FEN
FUNDACIÓN ESPAÑOLA DE LA NUTRICIÓN

NÚMERO 27

ANIBES

Azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en una muestra representativa de productos alimenticios consumidos por la población española del estudio científico ANIBES

Con la participación de:

Academia Española de Nutrición (AEN)

Sociedad Española de Nutrición (SEÑ)

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC)

Fundación para la Investigación Nutricional (FIN)

Asociación de Estudios Nutricionales

Grupo de Investigación en Nutrición, Ejercicio y Estilo de Vida Saludable

ANIBES

NÚMERO 27

Azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en una muestra representativa de productos alimenticios consumidos por la población española del estudio científico ANIBES

Introducción

Los azúcares libres, tal y como los define la Organización Mundial de la Salud (OMS), son los monosacáridos y disacáridos que los productores de alimentos, cocineros o consumidores añaden a los alimentos y bebidas. También se incluyen en esta definición los azúcares naturalmente presentes en la miel, jarabes y siropes, zumos de frutas y néctares, si bien existen otras definiciones.

Por su parte, los azúcares añadidos se refieren únicamente a aquellos azúcares y jarabes añadidos a los productos alimenticios, excluyendo de esta definición a los azúcares naturalmente presentes en las frutas.

Los edulcorantes bajos en o sin calorías (LNCS, por sus siglas en inglés) son aditivos alimentarios que se utilizan como sustitutivos del azúcar por su capacidad de endulzar los productos alimenticios aportando menos calorías que este. Otros términos que pueden encontrarse para referirse a este tipo de aditivos son "edulcorantes artificiales", "edulcorantes no nutritivos", "edulcorantes de alta intensidad" o "edulcorantes no calóricos". Su presencia en alimentos y bebidas se ha incrementado en los últimos 30 años, en línea con el creciente interés de la población por reducir la ingesta de azúcares añadidos. Tras la publicación del ***Plan de colaboración para la mejora de la composición de alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020***, por parte del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), se espera que esta tendencia continúe aumentando en los próximos años. Este plan, que se dirige a subgrupos específicos de alimentos como las bebidas azucaradas, la bollería y pastelería o los cereales para el desayuno, sugiere una reducción de alrededor el 10 % de los azúcares añadidos para finales de 2020, entre otras medidas.

Actualmente, en la Unión Europea (UE) hay diecinueve edulcorantes bajos en o sin calorías permitidos para su uso en alimentos y bebidas, que han sido evaluados y autorizados por los organismos reguladores internacionales tras numerosos estudios e investigaciones.

Edulcorantes bajos en o sin calorías autorizados para uso alimentario en la Unión Europea

- Sorbitol (E-420)
- Manitol (E-421)
- Acesulfamo K (E-950)
- Aspartamo (E-951)
- Ciclamato (E-952)
- Isomaltosa (E-953)
- Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio (E-954)
- Sucralosa (E-955)
- Taumatina (E-957)
- Neohesperidina DC (E-959)
- Glucósidos de esteviol o “estevia” (E-960)
- Neotamo (E-961)
- Sal de aspartamo-acesulfamo (E-962)
- Jarabe de poliglicitol (E-964)
- Maltitoles (E-965)
- Lactitol (E-966)
- Xilitol (E-967)
- Eritritol (E-968)
- Advantame (E-969)

Aunque la ingesta de azúcares añadidos fue previamente analizada en otro trabajo del estudio científico ANIBES, la información sobre el consumo y distribución de los edulcorantes bajos en o sin calorías entre los distintos grupos de alimentos y bebidas en España es muy limitada y no existen seguimientos ni evaluaciones de estos aditivos en los productos alimenticios que se venden y consumen. Por tanto, el objetivo de este trabajo científico fue identificar y comparar la presencia y los tipos de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías entre los principales grupos de alimentos y bebidas, a través de los productos alimenticios consumidos por la población española participante en el estudio científico ANIBES.

Material y métodos

El diseño, protocolo y metodología del estudio científico ANIBES han sido previamente descritos en detalle en Ruiz y col., 2015 y Varela-Moreiras G y col., 2015.

