

# SI QUIERO COMPRAR BEBIDAS, ¿QUÉ MIRO EN EL ETIQUETADO NUTRICIONAL?

Actualmente en el mercado hay diferentes bebidas con distintos ingredientes y composición nutricional. La mayoría de ellas presentan **azúcares o edulcorantes añadidos** y teniendo en cuenta el contexto y nuestras preferencias, hay bebidas que se consumen de manera habitual en el día a día y otras en momentos especiales.

¿Qué aspectos hemos de tener en cuenta para identificar bebidas saludables?

Nutrition Facts	
Serving Size 1/2 cup (125 mL) Serving per container about 4	
Amount Per Serving	
Calories 160 Cal	Calories from Fat 150 Cal
% Daily Value*	
Total Fat 15g	21%
Cholesterol 10mg	1%
Total Sugar 10g	20%
Total Carbohydrate 10g	1%
Protein 10g	20%
Vitamin A	5%
Vitamin C	5%
Calcium	5%
Iron	5%

\*Percent Daily Values are based on a diet of other people's misdeeds.



## LECHE DE VACA

Hay tres tipos de leche, según el contenido en grasas:

- **Leche entera:** la que más grasa saciante tiene y por ende, poder saciante.
- **Leche semidesnatada:** presenta 1,6 g grasas/100 ml y es la más idónea por la cantidad de grasa.
- **Leche desnatada:** le han eliminado la grasa y enriquecido en vitamina D.

En caso de que tengamos **intolerancia a la lactosa o no nos siente bien la leche de vaca**, podemos optar por:

- **Leche sin lactosa:** le añaden lactasa para digerirla mejor.



## BEBIDAS VEGETALES

Hay de diferentes tipos:

- **Soja, almendra, coco, arroz, avena, etc.**

¿En qué **nos tenemos que fijar en los ingredientes**?

1. Que lleve sólo agua + cereal o soja ( $\geq 14\%$ ).
2. Que no lleve **azúcares y/o edulcorantes añadidos**.

Estas bebidas son de **origen vegetal**.

La más parecida a la leche de vaca es la **bebida de soja** por su contenido en proteínas.

# SI QUIERO COMPRAR BEBIDAS, ¿QUÉ MIRO EN EL ETIQUETADO NUTRICIONAL?



## ZUMOS DE FRUTAS

- **Tienen una gran cantidad de azúcar** (>15g azúcar/200 ml).

Hay de varios tipos:

- **Zumo a base de concentrado** (se añade agua y pulpa de fruta).
- **Néctar de frutas** (zumo concentrado, agua y azúcares).
- Si lleva **declaración "0% azúcares añadidos"**, le pueden añadir edulcorantes.



## REFRESCOS

- **Tienen gran cantidad de azúcar** (> 10g azúcar/100 ml).
- Si son **"zero azúcares"** tienen edulcorantes como ciclamato sódico (E-952), acesulfamo potásico (E-950) y aspartamo (E-951). Sería una opción si el objetivo es reducir azúcares añadidos.



## CERVEZA

- **Ninguna cantidad de alcohol es saludable ni segura.**
- **Cerveza "Sin alcohol"**: graduación alcohólica <1°.
- **Cerveza "0% alcohol"**: no tiene nada de alcohol.



## KOMBUCHA

- **Es una bebida fermentada y probiótica.**
- **Es una variedad de té negro y verde fermentado** (para que fermente se añade SCOBY, un cultivo de bacterias y levaduras).
- Tiene que tener como **máximo 3,5 g azúcar/100 ml.**
- **Tiene baja graduación alcohólica (0,5%).**