El sodio que ocultan los alimentos infantiles

El Ciudadano \cdot 29 de marzo de 2015





Desde hace tiempo sabemos que los bebés y niños consumen sodio en exceso, lo cual puede incrementar el riesgo de sufrir problemas cardiovasculares y renales a futuro. Debido a que el problema está en lo que consumen los niños, hoy dejamos al descubierto **el sodio que ocultan los alimentos infantiles** más usados.

A diario, se recomienda consumir menos de 2300 mg de sodio, y aunque no hay especificaciones para bebés y niños pequeños, es probable que éstos necesiten menos e ingieran más debido al contenido de **sodio** de diferentes alimentos infantiles o consumidos con frecuencia por los más pequeños de la casa.

Para que sepamos un poco más qué consumen los niños, aquí va **el contenido de sodio de algunos alimentos infantiles**:

- Potitos: llevan en su mayoría sal agregada y contienen entre 150 y 200 mg de sodio por cada 100 gramos.
- Papillas: pueden tener 150 mg de sodio o más por cada 100 gramos, pero no debemos olvidar que al igual que los potitos, son consumidas a muy temprana edad, por

bebés de menos de 18 meses de edad.

• Cereales de desayuno: los de colores son los preferidos de los peques, y pueden

contener hasta **800 mg de sodio** por cada 100 gramos.

• Aderezos y salsas: en medio de bocadillos o para acompañar algunos platos, los niños

consumen mayonesa o ketchup de manera habitual, y éstos aportan entre 600 y 1200

mg de sodio por cada 100 gramos.

• Nugget de pollo congelados: son otro de los alimentos que los niños consumen

habitualmente y que por cada 100 gramos, ofrecen **700 mg de sodio**. Si pensamos que

habitualmente se acompañan de salsas o aderezos, fácilmente sabremos que la cantidad

de sodio ingerida puede alcanzar la mitad de la cuota máxima establecida.

• Salchichas: como parte de un perrito caliente, los niños adoran las salchichas, que por

cada 100 gramos **superan los 1000 mg de sodio**.

• Quesos: poseen entre 300 y más de 1000 mg de sodio por cada 100 gramos y son

muy consumidos por los niños, pues también son fuente de buenos nutrientes para el

organismo, pero su consumo puede significar un gran aporte de sal a la dieta de los

pequeños.

Éstos son algunos alimentos consumidos habitualmente por los niños que

ocultan sodio en su composición y que favorecen el exceso de este mineral en la dieta

infantil.

Recordemos que lo principal es reducir la presencia de alimentos industriales o

procesados en la alimentación de los pequeños, pues de ellos deriva la mayor parte

del sodio que consumimos y que pueden ingerir los niños.

por Gabriela Gottau @gabygottau en **Vitónica**

Fuente: El Ciudadano