Se identificaron un total de 434 tipos de productos alimenticios a partir del consumo de los participantes del estudio científico ANIBES. Teniendo en cuenta las diferentes marcas (tanto las marcas de fabricante como marcas del distribuidor) se recopilaron 1.164 alimentos y bebidas (3.037 fotografías). Estos datos son representativos de al menos el 80 % del mercado español, según una media estimada de las ventas.

Los azúcares añadidos y los edulcorantes bajos en o sin calorías se identificaron a través de las etiquetas de los productos alimenticios fotografiados por los participantes. Los edulcorantes bajos en o sin calorías se identificaron tanto por su nombre como por su correspondiente código estandarizado mostrado en el listado de ingredientes. Por su parte, para la identificación de los azúcares añadidos se tuvieron en cuenta los monosacáridos y disacáridos presentes en las listas de ingredientes y se excluyeron los polialcoholes, de acuerdo con el Reglamento 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, relativo al suministro de información alimentaria facilitada al consumidor.

Dado que el propósito de esta investigación fue también identificar las fuentes de azúcar añadido, se buscaron los siguientes términos en las etiquetas: caramelo, azúcar caramelizado, dextrosa de maíz, dextrosa, fructosa, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa-fructosa, miel, azúcar invertido, lactosa y azúcar de mesa (sacarosa).

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías

En el presente estudio se identificó que, de las marcas analizadas:

- El 42 % de los alimentos y bebidas contenía algún tipo de azúcar añadido en su composición
- El 10 % de los alimentos y bebidas contenía algún edulcorante bajo en o sin calorías
- El 5,1 % de los alimentos y bebidas contenía simultáneamente azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías

Esta investigación, dentro del estudio científico ANIBES, muestra que en la actualidad existe una amplia presencia de edulcorantes bajos en o sin calorías y azúcares añadidos en distintos grupos de alimentos y bebidas comercializados en España.

Así, los edulcorantes bajos en o sin calorías estaban presentes en subgrupos de alimentos y bebidas tales como los refrescos sin azúcar (100 %), el subgrupo "otros dulces", compuesto por caramelos, chicle, mazapán, regaliz y turrón (89 %), las bebidas de soja (45 %) y el yogur y las leches fermentadas (18 %). Los principales edulcorantes bajos en o sin calorías identificados fueron acesulfamo K, aspartamo, ciclamato y sucralosa.

Por su parte, los azúcares añadidos estaban presentes en los refrescos con azúcar (100 %), la bollería y pastelería (100 %), los chocolates (100 %), los helados (100 %), las bebidas energéticas (96 %), las bebidas para el deporte (96 %), los cereales de desayuno y barritas de cereales (96 %) y las mermeladas (89 %). La sacarosa, dextrosa, jarabe de glucosa-fructosa, caramelo y miel fueron las principales fuentes de azúcares añadidos identificadas.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en los diferentes grupos de alimentos y bebidas consumidos por la población del estudio ANIBES

Grupos de alimentos y bebidas	Presencia de azúcares añadidos		Presencia de LNCS		Presencia de azúcares añadidos y LNCS
	No	Sí	No	Sí	
Aperitivos (n = 19)	79 %	21 %	95 %	5 %	5 %
Azúcares y dulces (n = 75)	16 %	84 %	85 %	15 %	1 %
Bebidas alcohólicas de baja graduación (n = 52)	71 %	29 %	87 %	13 %	6 %
Bebidas sin alcohol (n = 148)	64 %	36 %	61 %	39 %	15 %
Carne y derivados (n = 92)	57 %	43 %	97 %	3 %	3 %
Cereales y derivados (n = 241)	36 %	64 %	95 %	5 %	5 %
Frutas (n = 83)	95 %	5 %	100 %	0 %	0 %
Huevos (n = 8)	100 %	0 %	100 %	0 %	0 %
Leche y productos lácteos (n = 299)	45 %	55 %	88 %	12 %	8 %
Legumbres (n = 23)	87 %	13 %	100 %	0 %	0 %
Pescados y mariscos (n = 96)	99 %	1 %	100 %	0 %	0 %
Precocinados (n = 65)	43 %	57 %	100 %	0 %	0 %
Salsas y condimentos (n = 49)	69 %	31 %	100 %	0 %	0 %
Verduras y hortalizas (n = 76)	96 %	4 %	100 %	0 %	0 %

