



# “O Papel da Indústria no Desenvolvimento de Alimentos Funcionais”

31 de Janeiro 2007

Associação Nacional dos Industriais de Lacticínios  
Faculdade de Medicina Veterinária

**Pedro Queiroz**  
Director-Geral da FIPA

# Os (maus) estilos de vida modernos

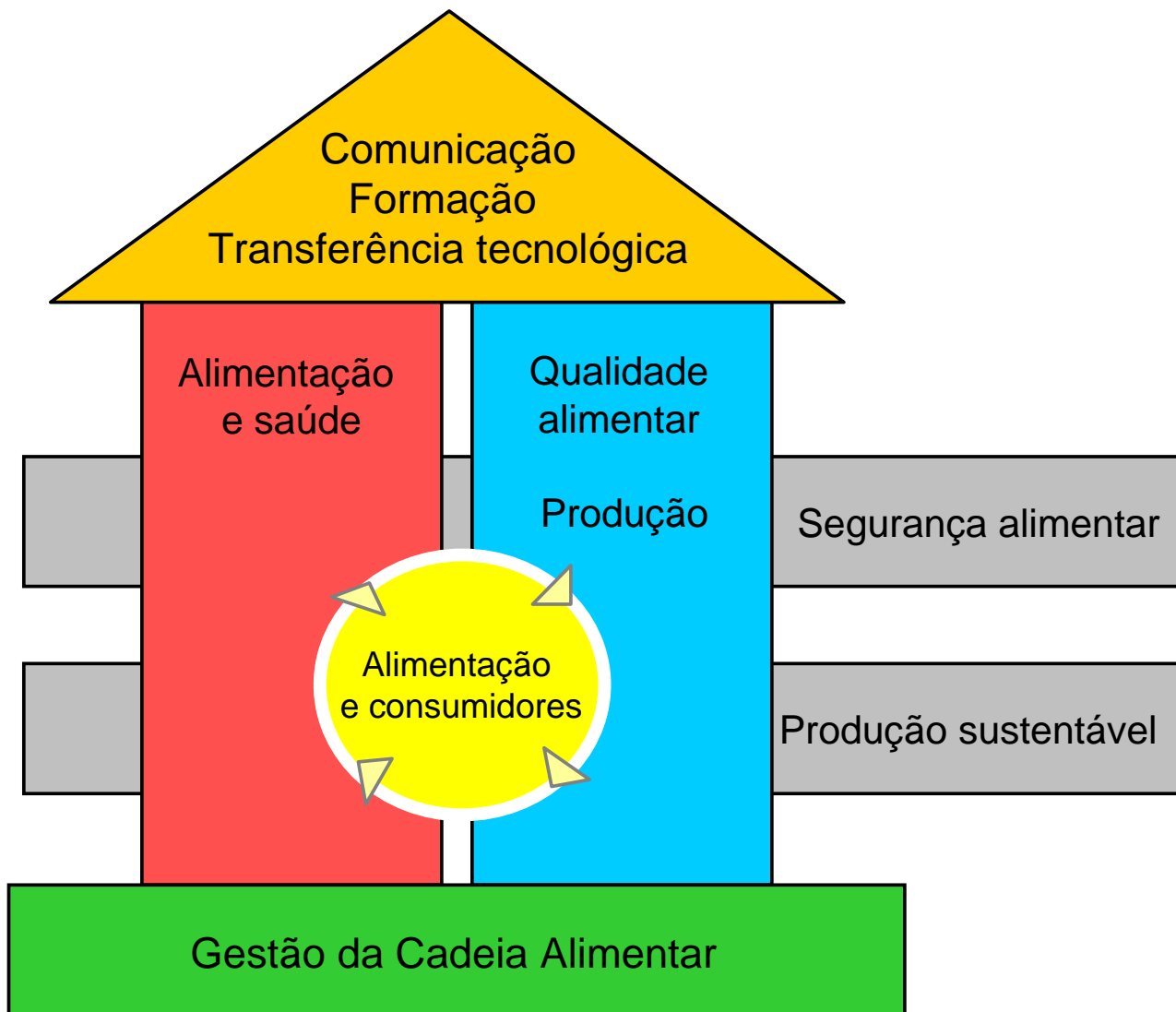


**Uma população sem preocupações  
