

Divulgación

Disponibilidad, costo y valor nutricional de los alimentos libres de gluten en comercios de la ciudad de Santa Fe

RECIBIDO: 4.08.2012

ACEPTADO: 18.09.2012

Cúneo; F.¹ • Ortega, JG.²

¹ Facultad de Bioquímica y Cs. Biológicas, Ciudad Universitaria, Pje. El Pozo, UNL, Santa Fe, Argentina. Código postal 3000.

Telefax: 54342-4575216

florencia.cuneo@gmail.com

² Universidad Nacional del Litoral, Facultad de Bioquímica,

Carrera de Licenciatura en Nutrición, Santa Fe, Argentina

E-mail: jesus.g.ortega@hotmail.com

RESUMEN: La enfermedad celiaca produce una intolerancia permanente a las prolaminas de: trigo, avena, cebada y centeno (TACC).

Se estudió la disponibilidad de alimentos "Sin TACC" certificados por la Administración Nacional de Medicamentos Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) en comercios céntricos de la ciudad de Santa Fe. El costo y la calidad nutricional de los mismos fue comparado a las presentadas por alimentos equivalentes regulares.

La disponibilidad fue de apenas 23,13%, variando hasta 90% entre grupos de alimentos. Fueron en promedio 195% ± 228 más caros que los regulares, con una mayor diferencia en los farináceos. La Canasta Básica de Alimentos "Sin TACC" resultó 35% más cara que la elaborada con alimentos regulares. Productos "Sin TACC" presentaron más calorías y grasas y menos fibra, que los regulares del mercado.

Los alimentos certificados por ANMAT fueron de baja disponibilidad, costo superior y valor nutricional inferior.

PALABRAS CLAVE: Enfermedad celíaca, costo, disponibilidad, valor nutricional

SUMMARY: *Availability cost and nutritional value of without –gluten food in retailer shops in Santa Fe.*

We studied the availability, cost and nutritional quality of food "Without gluten" certified by the National Administration of Drugs, Foods and Medical Devices (ANMAT) in downtown Santa Fe retailer shops and compared them to their conventional counterparts.

Their availability was only 23.13%, varying 90% within food groups. They were 195% ± 228 more expensive than conventional foods, farinaceous products exhibiting the greatest difference. The

cost of basic food basket "without gluten" was 35% more expensive than the conventional basic food basket. Products "Without gluten" had more calories and fat and less fiber.

ANMAT certified food were of low availability, higher cost and lower nutritional value.

KEYWORDS: Celiac disease, cost, availability, nutritional value

Introducción

La enfermedad celíaca (EC) es una enteropatía autoinmune producida por intolerancia permanente al gluten de ciertos cereales: trigo, avena, cebada y centeno (TACC), mediada por células, en individuos genéticamente predispuestos. Clínicamente se caracteriza por una lesión variable de la mucosa intestinal que en muchos casos muestra síndrome de mala absorción (1).

La enfermedad puede aparecer en cualquier edad de la vida, tanto en el niño, como el adolescente, siendo relativamente frecuente en el adulto, realizándose en la actualidad cada vez más diagnósticos, incluso en los ancianos (hasta un 20% de pacientes presentan más de 60 años, en el momento del diagnóstico). Estudios sugieren que la prevalencia de la enfermedad, diagnosticada y silente, podría ser mucho más frecuente de lo anteriormente especulado, 1 de 100 a 300 personas. La enfermedad es más prevalente en mujeres presentando una relación mujer para varón de 2:1 (2).

El hecho de alimentarse tiene un valor fundamental en la vida de todo ser humano, más aún cuando se instala una enfermedad como la EC, donde el único tratamiento eficaz para esta afección es eliminar el gluten de la dieta por completo y de por vida. Por todo ello, la alimentación del individuo celíaco, adquiere una importancia poco comparable a la de otras patologías.

Realizar una dieta "Sin TACC" no significa una tarea fácil en los países occidentales donde el trigo es el cereal de consumo mayoritario. Especialmente, en lo que refiere al patrón de alimentación argentino, la presencia del trigo se observa en todos los platos del día. A ello se debe añadir que el 70% de los productos manufacturados contienen ingredientes con gluten, al ser incorporados para vehiculizar aromas y colorantes, como aditivos espesantes u otras propiedades adicionales.

Datos de estudios en otros países muestran que los productos elaborados con harinas sin gluten son más o menos disponibles, caros y muchas veces de aporte nutricional deficitario (3).

La problemática de la alimentación como parte de la vida diaria no está ajena al factor económico de los individuos y las familias. Estudios realizados tanto en Chile, USA, España, Inglaterra y Canadá, indican que los productos "Sin TACC" llegan a duplicar, triplicar y hasta quintuplicar los precios en comparación con productos similares, sin certificación específica (3,9).

Este estudio propuso analizar la disponibilidad, el valor nutricional y el costo de alimentos "Sin TACC" en la ciudad de Santa Fe, para obtener datos que permitan conocer la realidad que atraviesan los individuos con EC en nuestra región.