



048 SHOULD WE THINK OF FOOD REFORMULATION AS CHANGES IN NUTRIENTS AND FOOD ADDITIVES?

Dra. Ana Clara Duran^{1,2}, Dra Paula Pereda^{2,3}, Ms Mariana Grilo⁴

¹Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, Brazil,

²Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil, ³Departamento de Economia, Universidade de São Paulo, São Paulo, Brasil,

⁴Milken Institute of Public Health, George Washington University, Washington, USA.

Introduction: Food reformulation has been tracked as changes in the content of nutrients of concern to health. Evidence on the adverse health effects of food additives shines light on the need to also track how these have been used in combination or to replace nutrients of concern in foods and beverages. **Objective:** To assess how food reformulation has combined changes in the content of energy, nutrients and food additives of 'cosmetic use' (CFA) in foods and beverages sold in Brazil over the last decade. **Methods:** We used data from the "Global New Products Database (Mintel-GNPD). We created a panel with all processed and ultra-processed foods according to NOVA launched in the Brazilian food supply between 2010 and 2021 with at least one reported change in food composition (nutrients and/or ingredient list) by pairing unique barcodes and product inclusion and reformulation dates (126,441 observations and 6,021 unique products). Outcome variables included energy, saturated fat, sodium, and the presence of total sugars, non-sugar sweeteners (NSS) and CFA. The latter were identified using detailed description of CFA found in ultra-processed foods. We ran year- and product-fixed effect log-linear models. We then explored heterogeneity across food categories. **Results:** We found significant increases in energy and sodium contents in 2021 as compared with 2010, but not in saturated fat. While we found smaller changes in the prevalence of foods and beverages with total sugars (ranging from 77% to 80%), the presence of NSS grew from 12% to 28%. The number of CFA/products had a 15% upward increase from 2015 to 2021. The number of CFA/product soared in dairy and non-dairy sweetened beverages, ready-to-eat meals, and snacks. Finally, CFA changes were followed by greater increases in the energy content of foods in 2019-21 as compared with earlier periods. **Conclusions:** Foods and beverages have undergone significant reformulation in the 10 years in Brazil, with important heterogeneity across nutrients, total sugars, NSS and other food additives of 'cosmetic use', and food categories. Monitoring food reformulation will be key to address an unintended worsening of the healthfulness of the food supply.

Keywords: nutrients, food additives, food reformulation.

049 AMBIENTES ESCOLARES PROMOTORES DE LA OBESIDAD INFANTIL: LA IMPORTANCIA DE CUMPLIR CON LA REGULACIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANTE LAS EPIDEMIAS DE SALUD

Mgtr. Laura Ordaz de la O¹, **Mgtr. Liliana Bahena-Espina**¹, PhD Marisa Macari¹, Rebecca L. Berner¹, Alejandro Calvillo-Unna¹

¹El Poder del Consumidor A.C., Ciudad De México, Mexico.

Introducción: México ocupa el 5° lugar de obesidad en el mundo y se prevé un incremento de la obesidad infantil. Las escuelas son clave para contrarrestar dicha situación y fomentar hábitos saludables para el óptimo desarrollo y bienestar de las infancias. **Objetivo:** Comparar los ambientes alimentarios de escuelas primarias de la Ciudad de México, durante la pandemia por COVID-19 y posterior a ella, para identificar el cumplimiento de la regulación de alimentos y bebidas que favorezcan la promoción de hábitos saludables en la población infantil mexicana. **Métodos:** Se capacitaron a profesionales del programa Salud Escolar de la Ciudad de México, en junio del 2022 y marzo del 2023; y posteriormente se aplicaron 77 cuestionarios entre junio-julio 2022 y 90 cuestionarios en marzo 2023, ambos estandarizados para medir los ambientes escolares a partir de identificar venta interna y externa de alimentos, publicidad y disponibilidad de agua potable gratuita para consumo. Con la información recabada, se llevó a cabo un análisis descriptivo y comparativo. **Resultados:** Los ambientes escolares continúan siendo no saludables, con oferta de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas asociadas con enfermedades. En el primer levantamiento, se identificó que 75% de las escuelas vendían botanas dulces como golosinas, cereal de caja y pan dulce y 40% bebidas azucaradas; mientras que, en el segundo levantamiento 87% de las escuelas vendía botanas dulces y 55% bebidas azucaradas. Se reportó que 26% y 35% de las escuelas contaban con bebederos funcionales, en el primer y segundo levantamiento respectivamente. En ambos casos más del 90% de las escuelas contó con venta informal afuera de las instalaciones, con hasta 6 puestos ambulantes con oferta de alimentos y bebidas de bajo valor nutricional. Solamente en el 4% y 7% de las escuelas se encontró publicidad principalmente en canchas y cooperativas. **Conclusiones:** Ante las epidemias de salud resulta necesario tomar medidas integrales estrictas que permitan la transición de los ambientes escolares obesogénicos a espacios saludables, donde se transforme el sistema alimentario escolar en beneficio de la salud y el medio ambiente y en garantía a los derechos de la niñez.

Palabras clave: regulación, obesidad infantil, alimentación escolar, COVID-19.

