



P341/S6-P20 ANÁLISIS COMPARATIVO DE LOS SISTEMAS DE ETIQUETADO EN ECUADOR Y CHILE, EN PRODUCTOS DE MAYOR CONSUMO EN ESCOLARES ECUATORIANOS

Dra. Angélica Ochoa Avilés¹, Mgtr. Samuel Escandón Dután¹, **Mgtr. Daniela Zuñiga Garcia¹**, Mgtr. Diana Andrade¹, Dra. Wilma Freire²

¹Universidad De Cuenca, Cuenca, Ecuador, ²Universidad San Francisco de Quito, Quito, Ecuador.

Antecedentes: Existen diversos sistemas de etiquetado nutricional para mejorar la toma de decisiones del consumidor. Ecuador fue pionero en implementar el “etiquetado semáforo”, sin embargo, existen mejores alternativas tales como el sistema de sellos (octágonos) implementado en Chile. No ha sido posible actualizar el sistema de etiquetado en Ecuador, tampoco se han evaluado cuantitativamente las estrategias empleadas por la industria para mantener sus etiquetas en amarillo o verde. Esto es especialmente relevante en el contexto escolar, donde se prohíbe la venta de alimentos con etiqueta roja. Objetivo: Analizar las modificaciones que deberían ocurrir al pasar de la normativa ecuatoriana (semáforo) a la normativa chilena (octágonos) en los productos ultraprocesados más consumidos por escolares. (2) cuantificar las estrategias de la industria para confundir al consumidor tales como el uso de edulcorantes no calóricos. Métodos: Se analizó 1168 productos ultraprocesados de alto consumo en escolares (confitería, snacks salados, bebidas no alcohólicas, panadería y lácteos) comercializados en una de las principales cadenas de supermercados. Se realizó un registro fotográfico de los productos y se recopiló la información nutricional siguiendo la metodología del protocolo INFORMAS para etiquetado de alimentos. Resultados: Del total de alimentos, el 58%, 38% y 38% de los productos que presentaron un nivel medio de azúcar, sodio y grasa respectivamente deberían presentar un octágono de advertencia. Los edulcorantes no calóricos se reportaron en el 27% de los productos (aspartame en el 21% de ellos). Del total de alimentos que utilizaron edulcorantes no calóricos, solamente el 3% presentó una etiqueta roja, y en el 28% la etiqueta reportó “este producto no contiene azúcar.” Los edulcorantes no calóricos se reportaron principalmente en las bebidas no alcohólicas (58%) y los productos lácteos (35%). Conclusiones: Es prioritario actualizar el sistema de etiquetado de alimentos en Ecuador, varios alimentos ultraprocesados se estarían comercializando libremente en entornos escolares debido al uso de edulcorantes no calóricos.

Palabras clave: escolares, etiquetado nutricional, consumidor, política nutricional.

P342/S6-P21 VALORACIÓN DEL ORUJO DE ARANDANO PARA LA PRODUCCIÓN DE COMPUESTOS ANTIOXIDANTES MEDIANTE LA FERMENTACION NATURAL ENRIQUECIDA

Srta. Vivian García Rojas¹, **Srta. Claudia Francisca Godoy Perines¹**, Msc. Angela Rodríguez¹, Dra. Karina Stucken Marin¹

¹Universidad de La Serena, La Serena, Chile.

En la actualidad los alimentos saludables, naturales y beneficiosos para la salud están siendo preferidos por la población mundial, siendo las berries un mercado de gran interés para el público consumidor. Una parte relevante de la producción de arándanos se destina a procesamientos como jugos o vinos, derivado de esto se origina aproximadamente un 20% de subproducto, descarte o residuo que consiste en un desecho sólido que se genera principalmente de las pieles y semillas de los frutos, llamado orujo de arándano, el cual se desperdicia y es una fuente de compuestos bioactivos que se desaprovechan. La fermentación natural enriquecida que hace referencia a un proceso de fermentación láctica donde los azúcares presentes en un alimento son convertidos en ácido láctico mediante la utilización de lacto bacterias anaerobias facultativas nativas o propias de la matriz, de esta manera permiten la liberación de otros compuestos presentes en la matriz alimentaria. Por lo tanto, este estudio determinó los efectos de la fermentación natural enriquecida en la composición bioactiva del orujo de arándano, estudiando el cambio en el perfil de fenoles, el contenido de polifenoles totales. La fermentación natural selectiva se llevó a cabo con microorganismos obtenidos desde el arándano fresco y se fermentaron por 15 días. Los resultados muestran un aumento del contenido de ac. gálico desde un nivel no detectable a 141 mg/100 g m.s. en el día 13 de fermentación, ac. Protocatecuico mostró un peak de aumento al día 8 de fermentación y la quercetina aumento de un nivel no detectable a 196.3 mg/100 g m.s. al día 15 de fermentación. En cuanto al contenido de polifenoles totales se obtuvo un aumento del 23,89% al día 15 de fermentación respecto del contenido inicial. Concluyendo, la aplicación de la fermentación natural enriquecida mejora la liberación y/o transformación de compuestos bioactivos en el orujo de arándano.

Palabras clave: orujo de arándano, compuestos bioactivos, antioxidantes, fenoles, polifenoles.

