

Concurso Nacional

-Sal + Vida

Bases y condiciones

El Ministerio de Salud de la Nación a través del Plan Nacional Argentina Saludable junto con la Federación Argentina de la Industria del Pan y Afines (FAIPA), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial (INTI) y el auspicio de la Organización Panamericana de la Salud (OPS), invitan a todas las panaderías de producción artesanal del país a participar del Concurso Nacional "Menos Sal Más Vida"

Objetivos del concurso

Se estima que en la Argentina el consumo de sal es en promedio 12 a 13 gramos por día por habitante mientras que la Organización Mundial de la Salud recomienda como máximo 5 gramos diarios. Alrededor de la mitad de la sal que consumimos los argentinos está incluida en alimentos procesados mientras que la otra mitad obedece al añadido de sal en la cocción y preparación y durante el consumo de los mismos (sal en la mesa).

- El pan es uno de los alimentos que más sal aportan a la dieta de los argentinos. El contenido de sal en los productos de panadería es a menudo excesiva. La proporción de sal en el pan es variable, pero se ubica cerca de un 2% lo que de por sí aporta un promedio de 4 gramos por habitante.
- La reducción de consumo de 1 gramo de sal en la población podría lograrse reduciendo la sal del pan a no más del 1,5%, es decir un máximo de 750 gramos de sal por bolsa de harina de 50 kg.
- Esto evitaría unos 20.000 eventos cardiovasculares y cerebrovasculares por año y unas 2000 muertes evitables.

Estudios realizados por el INTI con apoyo del Ministerio de Salud y FAIPA avalan reducir a 1,5% el contenido de sal del pan pues esa reducción no es percibida sensorialmente ni afecta las características del producto ni las ventas.

