


LomaSalt



El camino para
la Reducción del
Sodio



Dr. Paul Lohmann[®]

High value mineral salts

La sal en los Alimentos

El cloruro sódico (NaCl), o sal de mesa, es un producto alimenticio multipropósito. La sal contribuye significativamente al perfil de sabor de los alimentos y los conserva inhibiendo el crecimiento bacteriano.

El sabor bien conocido de la sal puede tanto potenciar como limitar el de otros componentes de los alimentos. Por ejemplo, la sal intensifica el gusto de determinados alimentos, lo que la convierte en un importante ingrediente en comidas dulces y picantes.



Reducción del Sodio

La reducción del contenido de sodio de los alimentos puede conseguirse mediante un descenso gradual de la cantidad de sal, pero existe el riesgo de que así se pierdan las características organolépticas de algunos alimentos y que éstos resulten menos atractivos para los consumidores. Dr. Paul Lohmann ofrece otra alternativa:

Los productos **LomaSalt** son mezclas de varias sales minerales. Estas mezclas contienen menos sodio que la sal de mesa habitual - comenzando por una reducción del 50 % hasta un tipo de productos carentes del 100% de sodio, dependiendo de la variedad del producto.

Los productos **LomaSalt** tienen el sabor salado habitual en lo que se refiere a gusto e intensidad. Una cuidadosa selección de los ingredientes minimiza los sabores extraños o las notas amargas.

Los productos **LomaSalt** no contienen glutamato ni otros potenciadores del sabor, como por ejemplo aminoácidos, por lo que las reacciones alérgicas son extremadamente improbables. Sus componentes están autorizados para el uso en productos alimenticios.

Sal e Hipertensión

La relación entre el consumo de sal y la hipertensión arterial ha sido establecida e investigada en niños y adolescentes, además en adultos. Las autoridades sanitarias nacionales e internacionales consideran que, en muchos países, la actual ingesta diaria de sal es excesiva y recomiendan una reducción de la sal y el sodio en la dieta. Las recomendaciones dietéticas van de los 2.000 a los 2.400 miligramos de sodio diarios.

Usados con éxito

Los productos **LomaSalt** ya se emplean con éxito en la práctica, en especial en la fabricación de productos de pastelería bajos en sodio. Otras posibles áreas de aplicación son los embutidos y los productos cárnicos, los productos de pescado, bocaditos y snacks salados, quesos y productos lácteos, así como también en platos preparados, en condimentos o para el consumo directo desde el salero.

Dr. Paul Lohmann puede desarrollar soluciones específicas para cada cliente, en aplicaciones concretas, como mezclas especiales con magnesio u oligoelementos adicionales. Dr. Paul Lohmann ofrece asesoría adecuada y competente respecto a la declaración de los componentes individuales contenidos en las mezclas.

Gama de Productos LomaSalt

LomaSalt RS 100

Una mezcla 100% sin sodio para la sustitución total del sodio por otros minerales de sabor salado. La mezcla está compuesta exclusivamente por sales orgánicas e inorgánicas, minimizando todo sabor extraño y sin potenciadores del sabor.



LomaSalt RS 50 Neutral

El contenido en sodio de esta mezcla de minerales es de un 20%, lo que significa una reducción a la mitad. Debido a su composición especial, este producto es adecuado para alimentos que exigen un sabor ligeramente agrio, como el queso cremoso, salsas o jugos vegetales.

LomaSalt RS 50 Extra

Esta variante de producto tiene también una reducción de sodio del 50%, lo que significa un contenido de sodio del 20%. Adicionalmente a su naturaleza puramente mineral, este producto no contiene agentes antiaglutinantes ni otros aditivos tecnológicos.

LomaSalt RS 50 Classic

Nuestro sustituto comprobado de la sal, con un contenido de sodio del 20%. El producto tiene un sabor salado normal y es de fácil manipulación debido a sus familiares propiedades sensoriales.

Referencias

1. Bachmann, M et al.: Salzkonsum und Gesundheit – Expert report of the Confederal Nutrition Commission, Federal Health Authority, Bern 2005
2. Food Safety Authority of Ireland: Salt and Health: Review of the Scientific Evidence and Recommendations for Public Policy in Ireland, http://www.fsai.ie/publications/reports/salt_report.pdf, Zugriff vom 19.02.08
3. He, J., Marrero, N.M., MacGregor, G.A.: Salt and Blood Pressure in Children and Adolescents, *J Hum Hypertens* (2008) 22, 4-11
4. He, J., Ogden, L., Vupputuri, S., Loria, C., Whelton, P.: Dietary Sodium Intake and Subsequent Risk of Cardiovascular Disease in Overweight Adults, *JAMA*, Vol 282 (1999), No. 21, pp. 2027-2034
5. Sacks, F.M. et al.: Effect on Blood Pressure of Reduced Dietary Sodium and the Dietary Approaches to Stop Hypertension (DASH) Diet, *N Engl J Med*, Vol. 344, No. 1, pp. 3-10
6. U.S. Department of Health and Human Services – National Institutes of Health. National Heart, Lung and Blood Institute: Your Guide To Lowering Your Blood Pressure with DASH. NIH Publication No. 06-4802, April 2006, http://www.nhlbi.nih.gov/health/public/heart/hbp/dash/new_dash.pdf, Zugriff vom 19.02.08
7. WHO: The World Health Report 2002; <http://www.who.int/whr/2002/en/>, Zugriff vom 19.02.2008
8. REGULATION (EC) No 1925/2006 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 20 December 2006 on the addition of vitamins and minerals and certain other substances to food, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:404:0026:0038:EN:PDF>, accessed on 03/27/08
9. Directive no. 95/2/EC of the European Parliament and of the Council of 20 February 1995 on food additives other than colors and sweeteners, <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31995L0002: EN:HTML>, accessed on 03/27/08
10. U.S. Food and Drug Administration. Code of Federal Regulations. Title 21. <http://www.fda.gov> accessed 5/1/08.
11. U.S. Department of Health and Human Services and U.S. Department of Agriculture. Dietary Guidelines for Americans, 2005. 6th edition, Washington DC; U.S. Government Printing Office, January 2005

La información proporcionada en este documento corresponde a nuestros conocimientos actuales. Garantizamos, en el marco de nuestras Condiciones Generales de Venta, que nuestros productos están fabricados de acuerdo con las especificaciones. No obstante, rechazamos toda responsabilidad respecto a la idoneidad de nuestros productos para un propósito o aplicación determinados, o su compatibilidad con otras sustancias. El cliente debe realizar los tests oportunos, y es quien asume el riesgo a este respecto. Nada de lo expuesto aquí debe ser interpretado como una recomendación de uso de nuestros productos en conflicto con los derechos de terceros.

Front image: © Alexis Janin - Fotolia.com

www.lohmann4minerals.com



Dr. Paul Lohmann (Asia) Pte. Ltd.

25 International Business Park
#04-70A German Centre
Singapore 609916

T +65 6562 9536
F +65 6562 9537

service@lohmann-asia.com
www.lohmann-asia.com

Dr. Paul Lohmann GmbH KG

Hauptstrasse 2
D-31860 Emmerthal
Germany

T +49 5155 63-0
F +49 5155 63 134

sales@lohmann4minerals.com
www.lohmann4minerals.com

Dr. Paul Lohmann Inc.

1757-10 Veterans Memorial
Highway Islandia, NY 11749
USA

T +1-877-4DPL-USA
F +1-631-423-2936

service@lohmann-inc.com
www.lohmann-inc.com