com os hábitos alimentares**

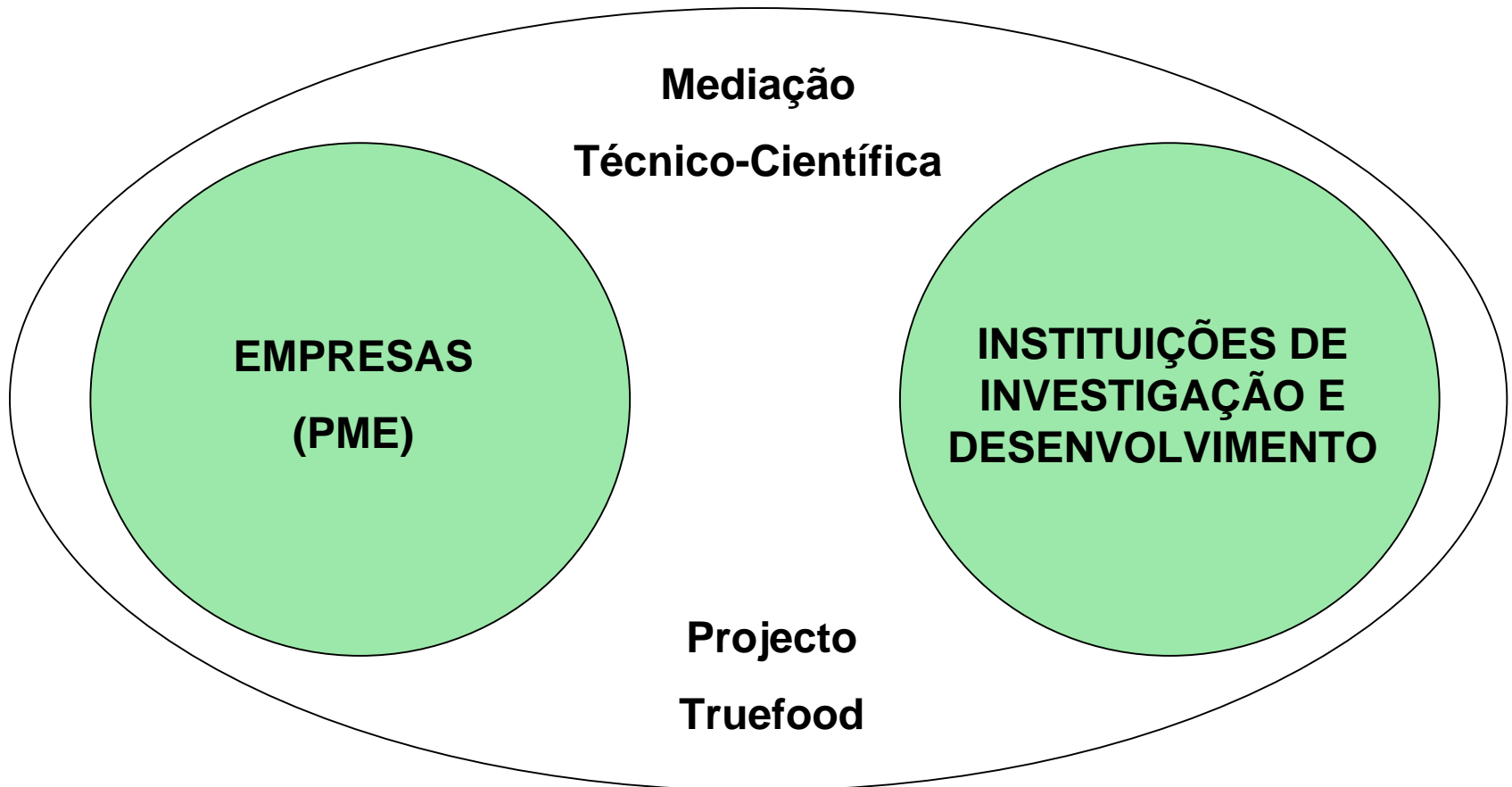


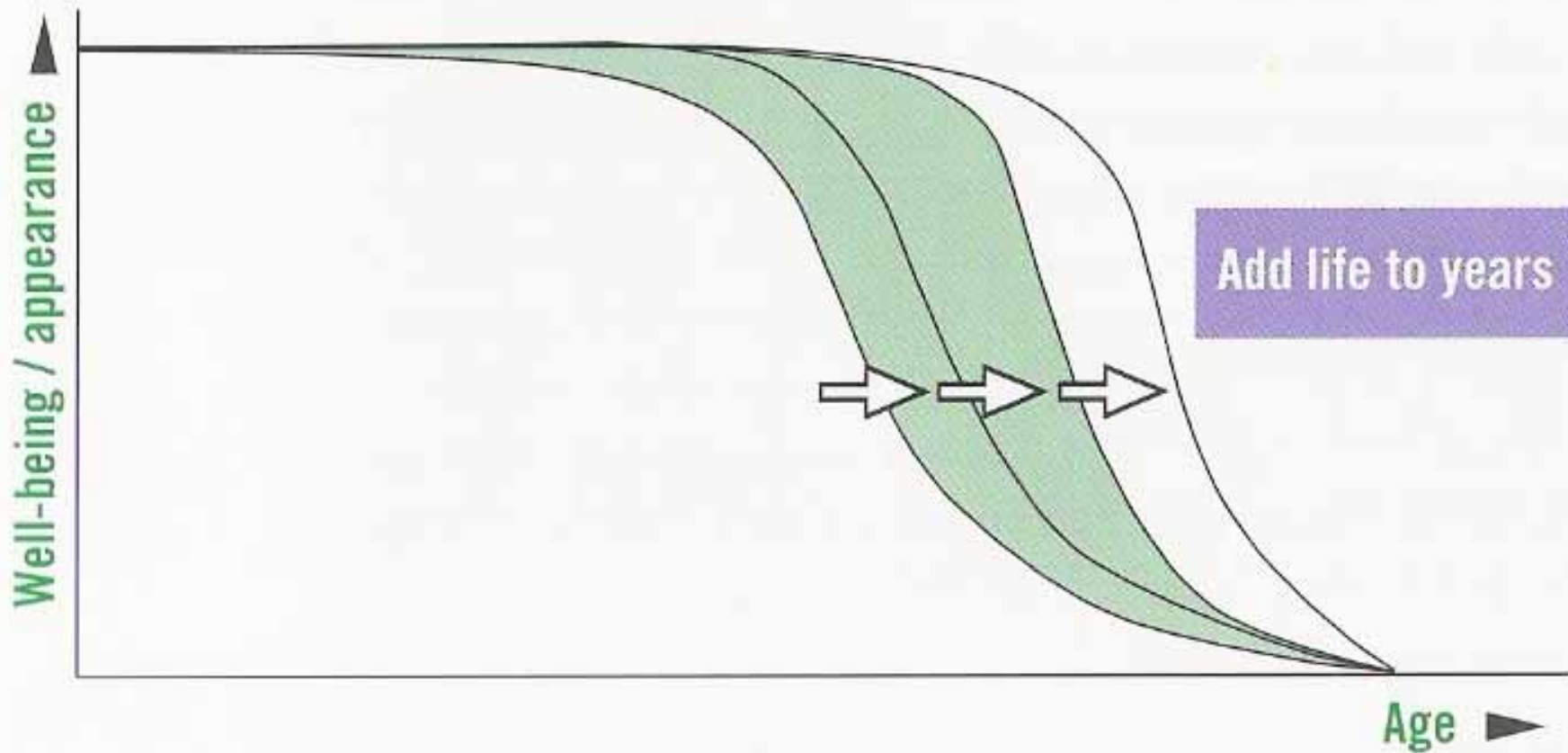
**Uma população obcecada  
com aquilo que come**