LNCS: Edulcorantes bajos en o sin calorías.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en bebidas

Bebidas como el agua, el café y las infusiones, y los zumos de frutas naturales no tenían azúcares añadidos ni edulcorantes bajos en o sin calorías entre sus ingredientes. Por su parte, tal y como se ha indicado previamente, el 100 % de los refrescos sin azúcar evaluados contenían edulcorantes bajos en o sin calorías y, en el caso de las bebidas de soja, los edulcorantes bajos en o sin calorías estaban presentes en el 45 % de los productos.

En lo que se refiere a otras bebidas, tales como la cerveza sin alcohol, zumos, bebidas mezcladas con leche, etc., el 68 % de los productos analizados contenían edulcorantes bajos en o sin calorías. Cabe destacar que el 70 % de este grupo tenía también azúcares añadidos.

A su vez, en el 100 % de las bebidas azucaradas sin alcohol se identificó la presencia de azúcares añadidos y en el 24 % edulcorantes bajos en o sin calorías, seguidos de las bebidas energéticas, en las que el 96 % de los productos evaluados contenía azúcares y el 34 % contenía edulcorantes bajos en o sin calorías . En el caso de bebidas para el deporte, el 96 % contenía azúcares añadidos, pero solo el 4 % incluía edulcorantes bajos en o sin calorías .

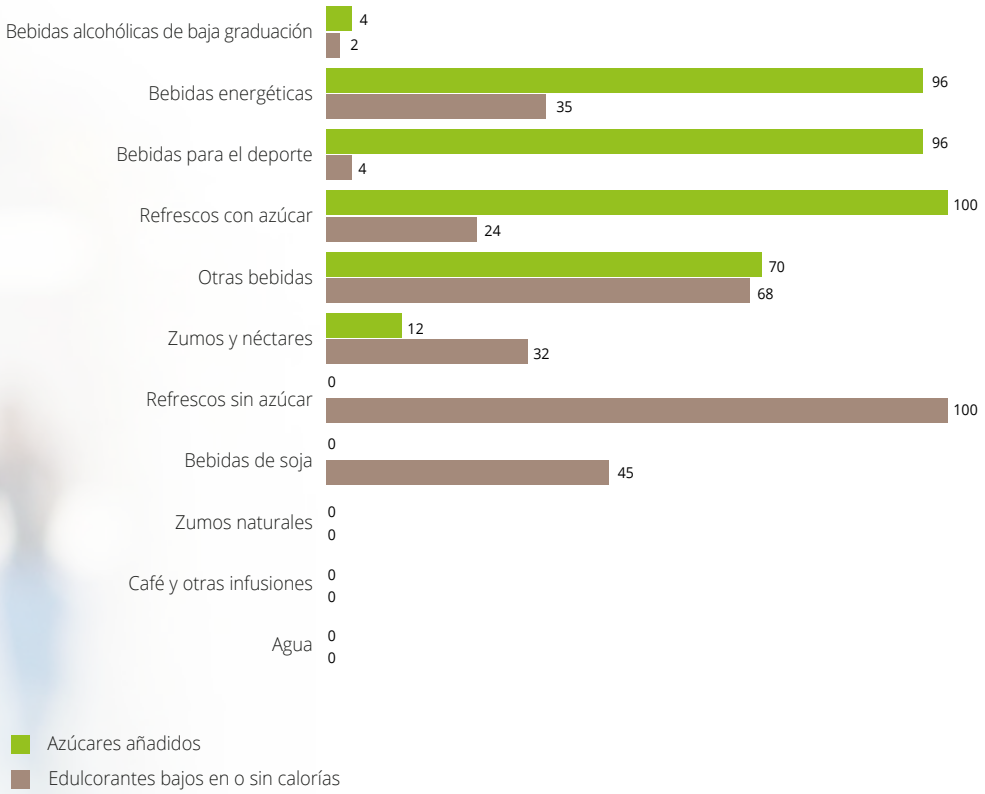
De todos los zumos y néctares evaluados, el 32 % contenía edulcorantes bajos en o sin calorías , mientras que el 12 % contenía azúcares añadidos.

