

A la última en tecnología

KOKO Plus: Mejorando el estado nutricional de los niños de Ghana

En los bebés, la malnutrición puede ocurrir fácilmente en áreas donde la ingesta de proteínas depende de los cereales. En Ghana, la tradicional papilla para lactantes *koko*, hecha con maíz fermentado y azúcar, tiende a ser deficiente en los elementos nutritivos necesarios durante el periodo de destete. Los bebés podrían estar recibiendo, por ejemplo, una cantidad insuficiente de lisina, un aminoácido esencial, y esta carencia puede retrasar el crecimiento. “Los primeros 1.000 días que van de la concepción al segundo cumpleaños del niño son un periodo muy importante, y los retrasos en el crecimiento causados por la malnutrición durante este periodo son de muy difícil recuperación”, dice el doctor Yasuhiko Toride, gerente superior del Departamento de Planificación de I+D de la empresa Ajinomoto.

En 1909 Ajinomoto lanzó su producto de aliño con el sabor llamado *umami*, hecho de ácido glutámico, y desde entonces ha acumulado una gran experiencia en el uso de los aminoácidos. Por lo que se refiere a la lisina, pruebas de evaluación nutricional iniciadas en 1995 confirmaron que la sustancia tiene un efecto positivo sobre el estado de salud de la persona. Ajinomoto tiene una historia de 50 años produciendo lisina y en los últimos años ha mejorado su eficiencia con un método biotecnológico de fermentación.

En 2009, como parte de una serie de iniciativas que marcaron su centenario como empresa, Ajinomoto puso en marcha su Ghana Nutrition Improvement Project, con el que pretendía utilizar sus vastos conocimientos en productos alimenticios y en aminoácidos para ayudar a resolver ciertos problemas que encaran los países en desarrollo. En el proyecto, dirigido por Toride, se desarrolló el producto KOKO Plus, un suplemento para añadir al *koko* cuando se cocina. El principal ingrediente es la soja, que se cultiva en el país, junto con los aminoácidos (lisina) y los micronutrientes (vitaminas y minerales). Para

conseguir el sabor adecuado se añaden también aceite de palma y azúcar.

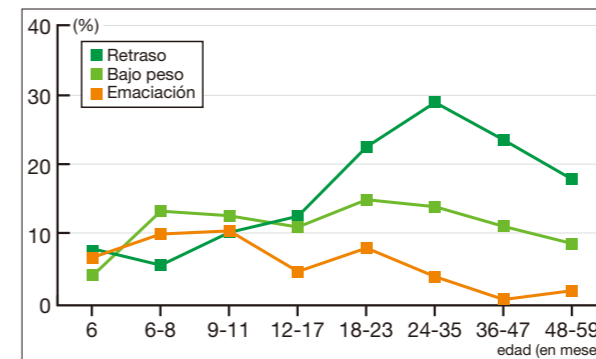
Ajinomoto ha clasificado este proyecto entre sus *social businesses*, con la intención de hacer de él un negocio estable en África, y lo ha llevado adelante en colaboración con el Gobierno, el mundo académico y el sector privado.

“Como el sabor es un factor importante para asegurarse de que los bebés van a seguir comiendo el producto”, explica Toride, “lo desarrollamos de acuerdo a las necesidades locales, colaborando con el departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Ghana”. La producción se hace en cooperación con una empresa alimentaria local. Para su distribución, Ajinomoto se alió con una organización no gubernamental que ejecuta un programa para promover la independencia de las mujeres, creando un sistema en el que las vendedoras venden el producto personalmente a cada compradora, al mismo tiempo que conciencian a la gente sobre la importancia de la nutrición. Toride dice que esto ha sido muy efectivo para impulsar la demanda. También el Gobierno de Ghana coopera promoviendo la educación nutricional.

Durante un periodo de tres años, a partir de 2013, se realizó un estudio sobre 900 bebés para confirmar los beneficios nutritivos de KOKO Plus. Los resultados sugieren que el suplemento puede ser efectivo frente a problemas como el retraso en el crecimiento o la anemia.

“Me gustaría ver pronto convertida esta iniciativa de mejora de la nutrición en un modelo de negocio sostenible y extender el negocio a los países vecinos”, dice Toride. “Y sobre la base de los logros que hemos obtenido con nuestro suplemento para el periodo de destete, nos gustaría poner en marcha otro proyecto para mejorar también la nutrición de las madres”.

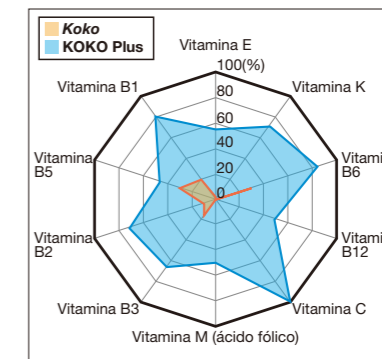
Malnutrición y retraso en el crecimiento



La malnutrición en los bebés en proceso de destete a los seis meses y posteriormente es causa de retraso en el crecimiento, con un porcentaje de infrapeso de entre el 10 % y el 15 % para bebés de entre seis y 11 meses. De los niños de dos y tres años, entre el 30 % y el 40 % tenía retraso en el crecimiento.

Fuente: Servicio de Salud de Ghana.

KOKO Plus y equilibrio nutricional



La composición nutricional del *koko* y la del *koko* complementado con KOKO Plus, calculada como porcentajes de la recomendación para alimentación de bebés de la Organización Mundial de la Salud.



1	2
3	4

1. Esmerados estudios de las necesidades locales. 2. Trabajando en el proceso de producción con una empresa local. 3. Reunión para concienciar a las mujeres con hijos pequeños. 4. La red de ventas, formada por vendedoras locales. Son muy efectivos los consejos dados por madres que ya conocen los beneficios de KOKO Plus.



5. Paquete de KOKO Plus. 6. Yasuhiko Toride, gerente superior del Departamento de Planificación de I+D de la empresa Ajinomoto y doctor en química agrícola, ha dirigido el Ghana Nutrition Improvement Project.