



## Con motivo de los XIII Premios Estrategia NAOS de la AESAN

# Hero España, galardonada en los Premios Estrategia NAOS por la reformulación de sus cereales infantiles

- Su proyecto “Más integral, menos azúcar: Estrategia de reformulación de cereales infantiles en España” se ha alzado con el premio a la Iniciativa Empresarial
- Con este proyecto Hero reafirma su compromiso nutricional, apostando por un nuevo proceso de producción en sus cereales infantiles, sin hidrólisis, para obtener alimentos más sanos y naturales
- Gracias a esta reformulación, la compañía ha logrado reducir la ingesta de azúcares de los niños en 1,5Kg al año en comparación con 2015
- Los Premios Estrategia NAOS son convocados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para el fomento de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física entre la población

Murcia, 08 de octubre de 2020.- El proyecto “Más integral, menos azúcar: Estrategia de reformulación de cereales infantiles en España” impulsado por Hero España ha sido galardonado con el Premio Estrategia NAOS a la Iniciativa Empresarial, otorgado por la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**. Estos premios, avalados por el Ministerio de Consumo, buscan reconocer a aquellas iniciativas que contribuyan al fomento de la alimentación saludable y la actividad física entre la población; y ratifican el firme compromiso de Hero España con la nutrición, especialmente en el caso de la alimentación infantil.

La compañía de alimentación infantil se ha alzado como ganadora de la categoría de Iniciativa Empresarial por su contribución al desarrollo de dietas más saludables desde la infancia a través de la reformulación de sus cereales infantiles Hero Baby 0% azúcares añadidos ni producidos\*. Estos cereales, elaborados con harinas de grano completo o integrales, son el resultado de años de investigación del Instituto Hero de Nutrición y de su firme compromiso nutricional, que han llevado a la compañía a **eliminar los azúcares producidos, por medio de la eliminación de la hidrólisis en su proceso de fabricación**, consiguiendo unos cereales más saludables, con el mínimo procesado y lo más naturales posible. Gracias a esta reformulación, **la compañía ha reducido la ingesta de azúcares de los niños en 1,5Kg al año en comparación con 2015.**

*“Recibir este reconocimiento por parte de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición supone un enorme orgullo para todos los que formamos parte del Hero España y el Grupo Hero. Este galardón es mucho más que eso: es el reconocimiento al firme compromiso nutricional que nos acompaña desde nuestros orígenes y que seguirá marcando nuestras actuaciones en el futuro para ofrecer alimentos naturales, saludables y de la máxima calidad que contribuyan al desarrollo de dietas saludables”* ha expresado **Javier Uruñuela, General Manager Southern European Cluster**, añadiendo también que *“con este proyecto, en Hero España hemos sido pioneros en el cambio de la categoría de cereales en el mercado, un cambio en pos de la naturalidad al que esperamos que se sumen otros agentes del sector”*.



## La reducción del consumo de azúcares en la infancia, clave para el desarrollo de dietas saludables

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), a nivel mundial el número de lactantes y niños pequeños (de 0 a 5 años) que padecen sobrepeso u obesidad ha aumentado de 32 millones en 1990 a 41 millones en 2016, y se esperan que para el año 2025 se alcancen los 70 millones. A nivel nacional, España se sitúa entre los 5 primeros países europeos con mayor prevalencia de obesidad y sobrepeso en la población infantil. Para hacer frente a esta situación, la AESAN lanzó en 2005 la Estrategia NAOS para el fomento de una alimentación saludable y de la práctica de la actividad física. Un compromiso al que Hero España ha querido sumarse reformulando sus cereales infantiles, uno de los primeros alimentos que se introducen en la dieta del bebé y que resulta clave en la modulación de las preferencias alimentarias de los infantes.

Y es que, si bien es sabido que los niños nacen con una predisposición biológica por los alimentos con sabor dulce, reducir la cantidad de azúcares que consumen desde que son pequeños y tratar de acostumbrarlos a sabores menos dulces es fundamental para el desarrollo de hábitos alimenticios saludables en el futuro. Es durante el periodo de alimentación complementaria que se inicia a los seis meses del nacimiento del bebé cuando se definen los hábitos alimenticios que les acompañarán el resto de su vida: una elevada ingesta de azúcares libres en edades tempranas puede promover las preferencias por el sabor dulce y predisponer al niño al padecimiento de caries dental, obesidad y diabetes en etapas posteriores.

