

“Estamos comprometidos a ofrecer alimentos que no solo sean deliciosos, sino también verdaderamente saludables.”

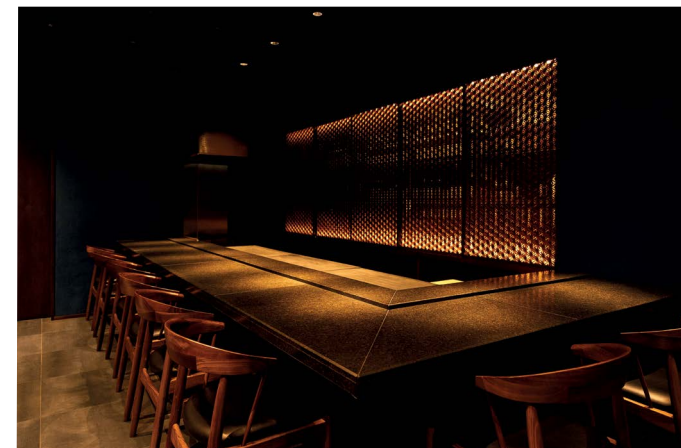
Kodai Fujii
Presidente,
Sanmaruko Foods Pty., Ltd.
www.sanmaruko.co.jp



DR. DISH: UNA AUTÉNTICA INNOVACIÓN EN EL SECTOR ALIMENTARIO

SANMARUKO FOODS ESTÁ TRANSFORMANDO EL ENFOQUE JAPONÉS DE LA SALUD Y LA NUTRICIÓN CON COMIDAS INNOVADORAS Y ELABORADAS CIENTÍFICAMENTE, DISEÑADAS PARA MEJORAR EL BIENESTAR. By Daniel de Bomford and Cian O'Neill

El primer bocado de una comida suele ser el más difícil de saborear. Cuando los sabores invaden las papilas gustativas y los aromas perfuman los sentidos, es difícil parar. Con el énfasis en la creación de alimentos sabrosos, es fácil entender por qué los estudios muestran que las personas mastican menos que nunca. El uso excesivo de aromas intensos, aditivos y sal reduce el tiempo de masticación y puede ser perjudicial para la salud. El presidente de Sanmaruko Foods, el Sr. Kodai Fujii, considera que esto supone un reto importante, tanto para el placer como, sobre todo, para la salud. Sanmaruko Foods, fabricante de productos alimenticios con sede en Hokkaido, fue fundada en 1979 y está especializada en la producción de platos congelados. Su revolucionaria línea de productos médicos y funcionales Dr. Dish, que promueve la gestión de la salud, es emblemática de la filosofía de la empresa, que consiste en



contribuir a la felicidad de sus clientes a través de productos de alta calidad. Ante el aumento de los casos de diabetes en Japón, Fujii describe el mercado alimentario actual como plagado de «tragedias alimentarias», motivadas por los precios bajos y la comodidad en detrimento de la calidad nutricional. Añade que la educación alimentaria es una «pieza que falta» en la sociedad y que los malos hábitos alimenticios pueden conducir a una imagen corporal negativa y a trastornos emocionales. «En nuestra empresa, nos esforzamos por hacer lo contrario: enriquecer la vida a través de los productos que ofrecemos, permitiendo que las personas se sientan mejor, vivan de forma más saludable y recuperen la confianza en sí mismas», explica. Esto es especialmente importante para el Sr. Fujii, que perdió más de 50 kilos. «Ha sido un largo camino, pero me ha permitido adquirir un profundo conocimiento sobre la salud y el sabor. Esta experiencia cambió radicalmente mi forma de ver la alimentación», confiesa. La empresa decidió alejarse de las fórmulas convencionales que se centran exclusivamente en el sabor y el coste. «Estamos comprometidos a ofrecer alimentos que no solo sean deliciosos, sino también verdaderamente saludables, productos de los que podamos estar orgullosos», concluye.

Sanmaruko Foods afronta este reto social con su servicio de entrega de comidas congeladas Dr. Dish, que ofrece alimentos saludables, deliciosos y científicamente probados. Las comidas están diseñadas principalmente para ayudar a las personas con diabetes. Uno de los principales indicadores es la reducción del nivel de HbA1c, o hemoglobina glicosilada, que refleja la glucemia media de los últimos dos o tres meses. Las comidas Dr. Dish están cuidadosamente equilibradas para cumplir con las recomendaciones alimentarias de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y del Ministerio de Salud de Japón, y limitan el consumo de sal a menos de dos gramos por comida. Aunque existen productos similares, la mayoría no están tan

estrictamente controlados en términos nutricionales y Sanmaruko Foods ha descubierto que los consumidores a menudo dejan de utilizarlos. A través de su investigación, la empresa identificó tres problemas principales: las



comidas solían ser insípidas debido a su bajo contenido en sal y tendían a ser aguadas, los menús eran limitados y, a menudo, no había pruebas evidentes de que las comidas mejoraran la salud. En respuesta, Sanmaruko Foods amplió su menú y llevó a cabo estudios clínicos para recopilar datos que demostraran que sus comidas reducían eficazmente los niveles de HbA1c. También se centró en mejorar la textura, con especial énfasis en la experiencia sensorial.

