



## Artículo especial

## Productos dietéticos singulares (1850-1950)

J. Boatella Riera\*

Departamento de Nutrición y Bromatología, Facultad de Farmacia, Universidad de Barcelona, Barcelona, España

## INFORMACIÓN DEL ARTÍCULO

## Historia del artículo:

Recibido el 7 de enero de 2009

Aceptado el 27 de febrero de 2009

## Palabras clave:

Productos dietéticos  
Historia

## Keywords:

Dietetic products  
History

## RESUMEN

Se relacionan diferentes ejemplos de productos dietéticos elaborados durante el periodo 1850-1950 que permiten observar la evolución del concepto y los tipos de formulaciones utilizadas. Algunos pueden considerarse verdaderos precursores de productos plenamente vigentes en la actualidad, mientras que otros poseen un interés histórico por su singularidad en la formulación, sus aplicaciones o incluso su denominación. En cualquier caso, se destaca la contribución de la farmacia en el desarrollo de este tipo de productos que, a su vez, justifica la introducción de la bromatología en la formación de los farmacéuticos.

© 2009 Asociación Española de Dietistas - Nutricionistas. Publicado por Elsevier España, S.L.  
Todos los derechos reservados.

## Peculiar dietetic products (1850-1950)

## ABSTRACT

Different examples of dietetic products made during the period 1850-1950 are listed, which allow the evolution of the concept and the types of formulations used to be seen. Some can be considered as true precursors of fully effective products of the present day, while others have a historical interest due to the peculiarity of their formulation, applications or even their names. In any case, the contribution of the Pharmacy to the development of this type of products stands out which, in turn, justifies the introduction of Bromatology in training pharmacists.

© 2009 Asociación Española de Dietistas - Nutricionistas. Published by Elsevier España, S.L.  
All rights reserved.

## Introducción

Durante el periodo comprendido entre la segunda mitad del siglo XIX y la primera del XX, se produjo una verdadera revolución en el campo de los productos dietéticos, especialmente por los grandes avances conseguidos en los diversos ámbitos del conocimiento científico y el desarrollo tecnológico. Se multiplicó el número de productos que se formularon con objeto de adecuarlos a indicaciones diversas (alimentación infantil, estados carenciales, trastornos del tracto digestivo, etc.) o como alimentos simples elaborados mediante diferentes técnicas (pulverización, mezcla, extracción, tratamientos térmicos, fermentación, etc.), con el fin de facilitar su conservación y utilización o, simplemente, con indicaciones tales como reconstituyentes, complementos, aperitivos, tónicos, etc.

También durante las primeras décadas del siglo XX se inició un largo proceso de índole legislativa con objeto de definir este tipo de productos (alimentos, dietéticos, alimentos-medicamentos, especialidades farmacéuticas, etc.), ya que la mayoría de ellos se situaba en la frontera entre los alimentos y los medicamentos. Este proceso habría de conducir a los productos para regímenes especiales, los complementos dietéticos, los nutracéuticos y los alimentos funcionales que hoy conocemos.

Una revisión de los productos aparecidos, y a la luz de los conocimientos actuales, muestra que algunos de ellos presentan un gran interés por ser precursores de otros todavía vigentes (en especial los relacionados con el desarrollo de alimentos destinados a la población infantil) o porque pueden despertar curiosidad, ya sea por su denominación, su formulación o los principios en los que se apoyaba su diseño. En este trabajo se exponen algunos ejemplos de este último grupo, que poseen un evidente interés histórico y ponen de manifiesto la existencia de verdaderos procesos de innovación mediante la aplicación de los conocimientos entonces existentes.

