

Hacia una bollería con menos azúcar en 2020



El cliente la valora y la disfruta por su excelente sabor, pero reduce su consumo porque la considera un riesgo para la salud

Se reducirá un 5% su presencia en las masas

La **Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN)** está llevando a cabo el 'Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas 2017-2020', que se integra en la **Estrategia NAOS** para combatir la prevalencia de la obesidad fomentando una alimentación saludable, que contempla cambios como una bollería con menos azúcar.

La finalidad de esa iniciativa puesta en marcha por el organismo dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad es que los fabricantes reformulen sus productos alimentarios y reduzcan ciertos nutrientes considerados de **riesgo para la salud**. En el caso del azúcar, la reducción debe alcanzar el 5% en el año 2020.



La reducción del azúcar debe alcanzar el 5% en el año 2020.



El de la bollería es uno de los sectores sobre el que se ha situado el foco y ya son varias las panificadoras que están desarrollando esfuerzos por mejorar su catálogo, una de ellas es Europastry, que recientemente ha proclamado que **ha logrado retirar en torno a una tercera parte del azúcar** a sus productos, así como un porcentaje similar de las grasas.

En un esfuerzo por reducir los niveles de azúcar en los alimentos, se ha puesto en marcha el **proyecto 'Sweetfood'**, impulsado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), el Programa Estratégico de Consorcios de Investigación Empresarial Nacional (CIEN) y el Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI).

Menos azúcar es 'healthy'

Esta iniciativa, presupuestada en unos 6 millones de euros, busca sentar las bases para **reducir drásticamente la cantidad de azúcar refinado** en la formulación de alimentos y bebidas utilizando nuevos edulcorantes de origen natural. Hasta ahora se han sumado incluso compañías de conservas y mermeladas tan conocidas como Helios.

Lo que se espera conseguir es la respuesta a una exigencia administrativa: la obesidad tiene un alto coste en términos de gasto sanitario; y a otra del propio consumidor, que ahora apuesta por la corriente 'healthy' y busca productos que cumplan la doble expectativa de ser agradables para el paladar y sanos para el organismo.

Se trata de un binomio complicado de obtener en el caso de productos como la bollería, que se basa en cuatro ingredientes: harina, azúcar, huevos y una grasa alimenticia.