

PORTADA



AUTORES

Javier Aranceta Bartrina Ángel Gil Hernández

TÍTULO

**Alimentos Funcionales y Salud en la Etapa Infantil y Juvenil**

SUBTÍTULO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- |                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| - EAN 9788498355093              | - DIMENSIONES |
| - PÁGINAS 216                    | - EDICIÓN 1   |
| - ENCUADERNACIÓN Versión Digital | - AÑO 2010    |

PUNTOS CLAVES

- En esta monografía escrita por prestigiosos especialistas en el campo de la pediatría y la nutrición pertenecientes al Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría, se realiza una minuciosa valoración del interés práctico de estos alimentos en el campo de la alimentación infantil y juvenil.
- En esta etapa de crecimiento y desarrollo los alimentos funcionales que despiertan mayor interés son los probióticos, prebióticos, simbióticos, los preparados que contienen ácidos grasos omega-3 y otros ácidos grasos mono o poliinsaturados, fitosteroles, fibra y algunos otros microcomponentes.

DESCRIPCIÓN

Los alimentos funcionales son aquellos que han demostrado de manera científica su efecto saludable sobre una o varias funciones del organismo al margen de sus cualidades nutricionales básicas. Este grupo de alimentos ha adquirido en los últimos años una gran presencia en las estanterías de los comercios y en la cesta de la compra en base a la publicidad sobre sus cualidades beneficiosas. ¿Hasta dónde llega la ciencia y hasta dónde se posiciona el marketing?

En esta monografía escrita por prestigiosos especialistas en el campo de la pediatría y la nutrición pertenecientes al Comité de Nutrición de la Asociación Española de Pediatría se realiza una minuciosa valoración del interés práctico de estos alimentos en el campo de la alimentación infantil y juvenil.

En esta etapa de crecimiento y desarrollo los alimentos funcionales que despiertan mayor interés son los probióticos, prebióticos, simbióticos, los preparados que contienen ácidos grasos omega-3 y otros ácidos grasos mono o poliinsaturados, fitosteroles, fibra y algunos otros microcomponentes.

El libro está coordinado por el Dr. J. Aranceta, presidente de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y el Prof. A. Gil. Catedrático de Bioquímica de la Universidad de Granada.

TELÉFONO

(5255) 5025-0664

EMAIL

infomp@medicapanamericana.com.mx

CONTENIDO

---

- 1. Alimentos funcionales.
  - 1.1. Concepto y definiciones
  - 1.2. Alimentos funcionales, nutraceuticos y nuevos alimentos
  - 1.3. Tendencias de consumo en distintos países
- 2. Legislación.
  - 2.1. Directiva europea sobre Alegaciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
  - 2.2. Etiquetado de alimentos funcionales
  - 2.3. Directiva UE sobre Nuevos alimentos
  - 2.4. Legislación comparativa entre diversos países
- 3. Metodología y desarrollo de la validación científica de las alegaciones.
  - 3.1. Indicadores y marcadores
  - 3.2. Resultados de estudios epidemiológicos
  - 3.3. Pruebas in vitro
  - 3.4. Identificación de componentes activos
  - 3.5. Pruebas con modelos animales
  - 3.6. Efectos de la dosificación
  - 3.7. La evidencia científica; estudios clínicos y metaanálisis
  - 3.8. Procedimientos de autorización
- 4. Alimentos funcionales y salud.
  - 4.1. Objetivos sanitarios de los alimentos funcionales
    - 4.1.1. Enfermedades cardiovasculares
    - 4.1.2. Protección inmunológica y alergias
    - 4.1.3. Regulación y salud intestinal
    - 4.1.4. Obesidad
    - 4.1.5. Osteoporosis
    - 4.1.6. Prevención de tumores
    - 4.1.7. Prevención del estrés
    - 4.1.8. Belleza
    - 4.1.9. Crecimiento y desarrollo
    - 4.1.10. Otros
  - 4.2. Equilibrio entre riesgo y beneficio
- 5. Ingredientes funcionales de naturaleza lipídica.
  - 5.1. Ácidos grasos monoinsaturados
  - 5.2. Ácidos grasos poliinsaturados
  - 5.3. Carotenoides y derivados
  - 5.4. Esteroles y estanoles
  - 5.5. Otros compuestos
- 6. Ingredientes funcionales de naturaleza proteica, hidrocarbonada y derivados.
  - 6.1. Proteínas y péptidos con actividad funcional
  - 6.2. Sustancias de naturaleza prebióticas
  - 6.3. Compuestos fenólicos
  - 6.4. Nuevas fuentes de alimentos funcionales
- 7. Prebióticos y probióticos: presencia en la leche materna y utilidad en determinadas patologías pediátricas.
  - 7.1. Prebióticos, probióticos y diarrea aguda
  - 7.2. Probióticos y enfermedad inflamatoria intestinal
  - 7.3. Probióticos y alergias
  - 7.4. Probióticos de la leche materna
  - 7.5. Simbióticos
- 8. Prácticas para aumentar el contenido de los componentes bioactivos de los alimentos.
  - 8.1. Prácticas agronómicas
  - 8.2. Prácticas ganaderas

8.3. Ingeniería genética

8.3.1. Producción de nuevos ingredientes alimentarios

8.3.2. Producción de nuevos microorganismos

8.4. Procesos tecnológicos. Nanotecnología alimentaria.

9. Estrategias de marketing e impacto en el consumo

9.1. Percepción y necesidades del consumidor

9.2. Modelización y comercialización

9.3. Seguimiento después del lanzamiento

9.4. Monitorización del impacto nutricional en la población consumidora

9.5. Cuestiones éticas

10. Desarrollo de nuevos productos alimenticios funcionales

10.1. Identificación de los pasos necesarios

10.2. Desafíos tecnológicos para la industria alimentaria

10.3. Economía de la producción de alimentos funcionales

11. Papel de los alimentos funcionales en la alimentación infantil y juvenil.

11.1. Prematuros, recién nacidos y lactantes

11.2. Periodo preescolar y escolar

11.3. Adolescencia

11.4. Edad juvenil

12. Recomendaciones prácticas en el contexto de una dieta saludable.

13. Dieta, actividad física y promoción de la salud en la etapa de crecimiento y desarrollo.

14. Glosario de términos y otras fuentes de información