

# **El periódico Wall Street Journal relata con amplitud la autorización otorgada por la FDA para el uso de neotame, como endulzante de uso general y acentuador de sabor en alimentos y bebidas.**

*A continuación se presentan algunos extractos del artículo titulado, “NutraSweet Obtiene la Autorización de la FDA para el uso del edulcorante artificial Neotame”. La autora del artículo es Stephanie M. Horvath, reportera del Wall Street Journal, y se publicó el lunes 8 de Julio del 2002.*

El Neotame es un producto fabricado por NutraSweet Co, que también produce aspartame. Aspartame es un sustituto popular del azúcar, 200 veces más dulce que ésta.

El periódico Wall Street Journal entrevistó a Nick E. Rosa, Presidente y Director General de NutraSweet, quien afirmó que NutraSweet planea “impulsar muy fuerte y rápidamente” la comercialización de neotame (el 9 de Julio del 2002, la FDA emitió la autorización para el uso de neotame como endulzante general y acentuador de sabor en alimentos y bebidas).

Rosa señaló que el principal mercado del producto incluye “refrescos, productos lácteos, como yogur y postres congelados hechos a base de leche, y goma de mascar”. Indica que NutraSweet planea venderlo especialmente a la industria de alimentos y refrescos, más que para uso doméstico.

El artículo destacó el poder endulzante de neotame, ya que por lo general, se requieren 8,000 cucharaditas de azúcar para igualar la dulzura de una cucharadita de neotame en la mayoría de los productos. El Sr. Rosa comentó al Wall Street Journal que para los fabricantes de refrescos y otros productos que utilizan sustitutos de azúcar “el beneficio económico es extraordinario”.

Añadió que “las compañías de refrescos podrán obtener el mismo sabor utilizando menos edulcorante y más agua, lo que se traducirá en la reducción de costos de producción”.

Observó que no predice un reemplazo del aspartame por neotame en el mercado de endulzantes de alta intensidad, y explica al Wall Street Journal: “No creemos que vaya

a haber un desplazamiento, ya que neotame podrá combinarse con todo tipo de endulzantes nutritivos y no nutritivos”, explico el Sr. Rosa.

La FDA ha aprobado el uso de neotame en alimentos, con excepción de carne y aves.

El Wall Street Journal también entrevistó a Alan Rulis, director de la oficina de seguridad de aditivos para alimentos adscrita a la FDA. De acuerdo con el periódico, Rulis comentó que la FDA concluyó que “no existen riesgos o preocupaciones asociados a la salud”, ya que el neotame cumple con las “normas de seguridad aplicables a todos los aditivos para alimentos”.

Afirmó que, conforme a las disposiciones de la FDA, el fabricante debe llenar una solicitud especial para que neotame pueda utilizarse en carnes y aves, puesto que estos dos alimentos se encuentran bajo la jurisdicción del Departamento de Agricultura. Hasta esta fecha, NutraSweet no ha solicitado dicha consideración.

A principios de este año, neotame fue lanzado en Australia para su uso en refrescos, yogur y mezclas de gelatina en polvo.

El Sr. Rosa señaló al Wall Street Journal que espera que “pronto se introduzcan en el mercado de tres a cinco productos fabricados con neotame”.

La compañía NutraSweet también fabrica el popular aspartame, vendido ampliamente en muchos países como endulzante de mesa bajo la marca Equal. Después de gran número de estudios y análisis sobre aspartame, la FDA concluyó en 1981 que su uso era seguro, volviendo a confirmarse la seguridad de su consumo en 1986, después de 15 años de presencia en el mercado mundial, por lo que no se requería llevar a cabo más estudios.

En respuesta a las preguntas del Wall Street Journal, el Sr. Rosa afirmó que “Aspartame es absolutamente seguro. Nunca se ha aportado prueba científica alguna de lo contrario”.

***(El artículo original puede obtenerse comunicándose al Wall Street Journal o a la Compañía Dow Jones).***

– Fin –