Por último, solo el 4 % de las bebidas de bajo contenido alcohólico (cervezas, bitter, sangría, sidra y sidra de baja graduación combinada) analizadas en el estudio contenía azúcares añadidos, mientras que el 2 % contenía solo edulcorantes bajos en o sin calorías .

Las bebidas combinadas de bajo contenido alcohólico incluían edulcorantes bajos en o sin calorías en el 76,7 % de los productos evaluados y el 60 % contenía azúcares añadidos.

Las principales formas de azúcares añadidos identificadas en la categoría de bebidas fueron sacarosa, glucosa, fructosa, jarabe de glucosa-fructosa y caramelo. Por su parte, los principales edulcorantes bajos en o sin calorías identificados fueron acesulfamo K (E-950), aspartamo (E-951), ciclamato (E-952), sacarina (E-954), sucralosa (E-955) y neohesperidina DC (E-959).

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en bebidas consumidas por la población del estudio científico ANIBES (%)



Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en cereales y derivados

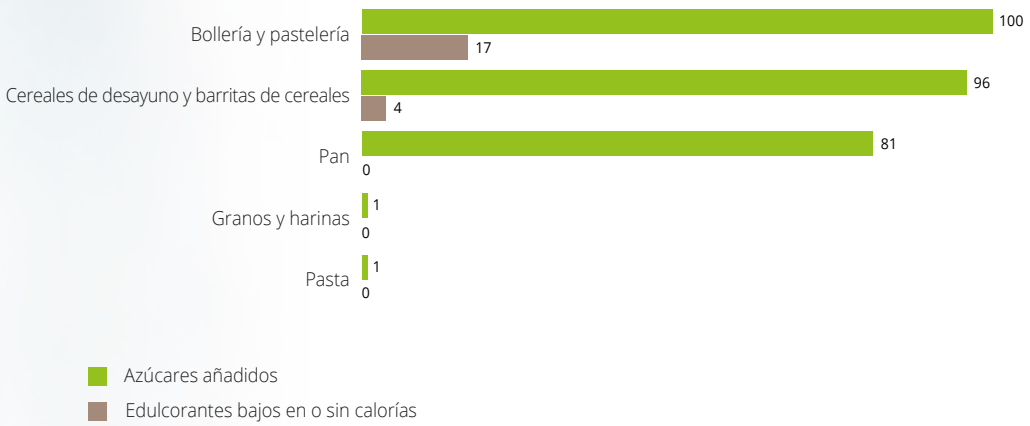
En lo que se refiere al grupo de cereales y derivados, el 100% de los productos de bollería y pastelería contenía azúcares añadidos. Las principales fuentes identificadas fueron azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa-fructosa, jarabe de glucosa, azúcares invertidos, trehalosa y caramelo.

Por su parte, solo el 17 % de los productos analizados dentro de este grupo de alimentos contenía edulcorantes bajos en o sin calorías. El sorbitol (E-420) se utilizó en productos como magdalenas, hojaldres de manzana o tartas, en la cantidad mínima necesaria, por su actividad como humectante.

Los azúcares añadidos estaban presentes en el 96 % de los cereales de desayuno y barritas de cereales. En este caso, los utilizados fueron azúcar, dextrosa, jarabe de glucosa-fructosa, jarabe de glucosa, azúcares invertidos, trehalosa, jarabe de glucosa-fructosa de maíz y caramelo. Alrededor del 4 % de este grupo contenía edulcorantes bajos en o sin calorías , principalmente las barritas de cereales (tanto en su versión normal como integral), siendo el sorbitol (E-420) el único edulcorante bajo en o sin calorías que se utilizó, en su cantidad mínima necesaria, para fines distintos de la edulcoración.

El pan y los productos derivados presentaron azúcares añadidos en el 81 % de los productos evaluados (azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, azúcares invertidos y lactosa), por el contrario, no se reportó ningún edulcorante bajo en o sin calorías en este subgrupo de alimentos y bebidas.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en cereales y derivados consumidos por la población del estudio ANIBES (%)



Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en leche y productos lácteos

Los azúcares añadidos estaban presentes en el 2 % de las leches analizadas, específicamente en la leche condensada. Del mismo modo, los quesos solo contenían azúcares añadidos en el 3 % de los productos. Ninguno de estos dos subgrupos contenía edulcorantes bajos en o sin calorías .