\* Autor para correspondencia.  
Correo electrónico: boatella@ub.edu

## Algunos ejemplos

### (1850) Una harina particular: "Revalenta arábica"

Este producto, elaborado por Du Barry (Londres) con la denominación "Du Barry's Food, the Revalenta Arabica", anunciado como un poderoso alimento reconstituyente para adultos y niños, alcanzó un gran éxito comercial. Su principal virtud (independientemente de su valor nutritivo) era que no producía la acidez gástrica característica de algunas harinas. Citado ya en 1850<sup>1</sup>, durante los años de cambio de siglo se anunciaba en la prensa española (fig. 1) y se despachaba "en casa de todos los buenos boticarios y ultramarinos"<sup>2</sup>. Cornet<sup>3</sup> hace referencia a este producto como un ejemplo de publicidad engañosa (más de 65.000 curaciones y consumo habitual por parte de importantes personalidades de la época, como por ejemplo Pío IX) ya que, en realidad, contenía poco más que harina de alholva (*Trigonella faenum graecum*) y de lentejas (*Ervum lens*, sinónimo de *Lens culinaris*). De aquí derivan precisamente las denominaciones "Ervalenta" o "Revalenta"<sup>4</sup>.

### (1860) Un primer alimento-medicamento: el "Kumys"

En el apartado correspondiente a la leche de vaca de la obra de Gubler<sup>5</sup>, se hace referencia a este producto de la siguiente forma: "*le sucre de lait, ou lactine, est une matière ternaire fermentescible, comme le prouve la liqueur spiritueuse obtenue du lait de jument, et connue, en Tartarie, sous le nom de 'koumiss'*".

El "kumys", elaborado inicialmente con leche de yegua por pueblos nómadas de Asia central, fue introducido en la Europa central (a partir de Rusia) por el médico polaco Edward Landowski (1839-1882) que, por su origen, conocía bien sus propiedades y virtudes<sup>6</sup>. Comercializó el producto en Francia ("Koumys-Edwards"), para lo cual y dadas sus características (gas y alcohol), se precisaba de un envase especial (botella tipo Hamilton). Así se despertó el interés por las leches fermentadas, pero ésta, por sus particularidades, hubo de dejar paso al kefir y, especialmente, al yogur. No obstante, un siglo después, en la conocida obra de Casares<sup>7</sup> aún se menciona la existencia de una leche espumosa (leche champanizada, aromatizada y saturada de anhídrido carbónico), sucedáneo del "kumys".

Unos años más tarde, las noticias sobre el producto llegaron a España. En una breve reseña aparecida en *La Revista Europea* en 1874, se comenta: "El doctor ruso Landowski ha introducido en Francia un nuevo medicamento llamado Koumys, que ha dado excelentes resultados en Rusia para el tratamiento de las afecciones catarrales, de la tisis y de la consunción en general. [...] Dicen que hace prodigios en la tuberculosis pulmonar; pero nuestro estimado colega 'El Siglo médico' tiene razón en manifestar cierta desconfianza hasta que se demuestre evidentemente"<sup>8</sup>.

### (1890) Un gran invento: "Benger's Food"

La utilización del denominado "licor pancreático" (pancreatina y bicarbonato) en la preparación de alimentos destinados a la población infantil e individuos con problemas gástricos supuso un avance muy importante en este tipo de productos. Con esta práctica se iniciaba una nueva estrategia basada en el concepto de "digestión artificial", introducido en especial gracias a los trabajos de W. Roberts (Manchester), que otorgó la denominación de "peptonizados" a los productos sometidos a este tratamiento<sup>9,10</sup>. Con este fundamento se elaboraba el denominado alimento de Benger, que además contenía harina y malta y se preparaba por mezcla del polvo con agua o leche.

### (1892) Una combinación original: el "vino de ostras"

La utilización de vino como vehículo para la administración de "fármacos" proliferó durante esta época. Adicionados de peptona,



Figura 1. Anuncio de "Revalenta arábica" aparecido en *La Ilustración Española* en 1998.

minerales, plantas aromáticas, etc., los denominados "vinos medicinales" se convirtieron en un remedio muy popular, utilizados como reconstituyentes, digestivos y aperitivos. Pero quizá uno de los más curiosos fuera el denominado "vino de ostras". Preparado por los doctores Marqués y Matas y Sastre Marqués de Barcelona, la fórmula, además de las ostras, contenía quina, coca y nuez de kola. Se anunciaba como un producto original que no era imitación de otras especialidades nacionales o extranjeras y se recomendaba como "nutritivo, digestivo, tónico, neurosténico y cardíaco"<sup>11</sup>.