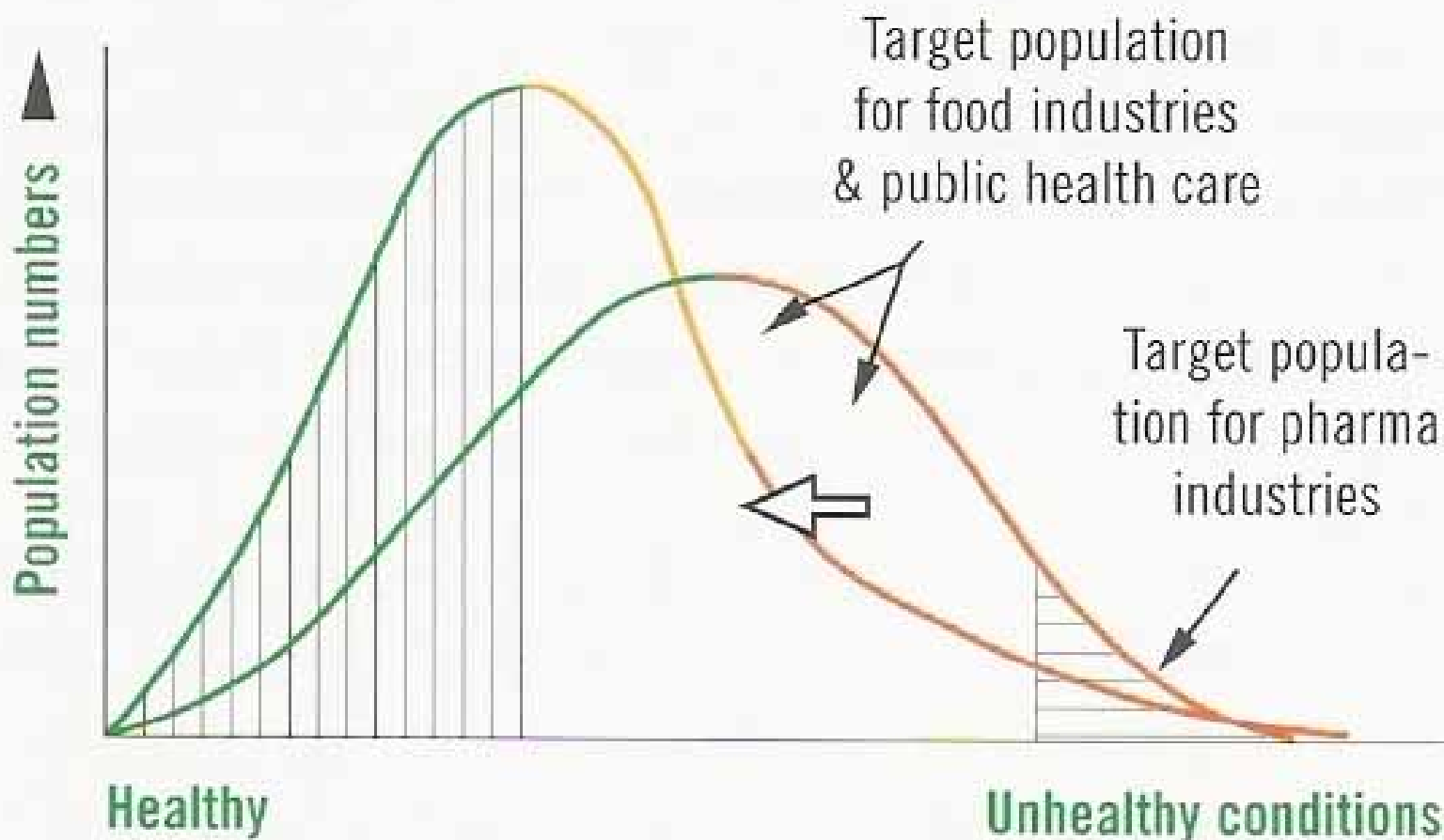




Oportunidades para as empresas?







Source: Green MR and van der Ouderaa F, Nature Pharmacogenomics, 2003

O que são?

Satisfazem as necessidades nutricionais básicas

Proporcionam benefícios para a saúde e bem estar

Evolução

## Década de 30

Minoru Shirota inicia investigação e desenvolvimento de um leite fermentado destinado à prevenção de doenças gastrointestinais.



Evolução

## Década de 50

Começam a ser desenvolvidos, com maior frequência, estudos que relacionam a alimentação e as doenças.

Ex: Ancel Keys *et al.*

Evolução

## Década de 80

Os japoneses inventam o termo “Alimento Funcional”

Mais de 100 trabalhos sobre o tema

Maior envolvimento da indústria transformadora

Evolução

1991

Os japoneses inventam o termo FOSHU

**“Foods for Specified Health Uses”**



## Evolução

**1995**

Projecto FUFOSE

(Functional Food Science in Europe)

International Life Sciences Institute

Comissão Europeia

## Evolução

### 2001-2005

#### Projecto PASSCLAIM

(Process of the Assessment of Scientific Support for Claims on Foods)

International Life Sciences Institute

Comissão Europeia

Evolução

**2006**

Procura pelo consumidor

Pilar da inovação

Legislação comunitária



## Áreas temáticas da investigação (PASSCLAIM)

Doenças cardiovasculares relacionadas com os hábitos alimentares

Saúde óssea e osteoporose

Rendimento e forma física

Controlo do peso corporal, sensibilidade à insulina e diabetes

Cancro associado aos hábitos alimentares

Saúde mental e rendimento psíquico

Saúde gastrointestinal e imunidade

Aggett *et al.*, 2005

## Critérios nutricionais para sua utilização

### Evidência científica das suas propriedades

Estudos clínicos consistentes

Estudos epidemiológicos

## Critérios nutricionais para sua utilização

### Quantidades ingeridas pelas populações

Quantidades ingeridas

vrs

Quantidade recomendada

## Critérios nutricionais para sua utilização

### Importância nutricional

Contribuição para a ingestão

Ausência de efeitos secundários

## Critérios nutricionais para sua utilização

### Informação ao consumidor

Alegações

Critérios comuns (ex: PASSCLAIM)

Legislação comunitária

## Critérios para fundamentação científica\*

**O alimento ou componente ao qual se atribui  
um efeito alegado devem estar bem caracterizados**

**Uma alegação deve ter fundamentação científica**

\* PASSCLAIM

## Critérios para fundamentação científica\*

**Quando o objecto de uma alegação não possa ser medido directamente, devem utilizar-se marcadores biologicamente e metodologicamente válidos**

**Modificação de variáveis**

\* PASSCLAIM

## Critérios para fundamentação científica\*

**A fundamentação científica deve ter em consideração  
a totalidade dos dados e valorizar o peso das evidências**

\* PASSCLAIM



# OBRIGADO!

pedro.queiroz@fipa.pt

www.fipa.pt

