



PONTIFICIA
UNIVERSIDAD
CATÓLICA
DE CHILE



HARINA DE BAGAZO DE UVA COMO

FUENTE DE NUTRACÉUTICO

para promover el consumo
de fibra y antioxidantes en
la población

¿Qué es un nutraceutico?

Un nutraceutico es una preparación –diferente a nuestra alimentación habitual– formada por nutrientes y/o componentes bioactivos (vitaminas, minerales, aminoácidos, fibra, fitoesteroles, ácidos grasos, antioxidantes y otros) derivados de un alimento que se presenta como cápsulas o en polvo para consumo humano.

El componente natural bioactivo del nutraceutico está concentrado y se ingiere en dosis superiores a la existente en los alimentos originales, pudiendo tener un efecto favorable sobre la salud que es mayor al consumo del alimento normal porque este último lo contiene en menores cantidades.

Así, el consumo de nutraceuticos se ha relacionado con prevención y/o tratamiento de ciertas enfermedades, y se pueden usar como terapia única o como complemento asociado al empleo de fármacos y cambios del estilo de vida.

Nutrición y Farmacéutico: «Que la medicina sea tu alimento y el alimento sea tu medicina»

La palabra nutraceutico surge desde los conceptos de «nutrición» y «farmacéutico», refiriéndose a «un alimento o parte de un alimento que proporciona beneficios para la salud», cuyo efecto se sustenta en evidencia científica. Siempre ha existido una relación natural entre salud y alimentación. De hecho, el siguiente dicho se le ha atribuido a Hipócrates, el padre de la medicina: «Que la medicina sea tu alimento y el alimento sea tu medicina».

Uno de los ejemplos más emblemáticos de este concepto son los fitoesteroles, los cuales presentan un comprobado efecto hipocolesterolémico, por medio de inhibición de la absorción intestinal de colesterol, lo que se traduce en protección contra el riesgo de enfermedad cardiovascular aterosclerótica. Como nutraceutico, los fitoesteroles se comercializan en cápsulas y en minibolsas o sachets para adición directa en platos preparados (CardiosmileMR). Si están incorporados en alimentos de matriz grasa como leches, yogurts y margarinas (BenecolMR), los alimentos pasan a ser alimentos funcionales. Para este caso, la evidencia científica sobre los beneficios en la salud humana es tan clara y reconocida que han sido avalados por agencias reguladoras como la Agencia de Fármacos y Alimentos de los Estados Unidos y la Agencia Alimentaria de la Unión Europea.

Regulación

En Chile, la regulación para el etiquetado, la venta y la publicidad de los suplementos alimenticios o nutraceuticos se rige básicamente igual en lo establecido por la Ley de Etiquetado de Alimentos.