

INFORME RESULTADOS

*“Caracterización nutricional en pasta de
aceituna”*

ELENA EMELIANOVA

23 Julio de 2020

Centro de Estudios en Alimentos

Procesados – CEAP

Casilla 1007-Talca

Fono: +56-71-2414621

www.ceap.cl

1. Introducción

El presente informe entrega los resultados para el etiquetado nutricional obligatorio de una muestra de pasta de aceituna proporcionada por clienta Elena Emelianova.

2. Objetivos

- Realizar un análisis composicional en una muestra de 500 gramos de pasta de aceituna.
- Indicar los descriptores nutricionales que aplican de acuerdo a normativa chilena vigente.

3. Métodos

3.1 Caracterización composicional

Los aportes nutricionales fueron obtenidos por un análisis empírico. Los métodos utilizados se muestran en Tabla 1.

Tabla 1. Métodos analíticos (para el etiquetado nutricional) empleados.

Análisis	Método
Proteínas	NCh 2748 Of 2002.- Factor Proteína = 6,25.
Sodio	AOAC 985.35
Materia Grasa	(Hidrólisis Ácida): Q-208/MG : Ref: AOAC Official Methods of Analysis Método basado en A.O.A.C. Official Methods of Analysis, 19th edition 2012, 954.02, 948.15, 922.06,
Carbohidratos totales	ITEQ-03-22
Colesterol	Q-020/COL Método validado, base utilizada AOAC 976.26 Edición 19 2012.
Perfil de ácidos grasos	AOAC Official Methods of Analysis, 19th edition 2012, 969.33
Calorías	Calculado, Factor Atwater
Azúcares totales	AOAC 982.14, Según LCA-PRE-004

4. Resultados

4.1 Etiquetado nutricional.

En Tabla 2 se muestran los resultados de etiquetado nutricional para la pasta de aceituna.

Tabla 2. Etiquetado nutricional obligatorio en pasta de aceituna.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción: 25 g		
Porciones por envase: 20		
	100 g	Porción
Energía (kcal)	163	40,8
Proteínas (g)	0,63	0,16
Grasa total (g)	15,4	3,85
Grasas saturadas (g)	2,62	0,67
Grasas monoinsaturadas (g)	11,3	2,83
Grasas polinsaturadas (g)	1,45	0,36
Grasas trans (g)	0,03	0,01
Colesterol (mg)	<0,2	<0,2
Hidratos de Carbono disp. (g)	5,39	1,55
Azúcares totales (g)	<0,1	<0,1
Sodio (mg)	887	222

4.2 Descriptores nutricionales.

En la tabla 3 se comparan los nutrientes críticos con los límites establecidos por la Ley 20.606, encontrándose que los valores medidos en la muestra se encuentran por debajo del valor límite para los contenidos de: energía, grasa saturada y azúcares totales. Mientras que el contenido de sodio supera el límite con un valor de 887 mg en 100 g de muestra.

Por lo tanto, **la pasta de aceituna es ALTO EN SODIO.**

Tabla 3. Contenido de nutrientes críticos en pasta de aceituna comparado con los límites establecidos por la normativa vigente.

Parámetro	Energía (kcal)	Grasa saturada (kcal)	Azúcares totales (g)	Sodio (mg)
Límite en 100g	275	4	10	400
Valor medido en muestra	163	2,62	<0,1	887
Descriptor Alto en	No aplica	No aplica	No aplica	ALTO EN SODIO

5. Referencias

- Límite de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos sólidos. Reglamento Sanitario de los Alimentos, Act. Mayo 2019, pág. 50.
- Tamaño de las porciones de consumo habitual de referencia. Ley 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad. Ministerio de Salud Chile.