

## Danone reduce 1.230 toneladas de azúcar añadido su portfolio desde 2019

- Fruto de su compromiso con la salud, Danone inició hace una década un proceso para reformular y mejorar de forma constante el perfil nutricional de sus productos, que ha permitido a la compañía eliminar 246 toneladas de azúcar añadido en su portfolio global cada año.
- Para avanzar en sus productos en pro de la salud y la calidad, Danone invierte cada año más de 12 millones de euros en I+D España y cuenta con más de 1.700 científicos en todo el mundo, dos centros de innovación globales, 6 HUBs especializados y 55 delegaciones locales.
- En 2022, Danone fue la primera compañía de gran consumo en alinear todo su portfolio infantil con los criterios nutricionales de la OMS en materia de azúcares totales: máximo de 10 gramos de azúcares totales por cada 100 gramos de producto.



Descargar la imagen [aquí](#).

**Barcelona, 3 de junio de 2024** – El yogur sólo representa entre el 1% y el 8% de los azúcares totales y entre el 4% y el 9% de los azúcares añadidos en la dieta infantil diaria en Europa<sup>9</sup>, como destaca **The Yoghurt Nutrition Initiative (YINI)**, En los adultos, según la encuesta de ANIBES, la contribución del yogur y las leches fermentadas en la ingesta de azúcares añadidos también es baja, un 6,44% del total. Aun así, en la búsqueda constante por opciones cada vez más saludables, Danone ha logrado reducir 246 toneladas de azúcar añadido cada año de todos los yogures y leches fermentadas de su portfolio. Un esfuerzo que se traduce en un **total de 1.230 toneladas de azúcares añadidos desde 2019**.

Un hito alcanzado mediante el compromiso investigador de Danone y su carácter innovador, que desde 2014 trabaja en la reformulación de azúcares añadidos a través de la ciencia. *“El yogur es un alimento de alta densidad nutricional que nace con Danone en España hace más de 100 años. El conocimiento, la investigación y la ciencia son*



*nuestras garantías para aportar al consumidor la diversidad, el compromiso nutricional y calidad que nos diferencia. Es lo que nos ha llevado a seguir reduciendo el azúcar añadido en nuestros productos azucarados, sin comprometer su naturalidad y sabor”, explica **Suelen Souza, directora de Nutrición y Sostenibilidad de Danone España.***

En la actualidad, **el 90% del portafolio de Danone en España corresponde a productos saludables de consumo diario**, cerca del **50% de sus referencias disponibles en el mercado son sin azúcares añadidos** y, 1 de cada 7, son de yogur natural (leche y fermentos), segmento en crecimiento por el que apuesta la compañía. Además, el 30% del portafolio está fortificado en base a las necesidades reales de la población española (ANIBES 2015).

Según los últimos datos de la OMS en Europa, el 29% de los niños de 7 a 9 años presentan **sobrepeso y obesidad**<sup>10</sup>. Una cifra que, en España, se dispara hasta casi el **40% de los niños de 7 a 9 años**<sup>10</sup>, uno de los datos más preocupantes del continente, junto a los de Italia y Grecia.

Por eso, conscientes de la importancia de tomar medidas eficaces para contrarrestar el aumento de obesidad entre los más pequeños, y de proteger a las nuevas generaciones en un momento vulnerable como es la infancia, **Danone reformuló todos sus productos infantiles** y se convirtió, hace dos años, en la primera compañía de gran consumo que alineó todo su portafolio infantil (Danonino, Actimel Kids y yogur Danone para niños) a los criterios vigentes<sup>11</sup> en materia de azúcares por la **Organización Mundial de la Salud**, con **un máximo de 10 gramos de azúcares totales** (que incluye tanto el azúcar natural de la leche como el añadido), manteniendo el sabor y sin añadir edulcorantes. *“Son esfuerzos que, desde Danone aplicamos de manera progresiva en nuestras marcas dirigidas a los niños, promoviendo el consumo de las opciones más saludables a través de licencias con sus personajes favoritos”,* matiza Souza.

Avances que solo son posibles a través del amplio conocimiento en fermentos de la compañía, que cuenta con una biblioteca de fermentos exclusiva, y de un importante esfuerzo en I+D, en el que Danone **invierte más de 12 millones de euros cada año en España** para seguir aportando salud a través de la innovación aplicada a todas sus marcas. La compañía cuenta con más de 1.700 científicos en todo el mundo, dos centros de innovación globales, 6 HUBs especializados y 55 delegaciones locales desde donde lidera la innovación en alimentación en áreas como microbiota y salud intestinal, fermentos, envases, lactancia materna y nutrición especializada.

