

Alimentos Diferenciados: valor agregado para marcar la diferencia

Fuente: INTI

TECNOLOGÍA Y ALIMENTOS

El INTI lanzó el Programa de Alimentos Diferenciados con el objetivo de incorporar tecnologías que promuevan la transformación industrial de materias primas en alimentos con valor agregado. La iniciativa busca apuntalar el desarrollo de alimentos que sean más competitivos en el mercado mundial.



Los técnicos de INTI trabajan en el seguimiento de parámetros asociados a la elaboración de chacinados embutidos secos

Al momento de hablar sobre alimentos diferenciados, se hace referencia a aquellos que tienen incorporados atributos de valor que ofrecen a la población beneficios para la salud y/o alternativas de calidad orientadas a satisfacer preferencias y necesidades, ampliando y mejorando el acceso al mercado. De acuerdo a esta definición, pueden agruparse en las siguientes categorías: alimentos de régimen o dietéticos; alimentos con declaraciones de propiedades nutricionales; alimentos con atributos certificables asociados al producto y/o

proceso; y alimentos funcionales.

El nuevo programa del INTI tiene el propósito de promover la elaboración de este tipo alimentos, identificando, cuantificando y certificando propiedades diferenciadas, con la finalidad de permitir la apertura y acceso a nuevos mercados; ofrecer a la población alternativas que presenten productos de calidad superior o beneficiosos para la salud; y mejorar las condiciones de vida y el desarrollo industrial de todas las escalas por la vía del progreso tecnológico.

A modo de ejemplo, cabe mencionar a aquellos alimentos que contribuyen a solucionar alteraciones específicas inherentes a ciertos problemas de la salud, como por ejemplo los aptos para celíacos. En el caso de los alimentos funcionales, están los enriquecidos con fibra o con ciertos microorganismos beneficiosos. En la misma línea existen los alimentos de calidad diferenciada, asociada al producto en sí o al proceso, es decir, los certificados por origen como el `Cordero Patagónico´ o por ciertas características de calidad como el `Jamón Argentino´ (ver recuadro).

Los equipos de trabajo involucrados en esta iniciativa buscan impulsar la incorporación y el desarrollo de tecnologías y procesos para la transformación industrial de materias primas, ofreciendo desde el INTI el soporte tecnológico necesario.

En el Programa participan los centros del INTI especializados en alimentos, como Investigación y Tecnologías de Carnes, Agroalimentos y Lácteos, y también aquellos que pueden aportar desde su experticia, como Envases, Plásticos, Química, Electrónica, Mecánica, Diseño industrial y los centros regionales con los que cuenta el Instituto a lo largo y ancho del país.

Actuales líneas del trabajo del INTI en alimentos diferenciados

Calidad: Jamón Crudo Argentino

– Se está trabajando con dos empresas del mercado en la implementación de los requisitos de base y medición de especificaciones para la certificación del Jamón Crudo Argentino de acuerdo a la Resolución conjunta SAGPyA N° 66/2011 y SCI N° 16/2011 y en el marco de certificación de la Resolución 280/01 de SENASA.

– Junto con el Organismo de Certificación del INTI se trabaja en los protocolos técnicos y de certificación en el marco de la Resolución 280/01 de SENASA.

Funcionales: CLA

- Se está llevando a cabo la caracterización e identificación de Ácido Linoleico Conjugado (CLA) en productos cárnicos de origen bovino.
- Posteriormente podrá realizarse la certificación de productos cárnicos diferenciados por la presencia de CLA.

Identificación Geográfica (IG): salame de Colonia Caroya

– Se está en etapa de revisión del protocolo de IG de salame de Colonia Caroya ante la Comisión Nacional de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimentarios del Minagri. Aquí, el INTI participa como grupo de trabajo que desarrolló el protocolo de IG salames de Colonia Caroya y sus fundamentos técnicos.

Identificación geográfica: salame de Mercedes

– Se está trabajando en los pasos iniciales junto con los productores y de formación de grupo de trabajo y definición de parámetros técnicos para el desarrollo del protocolo para la solicitud de la IG correspondiente.

Nota: Se participa en representación del INTI en la Comisión Nacional asesora de Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen de productos agrícolas y alimentarios del Minagri.

Salud: Productos para celíacos

- Se han desarrollado productos a base de granos y harinas sin TACC como pizzetas, pastas secas, etc.
- Se está implementando el desarrollo de tecnologías acordes para la elaboración de estos productos.

Funcionales: Alimentos enriquecidos

Se ha desarrollado una sopa a partir de suero de quesería con agregado de Inulina, vitaminas y minerales.