

Resumen N°12 | Nutrición y Salud

## Contenido de macronutrientes, perfil de ácidos grasos y adecuación nutricional en alimentos complementarios comerciales

Giacomino, S.; Greco, C.; Pellegrino, N.;  
Aguirre, C.; Binaghi, J.; Zuleta, A.;  
Cristaldo, B.; Ronayne, P.  
Universidad de Buenos Aires, Facultad  
de Farmacia y Bioquímica, Cátedra  
de Bromatología. Junín 956, 2do piso.  
Buenos Aires. Argentina. Proyecto UBACyT  
20020130100520BA3

Contacto: cgreco@ffybu.uba.ar

Palabras claves: alimentos complementarios comerciales, macronutrientes, perfil de ácidos grasos

Keywords: commercial complementary foods, macronutrients, fatty acid profile

Existe gran variedad de alimentos complementarios comerciales (ACC) diseñados para alimentación de lactantes. En los comercializados en polvo, la forma de preparación determinará su aporte de nutrientes. Nos propusimos determinar el contenido de macronutrientes, minerales, fibra dietaria (FDT), valor energético y perfil de ácidos grasos (AG) en papillas preparadas a partir de ACC en polvo para lactantes a partir del 6° mes y evaluar su adecuación nutricional. Se analizaron 4 ACC a base de cereales, preparados con fórmula infantil (FI) o con leche de vaca entera fluida (LV). Los ACC disponibles en el mercado se seleccionaron por muestreo aleatorio. Proteínas, grasa y FDT se determinaron según AOAC, carbohidratos por diferencia y valor energético según Atwater. El contenido de Fe, Ca y Zn se determinó por espectrometría de absorción atómica y el perfil de AG por cromatografía gaseosa. Se calcularon calorías grasas y densidades nutricionales de proteínas y minerales que se evaluaron según OMS. La FDT se evaluó según SAP y el DHA según EFSA. Todas las papillas preparadas con FI presentaron mayor contenido de grasa, carbohidratos y valor energético respecto de las preparadas con LV (2,8-3,1 vs 2,3-2,5 g%; 12,5-14,3 vs 10,6-12,0 g% y 87-93 vs 78-83 Kcal% respectivamente) y tuvieron un contenido proteico menor (2,4-2,5 vs 3,2-3,4 g%). Los AG mayoritarios fueron oleico, linoleico y palmítico con FI y palmítico, oleico, mirístico y esteárico con LV. Todas las papillas tuvieron densidad energética similar por encima de la recomendación mínima de 0,8 Kcal/g; una densidad proteica y de Ca superiores a los mínimos recomendados de 1 g/100 Kcal y 105 mg/100 Kcal y un aporte de calorías grasas dentro del

rango recomendado de 46 a 69 Kcal/d. Los valores de FDT estuvieron por debajo del máximo recomendado de 1 g%. Ninguno de los alimentos alcanzó el mínimo recomendado de Fe de 4,5 mg/100 Kcal (1,8-2,0 con FI y 0,8-0,9 mg/100 Kcal con LV). Sólo dos de las papillas preparadas con FI fueron adecuadas respecto del Zn (mín 1,6 mg/100 Kcal). Se detectó DHA sólo con FI con aporte < 0,3 g/100 g grasa (0,16-0,20%), y con 3 veces más ARA (0,31-0,35% vs 0,11-0,13%) que los preparados con LV. Se observan importantes diferencias en el aporte de nutrientes según el modo de preparación. Utilizados como único ACC resultarían adecuados en aporte energético, calorías grasas, fibra y calcio, pero presentarían densidad proteica algo elevada y serían inadecuados en su aporte de Fe, Zn y DHA.