Sin embargo, el subgrupo de otros productos lácteos, conformado por batidos, postres lácteos y helados, contenía azúcares añadidos en el 82 % de los productos. Cabe resaltar que, en el caso de los helados, el 100 % de los productos contenía azúcares (azúcar, caramelo, jarabe de glucosa-fructosa, lactosa y dextrosa).

Finalmente, en el subgrupo de yogur y leches fermentadas, el 63 % de los productos analizados contenía azúcares añadidos (sacarosa, glucosa, fructosa, lactosa y jarabe de glucosa-fructosa), mientras que el 18 % de los productos de este subgrupo contenía edulcorantes bajos en o sin calorías, principalmente acesulfamo K (E-950), aspartamo (E-951), ciclamato (E-952) y sucralosa (E-955).

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en leche y productos lácteos consumidos por la población del estudio ANIBES (%)

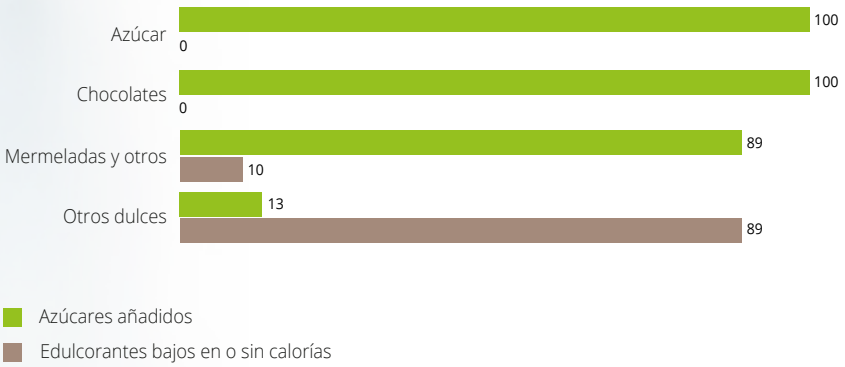
Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en azúcares y dulces

El 100 % de los productos analizados incluidos en los subgrupos compuestos por el azúcar (azúcar de mesa) y chocolates contenía únicamente azúcares añadidos (sacarosa, miel, lactosa y dextrosa) y no declaraba ningún edulcorante bajo en o sin calorías en sus etiquetas.

Por otro lado, en el subgrupo compuesto por mermeladas y otros, el 89 % de los productos contenía azúcares añadidos, tales como sacarosa y jarabe de glucosa-fructosa. En este caso, los edulcorantes bajos en o sin calorías estaban presentes en aproximadamente el 10 % de los productos de este subgrupo de alimentos y bebidas. Los edulcorantes bajos en o sin calorías identificados más comunes fueron sorbitol (E-420), manitol (E-421), acesulfamo K (E-950), aspartamo (E-951), ciclamato (E-952), sucralosa (E-955) y glucósidos de esteviol (E-960).

En el 13 % de los productos evaluados del subgrupo "otros dulces", como caramelos, chicle, mazapán, regaliz y turrón, se identificaron azúcares añadidos (sacarosa, jarabe de glucosa-fructosa, miel y azúcares invertidos), mientras que en el 89 % de los casos, estos tenían edulcorantes bajos en o sin calorías como sorbitol (E-420), manitol (E-421), acesulfamo K (E-950), aspartamo (E-951), ciclamato (E-952), sacarina (E-954), sucralosa (E-955) y xilitol (E-967).

