé que el consum de productes edulcorats és major als països del nord. El control de pes és extremadament important a Europa ja que el 35 % dels adults té sobrepès (un 27 % a l'Estat francès), per bé que el percentatge s'incrementa amb l'edat. A Europa, com als EUA, les dones consumeixen més productes light que els homes.

Representació local

Per part del Grup Ferrer Internacional (Espanya), que havia col·laborat en l'organització de la conferència pel fet de ser l'únic membre de l'AIE amb representació (Exquim, SA) a Barcelona, hi van intervenir Francisco Borrego amb «La doble funcionalitat dels edulcorants» i Helena Montijano amb «Anàlisi de la neohesperidina DC en aliments».

Més

La conferència es va cloure el dia 28 amb el resum, per part d'Antonietta Corti, dels aspectes més destacats que els diversos ponents havien tractat durant aquells dies. La continuació de la conferència caldrà buscar-la durant el novembre d'enguany, quan es publicaran (Karger) més dades dins la sèrie World Review of Nutrition and Dietetics. Mentrestant, si ho desitgeu, podeu consultar el web de l'AIE:

<http://www.iesabru.com>

Associació Internacional d'Edulcorants

L'Associació Internacional d'Edulcorants (AIE) representa els fabricants i usuaris industrials d'edulcorants intensos per a la comparació d'aliments i begudes baixes en calories.

Pel que fa a l'organització científica, l'AIE ofereix els seus serveis, com a font d'informació, a governs, grups científics, organitzacions de la salut, mitjans de comunicació, especialistes en dietètica i altres professionals. Però, per damunt de tot, el compromís de l'Associació es basa en incrementar el coneixement públic sobre el paper que juguen a la dieta moderna els edulcorants baixos en calories. Amb aquesta finalitat, l'AIE produeix material informatiu d'interès, basat en dades científiques, sobre diversos temes.

Es tracta d'una associació reconeguda per la Comissió de la Unió Europea, per les autoritats reguladores internacionals i per l'Organització Mundial de la Salut, a més de comptar amb l'estatut d'Observador a la Comissió Codex Alimentarius de l'Organització de Nacions Unides.

