

**ALTO EN
AZÚCARES**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
AZÚCARES**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
AZÚCARES**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
AZÚCARES**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
SODIO**
Ministerio
de Salud

**ALTO EN
CALORÍAS**
Ministerio
de Salud

Etiquetas Limpias

La Importancia de la Certificación de Alimentos en la Comunicación al Consumidor



En el último tiempo los consumidores están muy preocupados de la inocuidad alimentaria y del impacto de los alimentos y sus ingredientes en la salud, y es así como al ver las demandas del consumidor, se observa que ha adquirido gran relevancia lo que se denomina “etiquetas limpias” y junto con esto se aprecia que los consumidores necesitan más certeza en sus demandas y

es ahí entonces, donde la certificación de parámetros de la composición y calidad de alimentos adquieren relevancia ya que ayudan a darle la confianza y certeza que el consumidor busca.

Por este motivo, el objetivo del presente trabajo fue describir el concepto de “etiquetas limpias” o “*clean label*” y describir brevemente cómo para lograr este concepto, se requiere hacer modificaciones en procesos tecnológicos



Los consumidores buscan alimentos beneficiosos para su salud, bajos en sodio, sin azúcares agregados, libres de grasas trans, bajos en grasas saturadas y colesterol, con proteínas, vitaminas, minerales, fibras dietéticas, con acción prebiótica, probióticos, etc.

lo posible que sean puros, naturales, sustentables y si tiene alguna hipersensibilidad además requiere que dichos alimentos sean libres de uno o más alérgenos. Esto implica que en muchos casos se necesita excluir de la formulación ingredientes como son los preservantes (benzoato y sorbato). Es importante dejar claro que éstos son aditivos que se ha demostrado que son inocuos y son permitidos para su uso en alimentos según lo establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos DS 977/96, ya que contribuyen a prolongar la vida útil de éstos, por lo que cuando se excluyen estos aditivos porque los consumidores no desean estos ingredientes, implica que muchas veces se debe modificar envases, procesos de envasado y otros aspectos que permiten evitar estos aditivos, lo

cos, introducir nuevos ingredientes como por ejemplo alulosa, tagatosa y otros que contribuyen a alcanzar esta meta y viene el desafío de cómo comunicarle al consumidor las virtudes del *clean label* y darle la certeza de que los cambios tecnológicos, o en su composición de ingredientes son garantía de la inocuidad del alimento y es aquí donde la certificación de alimentos juega un rol clave para el consumidor.

los dos del lado derecho se relacionan con la inclusión de ingredientes y/o nutrientes. En primer lugar, el consumidor busca alimentos frescos, en

El concepto de etiquetas limpias es muy amplio, ya que involucra cuatro aspectos tal como se describe en forma esquemática en la Figura 1. Entre éstos se aprecia que los dos superiores tienen relación con sus ingredientes y los dos inferiores tienen relación con su perfil nutricional y aporte de energía. También en la misma figura podemos ver que los dos del lado izquierdo se relacionan con exclusión y



que generalmente significa aumento de costos. En otros casos, puede ser necesario cambiar colorantes artificiales por naturales. Este cambio, se puede lograr con modificaciones tecnológicas y teniendo la precaución de que la estabilidad de los colorantes naturales es diferente y son necesario entonces otros aspectos como un estricto control del pH del alimento, ya que tiene un impacto directo en la estabilidad del color. En otros casos, puede ser necesario cambiar antioxidantes como BHT y BHA por antioxidantes naturales. Para lograr esto, se requieren una serie de modificaciones en algunos procesos tecnológicos de modo de mantener la estabilidad de los lípidos en óptimas condiciones. Estos cambios de ingredientes es importante darlos a conocer a los consumidores y hacerlo por medio de la certificación de alimentos es una excelente herramienta, ya que le da garantías al consumidor de un alimento saludable e inocuo.

Respecto al perfil nutricional, los consumidores buscan alimentos que sean en lo posible bajos en sodio, sin azúcares agregados, libres de grasas trans, bajos en grasas saturadas y colesterol, y que tengan un aporte de energía adecuado según el tamaño de la porción y el de edad al que va dirigido el alimento. También es importante que sea buena fuente de uno o más de los nutrientes positivos para la salud, como son las proteínas, vitaminas (A, C, D, B1, B2, etc.), minerales (Ca, P, Mg, Fe, Zn, etc.), fibra dietética tanto soluble

como insoluble, fibra dietética soluble con acción prebiótica (Ej. Inulina, FOS, etc.), probióticos y ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga (DHA y EPA). Desde el punto de vista tecnológico, tanto la exclusión como la introducción de nutrientes y factores alimentarios tienen profundas implicancias en los procesos de elaboración de alimentos, en sus procesos de envasado y tipo de envases. Por este motivo, es importante darle a conocer al consumidor las características nutricionales positivas por medio de la certificación de alimentos.

De acuerdo a lo anteriormente expuesto se concluye que el concepto de “etiqueta limpia” o “clean label”, es un término que comprende diversos aspectos del alimento, incluye sus ingredientes, perfil nutricional, procesos tecnológicos, envases y sustentabilidad, lo que permite darle al consumidor garantías de que el alimento es inocuo y saludable. 

REFERENCIAS:

Cegielka A. "Clean label" as one of the leading trends in the meat industry in the world and in poland - A review. Roczn. Panstw. Zakł. Hig. 2020;71(1):43-5

Aschemann-Witzel J, Varela P, Peschel AO. Food Qual. Prefer. 2019;71:117

Gaikwad, KK, Singh S, Aiji A. Environ. Chem. Lett. 2019; 17: 609

Maruyama S, Streletskaia NA, Lim J. Food Qual. Prefer. 2021; 87:104062

Dra. QF. Gloria Vera A.
MSc Biológicas y Nutrición. Consultora en Alimentos, Nutrición y Asuntos Regulatorios.
INTA, Universidad de Chile

SILBERTEC

FOOD PROCESSING TECHNOLOGY

Soluciones tecnológicas integrales

Desde una máquina hasta el diseño de tu planta



Todo lo que necesitas
en un solo partner



Packaging



Repuestos
& Clips



Aditivos



Ingeniería



Asistencia
Técnica



Planes de
Mantenimiento



Silbertec, tu aliado en tecnología.



ventas@silbertec.cl

+56 2 27917700

f in