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en azúcares y dulces consumidos por la población del estudio ANIBES (%)

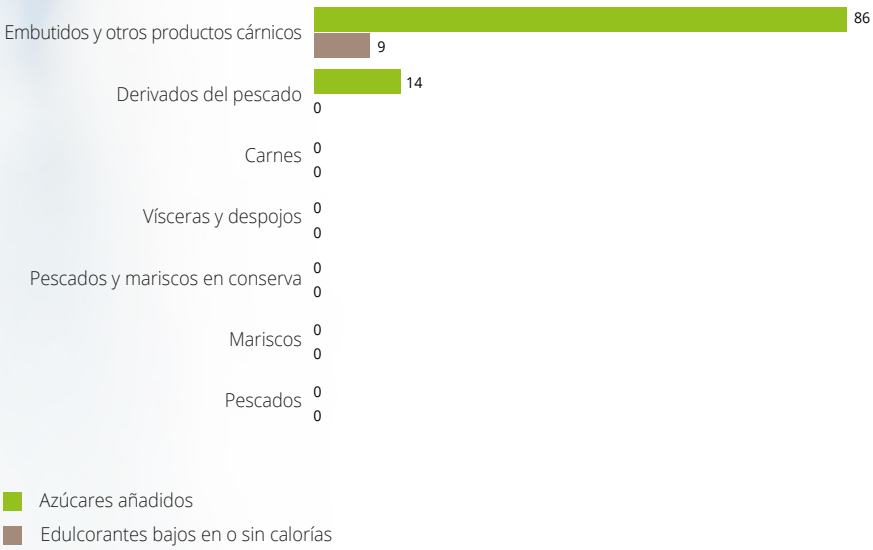


Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en carnes y derivados y pescados y mariscos

Dentro de estos grupos de alimentos es importante especificar que los términos "carne" y "pescado" se refieren a los productos sin transformar (solo los cortes refrigerados o congelados). Los embutidos y otros productos cárnicos y los derivados del pescado comprenden los productos elaborados que pueden contener ingredientes distintos de la carne o del pescado en su composición.

Teniendo en cuenta esto, se observó la presencia de azúcares añadidos en el 86 % de los embutidos y otros productos cárnicos del subgrupo (es decir, salchichas, tocino, chorizo, etc.) y en el 14 % de los derivados del pescado. Las fuentes de azúcar añadido identificadas fueron principalmente sacarosa, dextrosa, lactosa, glucosa y jarabe de dextrosa. Los edulcorantes bajos en o sin calorías estaban presentes en el 8,5 % de los embutidos y otros productos cárnicos (sorbitol, E-420), pero no entre los derivados del pescado.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en carne, pescado y sus derivados consumidos por la población del estudio ANIBES (%)



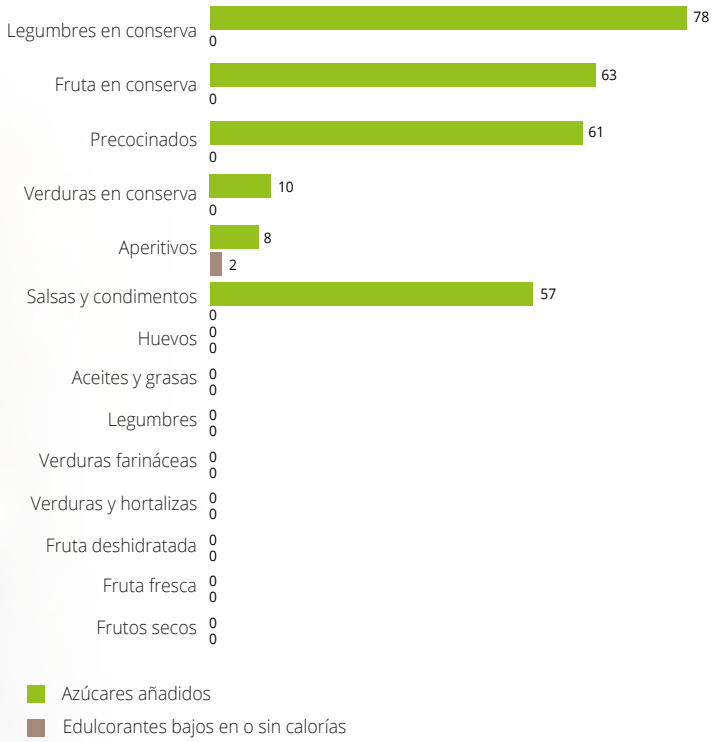
Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en otros grupos y subgrupos de alimentos y bebidas

El 78 % de las legumbres en conserva analizadas contenía azúcares añadidos y el 63 % en el caso de las frutas en conserva. Por su parte, solo el 10 % de las hortalizas en conserva evaluadas los incluía.