### (1920) Formularios con inclusión de productos dietéticos: Bouchardat y Medicamenta

Si bien en las distintas farmacopeas de la época aparecen citados diversos alimentos y algunos productos derivados, no fue hasta principios del siglo xx cuando en algunos formularios se mencionan ya algunos productos "dietéticos". Uno de ellos es el *Formulario Magistral de Bouchardat*<sup>12</sup>. En el apartado correspondiente a "emolientes y analépticos" se citan, entre otros, los siguientes productos:

- Manjar blanco: preparado con gelatina (de cuerno de ciervo), almendras dulces, azúcar, agua de azahar y alcoholato de limón (algunas gotas).
- Jarabe de pulmón de ternera: elaborado con pulmón de ternera, dátiles, azulafas, pasas, regaliz, consuelda, pulmonaria, azúcar blanco y agua.
- Racahout de los árabes: cacao tostado, fécula de patata, harina de arroz, azúcar y vainilla. Según el *Webster's Dictionary* (1913), el racahout era un preparado empleado por los árabes como sucedáneo del chocolate y como bebida, elaborado con harina de bellotas.

También puede tomarse como ejemplo la segunda edición de la conocida obra *Medicamenta*<sup>13</sup> que, en un capítulo bajo el novedoso título de "Terapéutica Alimenticia" incluye, entre otros, los siguientes preparados:

- Alcarnosa: "Es un preparado alimenticio nuevo... polvo de color pardo claro, con olor grato y sabor azucarado, de gran valor alimenticio, fácilmente digerible".
- Arrow-Root: "Féculas extraídas de los rizomas tuberosos de diferentes especies exóticas y, en especial, de los de *Maranta arundinacea*, de las Antillas. Es un alimento ligero, indicado para los convalecientes".
- Bledina (Jacquemarie): "Preparado alimenticio obtenido de la parte cortical del grano de trigo, tostado al horno durante algún tiempo y mezclado con lactosa".
- Carne líquida: "Es un preparado alimenticio obtenido de carne. No se tienen de él noticias más detalladas".
- Carnógeno (Bocquillon): "Es un preparado alimenticio obtenido en frío de la carne de vaca, hecho inalterable por un procedimiento que no se ha publicado".
- Enterosa: "Preparado dietético constituido por albúmina vegetal adicionada de diastasas e impregnada de sustancias procedentes

de la carne. Eutrófico, indicado especialmente en la gastroenteritis y las diarreas”.

- Glutón: “Preparado nutritivo extraído de la gelatina animal pura. Eutrófico de escaso valor nutritivo. Mezclado con zumos de frutos, con jarabe o con sacarina puede resultar agradable para los niños”.
- Hemabotis: “Es sangre de buey cruda, natural, cuya conservación, según se dice, se asegura por un procedimiento eléctrico. Es un material rico en opsoninas que tienen la propiedad de favorecer la fagocitosis”.
- Hiposarcina: “Es un preparado alimenticio obtenido de carne de caballo, que es muy rica en glicógeno, y rarisímas veces está contaminada de tuberculosis. Es un líquido negro, de consistencia siruposa, con sabor azucarado, soluble en agua”.
- Odda: “Mezcla nutritiva constituida por leche desnatada, yema de huevo, manteca de cacao, harina y azúcar de caña. Se recomienda para los niños, en las afecciones gastrointestinales”.
- Roboleína: “Preparado alimenticio que contiene extracto de médula de huesos de costillas de ternero, crema de malta e hipofosfitos. En Italia ha sido retirado del comercio”.
- Rodágeno: “Es una mezcla a partes iguales de lactosa y leche condensada, procedentes de cabras a las cuales se ha extirpado la glándula tiroides. Se ha aconsejado contra la enfermedad de Besdow”.