Es por esto que Hero, en su compromiso constante por crear productos naturales y de calidad, ha diseñado esta nueva gama de cereales sin hidrolizar, eliminando así los azúcares producidos y contribuyendo a que los niños desarrollen hábitos alimenticios más saludables el día de mañana gracias a su sabor menos dulce. En palabras de **Luisma Sánchez, Director Research & Nutrition Hero Group**, *“Desde el Grupo Hero estamos comprometidos a ofrecer alimentos naturalmente saludables a la población. Es por ello que desde el Instituto Hero de Nutrición Infantil trabajamos día a día para incorporar las últimas evidencias científicas a nuestros alimentos y que estos tengan un impacto positivo sobre las personas y el planeta. En este caso, nuestro principal objetivo ha sido fomentar la exposición a hábitos dietéticos saludables en edades tempranas mediante la reformulación de nuestros cereales infantiles, menos dulces y con un mayor aporte de cereales integrales”.*

Para ello, la compañía lleva desde 2011 trabajando en el incremento de los cereales integrales y la reducción del azúcar en sus diseños, con el objetivo de medir la aceptabilidad sensorial de los infantes a sabores menos dulces. Por eso, a lo largo de los años Hero ha desarrollado numerosos proyectos en colaboración con Universidades, Hospitales y Centros de investigación de referencia, y ha publicado estudios avalados por prestigiosas revistas internacionales de nutrición<sup>123</sup>, y presentados en importantes congresos nacionales e internacionales, como los organizados por la ESPGHAN y la SEINAP.

<sup>1</sup> Haro, J.F.; Bernal-Cava, M.J.; López-Fernández, A.; Ros-Berruete, G.; Bodenstab, S.; Sánchez, L.M. Sensory Acceptability of Infant Cereals with Whole Grain in Infants and Young Children. *Nutrients* 2017, 9, 65

<sup>2</sup> Klerks, M.; Bernal, M.J.; Roman, S.; Bodenstab, S.; Gil, A.; Sanchez-Siles, L.M. Infant Cereals: Current Status, Challenges, and Future Opportunities for Whole Grains. *Nutrients* 2019, 11, 473.

<sup>3</sup> Sanchez-Siles, L. M.; Bernal, M. J.; Gil, D.; Bodenstab, S.; Haro-Vicente, J. F.; Klerks, M.; Plaza-Diaz, J.; & Gil, Á. Are Sugar-Reduced and Whole Grain Infant Cereals Sensorially Accepted at Weaning? A Randomized Controlled Cross-Over Trial. *Nutrients* 2020, 12, 6



### **Sobre Hero España**

Grupo Hero es una compañía de alimentación internacional fundada en 1886 en Suiza que actualmente está presente en más de 30 países y exporta sus productos a los 5 continentes. Hero España fue fundada en 1922 en Alcantarilla, Murcia, donde mantiene su sede en la actualidad. Con más de 90 años de historia, Hero España es líder en alimentación infantil y confituras, y cuenta con una amplia gama de barras de cereales, zumos y conservas, entre otros. Bajo la misión de deleitar a sus consumidores conservando lo bueno de la naturaleza, Hero España apuesta por la naturalidad en sus productos, manteniendo un firme compromiso nutricional y mejorando constantemente gracias a su apuesta por la innovación e investigación para adaptarse a las necesidades de los consumidores y las nuevas tendencias del mercado. Para más información visita: <https://www.hero.es/>

### **Para más información:**

**LLYC**

T. +34 91 563 77 22

Carmen Carvajal / [ccarvajal@llorenteycuenca.com](mailto:ccarvajal@llorenteycuenca.com)

Marta Fernández/ [mfernandez@llorenteycuenca.com](mailto:mfernandez@llorenteycuenca.com)

