

El peligro de la sal en los niños.

Publicado el: 27-11-2017

Un grupo británico de control de alimentos aconsejó el jueves a los padres que reduzcan la cantidad de sal que consumen sus hijos para evitar problemas de hipertensión en su vida adulta. El grupo Food Standards Agency (FSA) indicó que los niños comen demasiada sal y fijó por primera vez límites diarios, además de instar a los padres a mirar las etiquetas para controlar el contenido de sal de los alimentos de las comidas preparadas, de los refrigerios y de los productos con los que se cocina en casa.

"Hay importantes beneficios en reducir el consumo de sal", dijo el presidente de FSA, Sir John Krebs, en un comunicado.

"Hemos establecido nuevas guías para el consumo de sal de los niños sobre la base de pruebas científicas".

La advertencia está basada en un nuevo informe del Comité de Consejeros Científicos, un grupo independiente que asesora al gobierno en temas de salud.

La FSA destacó que las fábricas de alimentos deben reducir el contenido de sal de la comida procesada.

"Estamos pidiendo a todos los productores de comidas procesadas y los distribuidores que traten de reducir el contenido de sal", dijo Krebs.

La FSA destacó que reducir el contenido de sal disminuye el riesgo de padecer hipertensión, una dolencia cual puede provocar infartos y apoplejías.

El grupo señaló que el nivel de sal recomendado por día es un gramo para los niños de hasta un año de edad, dos gramos para niños entre uno y tres años, tres gramos entre cuatro y seis años y seis gramos para los que tienen entre 11 y 14 años.

La Asociación de Productores de Sal señaló que hay indicios contradictorios sobre el consumo de sal.

"Las advertencias de algunos científicos sobre la reducción de la sal en la dieta son perjudiciales para la salud y deben ser ignoradas", afirmó Peter Sherratt, secretario general de la asociación.

Por su parte, la Federación de Alimentos y Bebidas destacó que está trabajando con la industria alimentaria para reducir la sal en los cereales, sopas y salsas.

Fuente: <https://netsaluti.com>