

Hero Baby presenta su última innovación en cereales infantiles

Sin azúcares añadidos ni producidos y elaborados con grano completo (harina integral). Hero reafirma su compromiso nutricional apostando por un nuevo proceso de producción para obtener alimentos más sanos y naturales**

Mañana se celebra el Día Nacional de la Nutrición, una iniciativa de la Federación Española de Sociedades de Nutrición, Alimentación y Dietética (FESNAD), en colaboración con otras instituciones y con el apoyo de la industria farmacéutica y alimentaria. Hero Baby, en su compromiso nutricional, lanza al mercado los nuevos cereales infantiles Hero Baby 0% azúcares añadidos ni producidos*. Tras años de investigación llevada a cabo por el Instituto Hero de Nutrición, la compañía experta en alimentación infantil ha presentado esta completa gama de cereales.

Los nuevos cereales Hero Baby 0% azúcares añadidos ni producidos* se presentan en 8 deliciosas variedades: 8 cereales, 8 cereales miel, 8 cereales galleta, 8 cereales fruta, 8 cereales cacao, 8 cereales vainilla, cereales sin gluten y crema de arroz sin gluten. Todas ellas con un alto contenido en fibra***, grano completo (harina integral)**, 7 vitaminas, calcio y hierro, elaborados sin aceite de palma y sin lactosa. Por todo ello son una excelente opción nutricional para los más pequeños.

La importancia de la reducción de la ingesta de azúcares en edades tempranas

Como es sabido, los niños nacen con una predisposición biológica por los alimentos con sabor dulce, tendiendo a evitar aquellos cuyo sabor es más amargo. Además, el periodo de alimentación complementaria que se inicia a los seis meses de vida del bebé es una ventana temporal crítica en la que se definen los hábitos alimenticios que acompañarán a los niños durante el resto de la vida. Es por ello que la manera en la que se introducen los alimentos en la dieta de los bebés por primera vez cobra especial importancia.

En palabras del doctor Ángel Gil, Catedrático del Departamento de Bioquímica y Biología Molecular de la Universidad de Granada, "La alimentación infantil juega un papel vital en el desarrollo de unos hábitos de alimentación saludables en el futuro. Así, si desde pequeños acostumbramos a los niños a sabores menos dulces, facilitamos la creación de hábitos alimenticios más correctos para que lleguen a ser niños y adultos sanos el día de mañana".

Una elevada ingesta de azúcares libres en edades tempranas puede promover las preferencias por el sabor dulce, pudiendo predisponer al niño al padecimiento de caries dental, obesidad y diabetes en etapas posteriores. Es por esto que Hero Baby, en su compromiso constante por diseñar productos naturales y de calidad, ha lanzado esta gama de cereales infantiles que, gracias a un innovador proceso de producción, ha eliminado los azúcares tanto añadidos como producidos.

La clave: la eliminación de la hidrólisis

Esta nueva fórmula 0% azúcares añadidos ni producidos* se ha conseguido gracias a la eliminación

del proceso de la hidrólisis, lo que permite obtener un producto mucho más natural, conservando sólo lo bueno de la naturaleza.

La hidrólisis es un proceso industrial por el que se añaden enzimas que hacen que el almidón de los cereales infantiles se corte en pedacitos pequeños y, al romperse, se produzcan azúcares como la glucosa. Aunque tradicionalmente se creía que este proceso mejoraba la digestibilidad del cereal, diversas investigaciones han demostrado que la hidrólisis no es un proceso necesario, sino que únicamente contribuye a dulcificar el sabor. Una dulcificación que, gracias a la labor de investigación del Instituto Hero de Nutrición, ha quedado demostrado como un paso innecesario, puesto que el dulzor del sabor no afecta a la aceptabilidad de los cereales por parte de los más pequeños.

Los beneficios de los cereales en las primeras etapas de la alimentación

Los cereales representan la base de la alimentación y por ello suelen ser uno de los primeros alimentos que se introducen en la dieta del bebé después de la leche materna, ya que aportan energía y son idóneos para introducir ciertos macronutrientes como vitaminas, calcio y hierro. Es por esto que los cereales se presentan como la forma perfecta para modular las preferencias alimenticias de los hijos, no sólo en el periodo temporal actual, sino contribuyendo también a definir los estilos de vida que adquirirán en el futuro. Introducir los cereales integrales o de grano completo en edades tempranas contribuirá a que los niños se acostumbren desde pequeños a sabores menos dulces, más naturales, ayudando así a que en el día de mañana sus dietas sean más saludables y equilibradas.

Por eso, los nuevos cereales infantiles de Hero Baby están elaborados con grano completo (harina integral), más nutritivo y natural. A diferencia de los cereales infantiles refinados, el grano completo (harina integral) conserva todas sus partes, manteniendo toda la riqueza nutricional del cereal. No se le quita ni añade nada, tan completo como vienen de la naturaleza aportando una fuente de fibra natural.

Hero Baby y su compromiso nutricional

En Hero apuestan por la naturalidad de sus productos, manteniendo un firme compromiso nutricional y mejorando constantemente. Por eso se llevan más de 30 años innovando en cereales infantiles, elaborando diversos estudios e investigando a través del Instituto Hero de Nutrición para ofrecer a sus consumidores la máxima calidad posible.

“A lo largo de los años, en Hero siempre hemos apostado por investigar y mejorar nuestras recetas para ofrecer productos nutricionalmente equilibrados y de calidad. Por eso, en 2011 decidimos eliminar los azúcares añadidos y en 2014 introdujimos los cereales integrales en toda nuestra gama de cereales infantiles. Ahora, en 2019, hemos decidido eliminar el proceso de la hidrólisis, con el fin de obtener unos cereales sin azúcares añadidos ni producidos, más saludables, con el mínimo procesado y lo más naturales posible”, explica María José Bernal, Project Manager Innovation & Quality de Hero España.

*Con los azúcares naturalmente presentes. Todas las variedades son 0% azúcares añadidos ni producidos, excepto Cereales con miel que es 0% azúcares producidos.

**Las variedades sin gluten y crema de arroz no llevan grano completo (harina integral).

***Alto contenido en fibra en todas las variedades excepto crema de arroz y cereales sin gluten.

Datos de contacto:

Alejandra Dominguez Brito

914569090

Nota de prensa publicada en: [Murcia](#)

Categorías: [Nutrición Infantil](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>