#### (1930) Un licor muy particular: “Caprinet”

Este producto, elaborado por J. Senpau, se anunciaba como “el verdadero licor del porvenir, por ser el único formado a base de leche de cabra y plantas aromáticas, lo que hace sea altamente nutritivo y estimulante... recomendado por varias autoridades médicas, por su acción tónica y curativa... tomado con agua en verano o sin ella en invierno”<sup>14</sup> (fig. 2).

#### (1925-1935) Se intensifica el uso de las apócemas

Durante estos años, aparecieron en la prensa profesional numerosas fórmulas para la preparación de apócemas, consomés o caldos, propuestas por eminentes médicos de la época. Entre ellas podemos destacar los que se indican en la tabla 1.

#### (1945) Un vademécum de especialidades farmacéuticas: DEDEF

En 1946 se publicó el *Diccionario Español de Especialidades Farmacéuticas* (DEDEF)<sup>17</sup> que incluye todos los productos elaborados en España registrados como especialidades farmacéuticas. Aparecen en esta obra más de 300 productos con la consideración de alimentos, alimentos-medicamentos o productos dietéticos. Algunos de ellos también presentan un carácter particular, como por ejemplo:

- Kuskus (Andrómaco). Provitamina A, 17.500 UI, extracto de zanahorias, espinacas, tomates, acelgas y col verde, 140. Azúcares invertidos, 25; sacarosa, 165. Propiedades: alimento reconstituyente.



Figura 2. Folleto informativo de “Caprinet”. Barcelona, 1934.

Indicaciones: para la dietética de enfermos y convalecientes. Dosis: 1 cucharada 3-4 o más veces al día, solo o con otro líquido (fig. 3).

- Lacto-caó-Funk (Funk). Leche condensada de vaca, 500; leche vegetal, 150; sacarosa, 250; principios extractivos de cacao, 50; mosto de uva concentrado, 48; esencia de vainilla, 2; vitamina D, 2.000 UI. Indicaciones: agotamiento físico e intelectual, anemia, desnutrición. Dosis: 1-2 cucharadas en agua varias veces al día (fig. 4).
- Tetra-protein (Celsus). Caja con 6 ampollas de 5 ml de leche desgrasada de mamíferos. Indicaciones: proteinoterapia. Dosis: 1 ampolla cada 2-3 días.
- Tonalina (Tonalina). Alimento vitaminado obtenido de zumos de tomate, naranja, limón, apio, espinacas, acelgas, remolacha y zana-

Tabla 1

| Apócema de Challamel <sup>15</sup> | Caldo de legumbres de H. Labbé <sup>16</sup>                                                                                                                      | Caldo de cereales y leguminosas de Comby <sup>16</sup>                           |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| (Fórmula para adultos)             |                                                                                                                                                                   |                                                                                  |
| Patatas                            | Zanahorias                                                                                                                                                        | Trigo                                                                            |
| Zanahorias                         | Patatas                                                                                                                                                           | Cebada perlada                                                                   |
| Nabos                              | Nabos                                                                                                                                                             | Maíz triturado                                                                   |
| Pera                               | Puerros                                                                                                                                                           | Judías blancas secas                                                             |
| Lentejas descortezadas             | Sal fina                                                                                                                                                          | Guisantes secos                                                                  |
| Arroz                              | Agua                                                                                                                                                              | Lentejas                                                                         |
| Semilla de avena perlada           | (añádase a voluntad, 0,3 g de judías secas, 0,3 g de arroz, 0,3 g de cebada perlada) (albúminas 4 g, grasas 4 g, hidratos de carbono 7 g, sales 3 g, calorías 50) | (albúminas 8 g/l, grasas 8 g, hidratos de carbono 8 g, sales 3-4 g, calorías 60) |
| Agua                               |                                                                                                                                                                   |                                                                                  |
| Sal                                |                                                                                                                                                                   |                                                                                  |



Figura 3. Papel secante publicidad de Kuskus (Laboratorios Andrómaco).