En cuanto a los precocinados, el 61 % de los productos analizados contenía azúcares añadidos (sacarosa, lactosa, caramelo, dextrosa de maíz y jarabe de glucosa). También se identificaron azúcares añadidos en el 8% de los aperitivos evaluados (sacarosa, jarabe de glucosa-fructosa y jarabe de glucosa) y edulcorantes bajos en o sin calorías en el 2 % (aspartamo, E-951).

Por último, entre las salsas y condimentos, el 57 % de los productos analizados contenía azúcares añadidos, pero no se identificaron edulcorantes bajos en o sin calorías en ninguno de los productos analizados. Las principales fuentes identificadas fueron sacarosa, caramelo, lactosa y jarabe de glucosa-fructosa.

Presencia de azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías en otros grupos de alimentos consumidos por la población del estudio ANIBES (%)



Frecuencia de los distintos azúcares añadidos y edulcorantes bajos en o sin calorías empleados

La sacarosa fue el azúcar añadido empleado con mayor frecuencia (50,3 %) entre todos los productos alimenticios analizados. Por el contrario, el azúcar añadido que menos se empleó fue el jarabe de glucosa-fructosa (1,1 %).

Frecuencia de los distintos azúcares añadidos declarados en los alimentos y bebidas con azúcares añadidos consumidos por la población del estudio científico ANIBES.

Azúcares añadidos	Frecuencia
Azúcar (sacarosa)	50,3 %
Azúcar (sacarosa) y jarabe de glucosa-fructosa	5,7 %
Azúcar (sacarosa) y jarabe de glucosa	4,1 %
Dextrosa	2,8 %
Fructosa	2,8 %
Lactosa	2,6 %
Azúcar (sacarosa) y lactosa	2,5 %
Azúcar (sacarosa) y dextrosa	2,3 %
Azúcar (sacarosa) y caramelo	2,0 %
Caramelo	1,8 %
Jarabe de glucosa-fructosa	1,1 %

En el caso de los edulcorantes bajos en o sin calorías, los más empleados fueron acesulfamo K y sucralosa, con una frecuencia similar (30,5 % y 30,2 %, respectivamente). Por su parte, los menos utilizados fueron taumatina y xilitol, con una frecuencia del 0,4 %. Cabe destacar que la neohesperidina DC, cuya frecuencia fue del 1,5 %, únicamente se empleó en el subgrupo de bebidas sin alcohol.

Frecuencia de los distinto edulcorantes bajos en o sin calorías declarados en los alimentos y bebidas con edulcorantes bajos en o sin calorías consumidos por la población del estudio científico ANIBES.

Edulcorantes bajos en o sin calorías	Frecuencia
Acesulfamo K (E-950)	30,5 %
Sucralosa (E-955)	30,2 %
Aspartamo (E-951)	10,7 %
Ciclamato (E-952)	10,7 %
Sorbitol (E-420)	7,3 %
Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio (E-954)	6,1 %
Neohesperidina DC (E-959)	1,5 %
Manitol (E-412)	1,1 %
Glucósidos de esteviol o "estevia" (E-960)	1,1 %
Taumatina (E-957)	0,4 %
Xilitol (E-967)	0,4 %

Referencias

Bellisle F, Drewnowski A. Intense sweeteners, energy intake and the control of body weight. Eur J Clin Nutr, 2007;61:691.

Dunford E, Taillie L, Miles D, Eyles H, Tolentino-Mayo L, Ng S. Non-Nutritive Sweeteners in the Packaged Food Supply—An Assessment across 4 Countries. Nutrients, 2018;10:257.

European Union. Regulation (EU) 1169/2011 of the European parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 (Text with EEA relevance). Off J Eur Union, 2011;L304:18–63.

Guideline W. Sugars Intake for Adults and Children; World Health Organization: Geneva, Switzerland, 2015.