### **Azúcares naturalmente presentes**

El consumo frecuente de yogur y leches fermentadas está asociado a patrones de vida más saludables y a una mejor calidad de la dieta, medido a través de índices validados de alimentación saludable, tanto en niños como en adultos en EE.UU., Canadá y Europa<sup>1-8</sup>. El yogur es un alimento de alta densidad nutricional y una fuente reconocida de **calcio**, que también proporciona muchos otros micronutrientes, como **potasio, zinc, fósforo, magnesio, vitamina A, riboflavina, vitamina B5, vitamina B12 y vitamina D.**

El yogur natural contiene entre 4 y 6 gramos de lactosa por cada 100 gramos<sup>12</sup>, es decir, de azúcar naturalmente presente en la leche. *“Es fundamental distinguir entre el azúcar naturalmente presente y el azúcar añadido a la hora de valorar qué cantidad de azúcares totales contiene un alimento. Además, si bien debemos seguir reduciendo las cantidades*



*del añadido, en pro de nuestra salud, cabe plantearse que es preferible que el azúcar que se ingiera venga de un yogur, por su alta densidad nutricional”, reflexiona Souza.*

El yogur es un alimento que contiene fermentos vivos y que cuenta con propiedades **nutricionales excepcionales**, gracias al proceso de transformación de la leche que llevan a cabo estos fermentos. El hecho de ser un alimento vivo lo convierte en una fuente de probióticos naturales que favorece la digestibilidad proteica, y también una mejor asimilación de nutrientes por parte de nuestro organismo.

#### **Acerca de Danone**

Danone es una empresa líder mundial de alimentación y bebidas que opera en tres categorías centradas en la salud, de rápido crecimiento y en tendencia: Lácteos Esenciales y Productos Vegetales, Aguas y Nutrición Especializada. Con la misión de aportar salud a través de la alimentación al mayor número de personas posible, Danone tiene como objetivo inspirar prácticas de alimentación y consumo más saludables y sostenibles, comprometiéndose al mismo tiempo a lograr un impacto nutricional, social, social y medioambiental tangible. Danone ha redefinido su estrategia para establecer el crecimiento, la competitividad y la creación de valor a largo plazo. Con más de 96.000 empleados y productos vendidos en más de 120 mercados, Danone generó unas ventas de 27.600 millones de euros en 2023. El portfolio de Danone en España incluye marcas líderes en sus categorías como Actimel, Activia, Alpro, YoPRO, Almirón, Nutricia, Danacol, Font Vella o Lanjarón. En España, Danone da empleo a 2.000 trabajadores, tiene plantas de producción e instalaciones productivas en diferentes localizaciones de España y abastece anualmente a alrededor de 14 millones de hogares, así como a los principales hospitales. Para 2025, Danone aspira a convertirse en una de las primeras empresas en obtener la certificación global B Corp™ en todos los países que opera.

Para más información: [www.danoneespana.es](http://www.danoneespana.es)



#### **Para más información**

Equipo Comunicación Danone  
[communications.spain@danone.com](mailto:communications.spain@danone.com)

#### **Para más información APPLE TREE**

Judit Agudo / Cecilia Ossorio  
Mobile +34 647230850 / +34 680225712  
[danonecomms@appletree.agency](mailto:danonecomms@appletree.agency)

#### **Referencias:**

1. Zhu Y, Jain N, Holschuh N, et al. Associations between frequency of yogurt consumption and nutrient intake and diet quality in the United Kingdom. *J Nutr Sci.* 2021;10:e85.
2. Cifelli CJ, Agarwal S, Fulgoni VL. Association of yogurt consumption with nutrient intakes, nutrient adequacy, and diet quality in American children and adults. *Nutrients.* 2020;12:3435.
3. Vatanparast H, Islam N, Prakash Patil R, et al. Consumption of yogurt in Canada and its contribution to nutrient intake and diet quality among Canadians. *Nutrients.* 2019;11:1203.
4. Mena-Sánchez G, Babio N, Martínez-González MA, et al. Fermented dairy products, diet quality, and cardiometabolic profile of a Mediterranean cohort at high cardiovascular risk. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2018;28:1002–11.
5. Santaliestra-Pasías AM, González-Gil EM, Pala V, et al. Predictive associations between lifestyle behaviours and dairy consumption: the IDEFICS study. *Nutr Metab Cardiovasc Dis.* 2020;30:514–22.
6. Iglesia I, Intemann T, De Miguel-Etayo P, et al. Dairy Consumption at Snack Meal Occasions and the Overall Quality of Diet during Childhood. Prospective and Cross-Sectional Analyses from the IDEFICS/I. Family Cohort. *Nutrients.* 2020;12:642.
7. Stuber JM, Vissers LET, Verschuren WMM, et al. Substitution among milk and yogurt products and the risk of incident type 2 diabetes in the EPIC-NL cohort. *J Hum Nutr Diet.* 2021;34:54–63.
8. Slurink IAL, Voortman T, Ochoa-Rosales C, et al. Dairy product consumption in relation to incident prediabetes and longitudinal insulin resistance in the Rotterdam study. *Nutrients.* 2022;14:415.
9. Azaïs-Braesco V, Sluik D, Maillot M, et al. A review of total and added sugar intakes and dietary sources in Europe. *Nutr J.* 2017;16:6.
10. <https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/363950/WHO-EURO-2022-6594-46360-67071-eng.pdf?sequence=2>



11. [Nutrient-children\\_web-new.pdf \(who.int\)](#)
12. <https://www.aefy.es/2020/02/cuanto-azucar-aporta-un-yogur/>