

nutrición clínica

y

Dietética Hospitalaria

Nutr. clín. diet. hosp. 2017; 37(supl. 1)



XXI JORNADAS DE NUTRICIÓN PRÁCTICA

Madrid, 5 y 6 de abril de 2017

La revista **Nutrición Clínica y dietética hospitalaria** está indexada en las siguientes Bases de datos:

- Emerging Sources Citation Index (ESCI)
 - Citefactor
 - REDIB
 - Google Scholar
 - CAB Abstracts
 - Chemical Abstracts Services CAS
 - Índice Bibliográfico Español en Ciencias de la Salud IBECs
 - Índice Médico Español IME
 - Índice MEDES
 - DOAJ
 - CABI databases
 - LATINDEX
 - SCOPUS
-

Edición en internet: ISSN: 1989-208X

Depósito Legal: M-25.025 - 1981

Publicación autorizada por el Ministerio de Sanidad como Soporte Válido. S.V. nº 276

MAQUETACIÓN: Almira Brea, S.L. - Madrid

© Copyright 2012. Fundación Alimentación Saludable

Reservados todos los derechos de edición. Se permite la reproducción total o parcial de los trabajos contenidos en este número siempre que se cite la procedencia y se incluya la correcta referencia bibliográfica.

LORTAD: usted tiene derecho a acceder a la información que le concierne y rectificarla o solicitar su retirada de nuestros ficheros informáticos.

RESULTADO

El desayuno más elegido por la población infantil y adolescente es la leche, seguido de los cereales y las galletas, en último lugar se encuentra el pan. La fruta entera es más consumida por la población infantil de 7 a 9 años, pero en el resto de edades es escasa en el desayuno. También hay que destacar una pequeña porción de la población que no desayuna nada.

CONCLUSIONES

Como se puede observar es necesario una mejoría en el desayuno tanto de la población infantil como adolescente, para así crear unos hábitos saludables. Esto se debe aplicar tanto en población que no desayuna nada como en aquellos que toman un desayuno insuficiente o incluyen de manera habitual alimentos no saludables. Por otro lado, es importante fomentar la educación nutricional para enseñarles como alimentarse adecuadamente pese a que sus preferencias sean otras.

HEALTH-ENHANCING? PRODUCTS: DEVELOPMENT OF YOGURTS CONTAINING INGREDIENTS WITH FUNCTIONAL PROPERTIES

Teixeira Lemos E^{1,2}, Guiné R^{1,2}, Ferreira AC³, Aparício D³, Marques H³, Fonseca M³, Loureiro S³

(1) ESAV, Department of Food Industry, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal. (2) Centre for the Study of Education, Technologies and Health (CI&DETS), Polytechnic Institute of Viseu, Portugal. (3) Students of ESAV, Department of Food Industry, Polytechnic Institute of Viseu, Portugal.

INTRODUCCIÓN

The importance of yogurt as part of a balanced and healthy diet is recognized by regulatory authorities and scientific institutions in most countries. According to the Portuguese National Statistics Institute, there was an increase of 38% in the value of dairy sales in only four years. In addition, a study carried out by the Portuguese Society of Nutrition and Food Sciences reported that 26.8% of Portuguese adults consumed yogurts daily, ranging from 19% in the elderly to 35% in adults up to 30 years. Hence, this market represents a good opportunity to development new healthy yogurts.

OBJETIVOS

It was intended to develop yoghurts with improved health functionalities different than those already existing on the market, by adding several combinations of ingredients with established biological activities.

MÉTODOS

Laboratorial experiments were done testing various combinations and different proportions of ingredients, to establish those that had potential for consumer acceptance. The ingredients tested included unconventional vegetables, fruits, herbs or seeds.

After the laboratorial experiments with the formulations, those that resulted better were selected for a sensorial evaluation by an untrained panel simulating the consumers.

Four final products were developed, corresponding to different combinations of ingredients, and having been identified with the four seasons of the year (Winter, Spring, Summer, Autumn). The final products were analysed as to their physico-chemical composition by using established methodologies. The nutritional information and energetic value was also evaluated.

RESULTADO

The Winter yogurt possesses thermogenic and satiating properties and the ingredients used were apple, chia, cinnamon and ginger. The Spring yogurt presents properties capable of regulating intestinal transit, loss of appetite and is diuretic. The ingredients selected were pineapple, celery and mint. The Summer yogurt has antioxidant properties, regulates intestinal transit and diuresis. The ingredients included linseed, parsley, carrot, passion fruit and orange. The Autumn yogurt has diuretic and thermogenic properties. The ingredients used in its confection were watercress, pear and ginger.

Protein, fibre and lipids varied, respectively, in the ranges 2.2?2.7, 0.4?1.5 and 0.5?0.7 g/100 g. The energetic value varied from 36 to 92 kcal/100 g and the calcium from 64 to 100 mg/100 g.

CONCLUSIONES

It is important that the food industry seeks to meet the needs of the consumers, which are more and more devoted to healthy eating practices, and who like to find also new and stimulating products to buy. The developed products were formulated to meet these challenges, and are believed to successfully enter the dairy products market because the evaluations of the sensorial panel were very positive. Hence, they have potential to be launched as a potential industrial opportunity in the line of yogurts with improved healthy functionalities. Furthermore, the putative effects of yogurt on the modulation of the gut microbiota and the prevention of obesity and cardiometabolic diseases will make them a successful new product.

HIDRATACIÓN EN POBLACIÓN GENERAL, EL DÍA NACIONAL DE LA NUTRICIÓN, EN EL SECTOR I DE ZARAGOZA

Vidal C¹, Lucha O², Tricas JM², Caverni A³, López E¹, Camuñas AC¹

(1) Sección de Endocrinología y Nutrición Hospital Royo Villanova de Zaragoza. (2) Facultad de Ciencias de la Salud. Universidad de Zaragoza. (3) Dietista ALCER (Asociación enfermos Insuficiencia Renal Crónica).

INTRODUCCIÓN

La hidratación es una parte importante en el tratamiento nutricional, a veces olvidada en cuanto a su cuantificación. Al menos 80% de los líquidos diarios debe aportarse con el agua (2 l/día en varones y 1,6 l/día en mujeres. En general, se recomienda 2.5 l/día de agua en varones y 2l/día en mujeres. Este patrón de ingesta está cambiando, en particular con el consumo de refrescos con mayor palatabilidad, así como un mayor aporte de azúcares. En nuestro país el consumo de agua sin edulcorantes es 53%, refrescos 41% y néctares 5% (informe INE 2011).

OBJETIVOS

Conocer, en población general, los hábitos de hidratación en transeúntes en el Hospital Royo Villanova y CME Grande Covián, el día Nacional de la Nutrición 2016, mediante un cuestionario anónimo.

MÉTODOS

Se elaboró un cuestionario sobre hidratación de 20 ítems. Se cuantificaron edad, sexo, diabetes, número vasos de agua al día (gráfico 25-250 ml), de media se consideró 200 ml, cuantas veces bebe agua al día, bebe antes de tener sed, consumo de be-