Kroger M, Meister K, Kava R. Low-Calorie Sweeteners and Other Sugar Substitutes: A Review of the Safety Issues. Compr Rev Food Sci Food Saf, 2006;5:35-47

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2017-2020. 2018. Disponible online: http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/PLAN_COLABORACION_2020.pdf

Nissensohn M, Sánchez-Villegas A, Ortega RM, Aranceta-Bartrina J, Gil Á, González-Gross M, Varela-Moreiras G, Serra-Majem L. Beverage Consumption Habits and Association with Total Water and Energy Intakes in the Spanish Population: Findings of the ANIBES Study. Nutrients, 2016;8(4):232; doi:10.3390/nu8040232.

Pérez-Rodrigo C, Gil A, González-Gross M, Ortega RM, Serra-Majem Ll, Varela-Moreiras G, Aranceta-Bartrina J. Clustering of Dietary Patterns, Lifestyles, and Overweight among Spanish Children and Adolescents in the ANIBES Study. Nutrients, 2016;8(1,11):1-17; doi:10.3390/nu8010011.

Ruiz E, Rodríguez P, Valero T, Ávila JM, Aranceta-Bartrina J, Gil A, González-Gross M, Ortega RM, Serra-Majem Ll, Vera-Moreiras G. Dietary Intake of Individual (Free and Intrinsic) Sugars and Food Sources in the Spanish Population: Findings from the ANIBES Study. Nutrients, 2017;9(3):275; doi:10.3390/nu9030275.

Ruiz E, Ávila JM, Castillo A, Valero T, Del Pozo S, Rodríguez P, Bartrina JA, Gil A, González-Gross M, Ortega RM et al. The ANIBES Study on Energy Balance in Spain: Design, Protocol and Methodology. Nutrients, 2015;7:970–998.

Samaniego-Vaesken ML, Ruiz E, Partearroyo T, et al. Added Sugars and Low- and No-Calorie Sweeteners in a Representative Sample of Food Products Consumed by the Spanish ANIBES Study Population. Nutrients. 2018;10(9):1265; doi:10.3390/nu10091265.

Serra-Majem L, Raposo A, Aranceta-Bartrina J, Varela-Moreiras G, Logue C, Laviada H et al. Ibero-American Consensus on Low- and No-Calorie Sweeteners: Safety, Nutritional Aspects and Benefits in Foods and Beverages. Nutrients, 2018;10:818

Sylvetsky AC, Rother KI. Trends in the consumption of low-calorie sweeteners. Physiol Behav, 2016;164:446-450

Varela-Moreiras G, Ávila JM, Ruiz E. Energy Balance, a new paradigm and methodological issues: the ANIBES study in Spain. Nutr Hosp, 2015;31(3):101-112; doi:10.3305/nh.2015.31.sup3.8758.

Comité científico

- Prof. Dr. Javier Aranceta-Bartrina
  Presidente del Comité Científico de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC), Director Clínico de la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN) y Profesor de Nutrición Comunitaria de la Universidad de Navarra

- Prof. Dr. Ángel Gil
  Presidente de la Fundación Iberoamericana de Nutrición (FINUT), Director del Grupo Científico BioNit y Catedrático de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada

- Prof. Dra. Marcela González-Gross
  Vicepresidenta de la Sociedad Española de Nutrición (SEÑ), Responsable del Grupo de Investigación imFine y Catedrática de Nutrición Deportiva y Fisiología del Ejercicio de la Universidad Politécnica de Madrid

- Prof. Dra. Rosa Mª Ortega
  Directora del Grupo de Investigación VALORNUT y Catedrática de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid

- Prof. Dr. Lluìs Serra-Majem
  Presidente de la Fundación para la Investigación Nutricional (FIN), Presidente de la Academia Española de la Nutrición (AEN), Director del Instituto de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias y Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

- Prof. Dr. Gregorio Varela-Moreiras
  Presidente de la Fundación Española de la Nutrición (FEN), Director Grupo Investigación Nutrición y Ciencias de la Alimentación (CEUNUT) y Catedrático de Nutrición y Bromatología de la Universidad CEU San Pablo de Madrid

El protocolo final del estudio científico ANIBES fue aprobado previamente por el Comité Ético de Investigación Clínica de la Comunidad de Madrid (España).

ANIBES