

## Nestlé busca alternativas a la sal que garanticen el buen sabor de siempre de sus productos

- **La Compañía ha iniciado una colaboración con Chromocell Corporation, una empresa estadounidense especializada en ciencias biológicas.**
- **Nestlé ha invertido 15 millones de dólares en I+D con el fin de reducir la sal en todas sus gamas de producto.**
- **A escala global, durante la última década, la Compañía ha eliminado más de 12.000 toneladas de esta sustancia en sus productos.**
- **Nestlé fue la primera empresa alimentaria en reducir aquellos ingredientes que, consumidos en exceso, pueden resultar perjudiciales para la salud.**

*Esplugues de Llobregat, 11 de octubre de 2012.*— Nestlé ha iniciado una colaboración con Chromocell Corporation, una compañía estadounidense especializada en ciencias biológicas. El objetivo de este trabajo conjunto es identificar nuevos ingredientes potenciadores del sabor para los alimentos. Este proyecto de colaboración ayudará a Nestlé a mejorar aún más el perfil nutricional de sus productos, sin perjuicio de preservar los sabores a los que los consumidores están acostumbrados.

Chromocell, con sede en Nueva Jersey, utilizará su tecnología patentada '*Chromoverf*' para rastrear y detectar ingredientes que proporcionen sabores similares al de la sal, y que conduzcan al descubrimiento de nuevos sabores.

La colaboración de Nestlé con Chromocell, que se desarrollará durante los tres próximos años, se suma al exhaustivo trabajo que la Compañía lleva realizando ya desde hace años para reducir el contenido en sal de sus productos a escala global, ya sea adaptando los productos existentes o introduciendo otros nuevos. Nestlé ha invertido 15 millones de dólares en esta investigación que está en línea con el objetivo de mejora continua del perfil nutricional de sus productos a nivel internacional.

### **Sabores tan apetecibles como siempre**

*«Nuestra colaboración con Chromocell consiste en buscar modos de recrear los sabores que los consumidores esperan encontrar en los platos, pero reduciendo el contenido en sal»,* afirma Sean Westcott, Director de Investigación y Desarrollo de la Unidad Estratégica de Negocios de Alimentación de Nestlé.

Durante la última década, Nestlé ha reducido en más de 12.000 toneladas el contenido en sal de sus productos alimenticios a escala global. *«En última instancia, queremos ofrecer a nuestros consumidores mayores opciones de productos con bajo contenido en sal para que*



Teléfono: 93 480 56 75  
Fax: 93 473 46 48  
e-mail: Prensa.Nestle@es.nestle.com

Gabinete de prensa  
Nestlé España S.A.

---

*puedan cocinar diariamente comidas sabrosas y apetitosas para ellos y sus familias», añade Westcott.*

### **Beneficios de la reducción del contenido en sal**

El sodio, que se halla en la sal, es importante para controlar la cantidad de agua en el cuerpo, mantener estable el pH de la sangre, transmitir los impulsos nerviosos y ayudar a la contracción muscular.

Las sales sódicas están presentes en prácticamente todos los alimentos en mayor o menor medida, siendo la ingesta elevada de sodio un riesgo para la salud. La Organización Mundial de la Salud recomienda que los adultos no consuman más de una cucharilla de sal al día.

Además de los beneficios para la salud, hay otros buenos motivos para reducir el contenido en sal de los alimentos: la sal tiene un sabor característico que puede anular los demás sabores y puede enmascarar el sabor de hierbas o especias más delicadas.

Expertos culinarios y científicos de Nestlé trabajan conjuntamente y en colaboración con otras organizaciones en todo el mundo para encontrar nuevas formas de potenciar el sabor de los alimentos sin emplear sal.