Gracias a su investigación, Sanmaruko Foods ha desarrollado un nuevo enfoque utilizando su «diseño sensorial en cuatro dimensiones». El eje X representa los ingredientes, como la carne o las verduras, y el eje Y representa el sabor, como el de las especias y las hierbas aromáticas. El eje Z capta el umami, la riqueza y la profundidad. «La mayoría de los productos se desarrollan en dos dimensiones, pero nosotros añadimos una cuarta: el tiempo», explica Fujii. La cuarta dimensión corresponde al tiempo necesario para comer, más concretamente al tiempo de masticación. Las investigaciones de la empresa indican que el tiempo mínimo ideal es de 17 segundos, mientras que el tiempo ideal es de 30 segundos para evitar picos de glucosa. El tiempo no solo influye en la digestión y la nutrición, sino también en la forma en que los sabores se desarrollan en la boca.

La empresa ha descubierto que los sabores muy intensos pueden hacer que las personas traguen más rápido, lo que puede llevar a un consumo excesivo. Al ajustar cuidadosamente la forma en que se cortan y cocinan los ingredientes, se estudian la textura y el condimento de los alimentos para promover una masticación más lenta y un mayor contacto con la lengua. La

empresa también se esfuerza por crear sabores duraderos que se intensifican con cada bocado, haciendo que los alimentos sean ricos y satisfactorios, incluso con un contenido reducido de sal. Las comidas están diseñadas para permitir que la experiencia gustativa se desarrolle en la boca, promoviendo una masticación más lenta y una experiencia sensorial más satisfactoria. «Este enfoque multidimensional, basado tanto en la experiencia sensorial como en la ciencia, es lo que nos diferencia y guía la forma en que creamos y evaluamos nuestros alimentos», explica el Sr. Fujii.

Es precisamente por esta razón por la que el Sr. Fujii consume a diario los productos Dr. Dish. La dimensión temporal también influye en la percepción de los sabores, así como en la digestión y la nutrición. «Este enfoque multidimensional, basado tanto en la experiencia sensorial como en la ciencia, es lo que nos distingue y guía la forma en que creamos y evaluamos nuestros alimentos», afirma.

Sanmaruko tiene previsto abrir una clínica en Ginza que ofrecerá terapia alimentaria, tratando a los pacientes mediante el consumo de alimentos especialmente formulados, principalmente Dr. Dish, como medicamento. La clínica no solo está destinada a personas con problemas de salud, sino también a aquellas que desean mejorar de forma proactiva su bienestar. Los clientes pueden beneficiarse de evaluaciones de su estado de salud y de asesoramiento personalizado sobre los ingredientes y nutrientes que necesita su cuerpo. La empresa gestiona un restaurante en Sapporo llamado «fw», donde los clientes pueden descubrir el enfoque en cuatro dimensiones de Sanmaruko Foods. El restaurante ofrece un menú delicioso y cuidadosamente elaborado, con un contenido de sal extremadamente bajo. De esta manera, los clientes pueden desintoxicarse y notar la diferencia en su cuerpo al día siguiente.

El Sr. Fujii afirma que la empresa se compromete a afrontar los retos de la sociedad mediante la innovación alimentaria, basándose en datos precisos y medibles y en ensayos clínicos. «Por encima de todo, queremos ser una empresa que la sociedad realmente necesita, una empresa que ayuda a las personas a llevar una vida más sana y feliz», afirma. Sin embargo, no puede afrontar estos retos sola. La empresa está abierta a cualquier colaboración con socios que compartan su sueño de permitir que las personas se sientan mejor, vivan de forma más saludable y recuperen la confianza en sí mismas. Busca fabricantes de productos alimenticios y contribuye al desarrollo de soluciones más completas. Como afirma el Sr. Fujii: «Nuestra visión es la de una especie humana próspera y creemos que ese es un objetivo que todos podemos apoyar.»



北海道から もっと美味しく健康に

サンマルコ