Figura 4. Papel secante publicidad de Lacto-cao-Funk (1950 aproximadamente).

horía. Indicaciones: casos de adelgazamiento y desnutrición, convalecencias. Dosis: 2-4 cucharadas disueltas en agua o sifón cada 2-3 h. Como sobrealimentación: 2 cucharadas después de las comidas.

- Tricalcina chocolate (Martín J.). Caja con 60 tabletas. Carbonato cálcico, 0,4; fosfato cálcico, 0,16; magnesia calcinada, 0,04. Chocolate c.s.p. 1 tab. Propiedades: tuberculosis, raquitismo, convalecencias.
- Vino Deschiens (Jiménez Salinas). Hemoglobina, 7; glicerina, 5; vino generoso, 88. Indicaciones: anemias, clorosis, pretuberculosis, puerperio.

- Vino (Grau). De cacao y carne... De pepsina, diastasa y pancreatina... De quina y carne... De quina carne y hierro... De peptona ferruginosa... De lactofosfato cálcico...

### Comentarios finales

Estos ejemplos, seleccionados por la singularidad de algunos y por la importancia posterior de otros, ponen de manifiesto el inicio, durante este periodo, de un proceso de búsqueda y posterior aplicación de las propiedades terapéuticas de los alimentos. Algunos pueden considerarse verdaderos precursores de lo que hoy denominamos alimentos funcionales o productos con valor terapéutico reconocido, mientras que otros evolucionaron como alimentos con un gran éxito comercial o, simplemente, perdieron todo su interés inicial. En cualquier caso, todos ellos han contribuido sin duda al desarrollo y el progreso de la moderna dietética.

### Bibliografía

1. Bell J, editor. Pharmaceutica Journal and Transactions. Vol. X. London: J. Churchill; 1850-1851.
2. Boatella J. R+D+I al segle XIX: Del "frumentum bene coctum", el "furfur" i el "liquor pancreaticus", als preparats per a lactants i el "beikost". Rev Soc Catalana Hist Farm. 2008;3:19-36.
3. Cornet R. Anuncis i Medicaments. Gimbernat. 1988;10:107-14.
4. Grabuleda C. Salut Pública i creixement urbà [tesis doctoral]. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra; 2002.
5. Gubler A. Commentaires Thérapeutiques du Codex Medicamentarius. Paris: J.B. Baillière et Fils; 1868.
6. Landowski E. Du koumis et de son rôle thérapeutique. J Thérap. 1874;1:521-697.
7. Casares R. Tratado de Bromatología. 4.ª ed. Madrid: Casares; 1968.
8. Revista Europea. 1874;1:96.
9. Roberts W. Collected contributions on digestion and diet. London: Smith, Elder & Co; 1891.
10. Halliburton WD, Brodie G. Action of pancreatic juice on milk. J Physiol. 1896;20:97-106.
11. Vino de ostras. La Farmacia Española. 1892;XXIV:11.
12. Boucahrdat G, Rahery F. Formulario Magistral Bouchardat. 28.ª ed. esp. Madrid: Bailliy-Bailliere; 1920.
13. Soler y Batlle E, traductor. Medicamenta. Guía teórico-práctica para farmacéuticos, médicos y veterinarios. 2.ª ed. Barcelona: Labor; 1921.
14. Caprinet. Folleto informativo. Barcelona: 1934.
15. Los apócemas o consomés de legumbres y de cereales. El Monitor de la Farmacia y de la Terapéutica. 1935;XLI:14-5.
16. Formulario. El Monitor de la Farmacia y la Terapéutica. 1928;XXXIV:291-3.
17. Diccionario Español de Especialidades Farmacéuticas. San Sebastián: Gráfico; 1946.