



Espacio de Investigación de la Facultad de Ciencias Agrarias

Universidad Nacional de Mar del Plata
Facultad de Ciencias Agrarias
Ruta 226 KM 73,5
CP 7620 - Balcarce -
Argentina Tel: +54
(2266) - 431856
www.fca.mdp.edu.ar/sitio/
Junio de 2019



INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS REGIONALES

María Alejandra Pereyra
Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Mar del Plata
malperey@mdp.edu.ar

El agregado de valor en los alimentos es una moderna estrategia que se aplica, entre otros objetivos, para dar impulso a las economías regionales y al desarrollo territorial equilibrado, sostenible y con inclusión social (SAGPYA 2009). Por otro lado, los alimentos funcionales surgieron como respuesta a una necesidad de los consumidores que muestran cada vez mayor interés en el cuidado de la salud y que requieren de alimentos que satisfagan esta necesidad (Alvídrez-Morales et al., 2002). Estos alimentos presentan beneficios adicionales a los del alimento convencional, debido a la presencia de numerosos compuestos de diferente origen y con distintos mecanismos de acción. En este contexto, en el año 2014 se creó un Núcleo de Actividades de Ciencia y Técnica (NACT) en la Facultad de Ciencias Agrarias, UNMP, denominado “Innovación y desarrollo de alimentos regionales” con el objetivo de obtener alimentos innovadores y que presenten componentes adicionales que favorezcan la salud, la capacidad física y el estado mental del consumidor, partiendo de productos originarios del sudeste bonaerense. Se trabaja en colaboración con establecimientos productores de la zona, con grupos de investigación de otras Facultades de la UNMdP, como la de Ingeniería, de otras Universidades del país (UNLP, UNQ), de otras instituciones como INTA EEA Balcarce, INTI, UTN Regional Mar del Plata e ISETA, y con laboratorios privados de la zona (Instituto Fares Taie). Sobre la base de los avances científicos en la temática y la información que se genera y actualiza en forma exponencial, algunos grupos de investigación lanzaron a principios de siglo, la propuesta de que las Universidades incluyeran en sus programas curriculares asignaturas donde se tratase el tema de alimentos funcionales, con vista a responder a las demandas de la sociedad (Alvídrez-Morales et al., 2002). Otro objetivo es impulsar la actividad académica en la temática de alimentos regionales y funcionales, a través de un espacio de actividades de investigación, extensión, transferencia y formación de recursos humanos. Este espacio podrá así brindar una fortaleza a las carreras de la Facultad de Ciencias Agrarias.

Los objetivos generales del NACT son:

- Elaborar y ejecutar proyectos de investigación relacionados con los alimentos regionales.
- Contribuir a la obtención de alimentos regionales con valor agregado diferencial y propiedades destacadas para la salud del consumidor.
- Contribuir a la formación de científicos y/o tecnólogos mediante la dirección de becarios y tesistas.
- Crear y participar en cursos y otras actividades de posgrado relacionados con la Ciencia y la Tecnología de los Alimentos.
- Prestar asesoramiento a las instituciones que lo requieran.
- Organizar y participar en reuniones científicas.
- Difundir los temas investigados.
- Establecer y fomentar relaciones inter-institucionales con otros grupos especializados en el tema (Universidades del país, INTA, INTI, CONICET, CIC, ISETA, UTN).

Actualmente las líneas de trabajo que están desarrollando los integrantes del NACT son:

a) Línea: Lácteos funcionales. Objetivos particulares:

Caracterizar la composición fisicoquímica de leches vacuna y caprina ricas en ácidos grasos poliinsaturados.

Caracterizar los quesos obtenidos, parámetros tecnológicos, calidad y aceptabilidad.

Aprovechar el suero lácteo: concentrados proteicos y ricota.

Acompañar a la Cooperativa El Nuevo Amanecer, en la normalización de las técnicas de análisis que utilizan.

Desarrollar nuevos productos en el establecimiento "Granja la Piedra"

b) Línea: Carnes funcionales. Objetivos particulares:

Estudiar el impacto de la dieta de novillos sobre la calidad y la vida útil de carne vacuna.

Analizar estrategias para mejorar el perfil de ácidos grasos de la carne.

Monitorear la calidad de la carne durante la vida útil y en distintas condiciones de almacenamiento.

c) Línea: Obtención de pectinas a partir de subproductos frutihortícolas y su aplicación en la industria de alimentos. Objetivos particulares:

Analizar estrategias para la obtención de pectinas de alta calidad a partir de frutos de descarte.

Seleccionar y optimizar una extracción eco-sustentable.

Caracterizar los distintos tipos de pectinas extraídas y sus posibles aplicaciones para la obtención de alimentos funcionales.

Línea: Productos de la colmena. Objetivos particulares:

Agregar valor por aplicación de hidrocoloides al desarrollo de nuevos productos de la miel.

e) Línea: Métodos para mantener la calidad y prolongar la vida útil de vegetales. Objetivos particulares:

Combinar metodologías para la deshidratación de hortalizas y obtener productos funcionales.

Evaluar alternativas tecnológicas para obtener productos mínimamente procesados inocuos y de alta calidad.

Las líneas están en constante actualización y surgirán nuevas en función de la demanda de los productores locales.

La imagen muestra parte de los integrantes del NACT en una muestra de exposición científica (2017).



BIBLIOGRAFIA

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos. Resolución 132/2009. Art. 2. Programa Nacional de Agregado de Valor destinado a la Agroindustria. Ministerio de Justicia y Derechos Humanos. <http://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/150000-154999/150835/norma.htm>

Alvídrez-Morales, A, González-Martínez, BE, Jiménez-Salas, Z. 2002. Tendencias en la producción de alimentos: Alimentos funcionales. RESPYN. Revista Salud Pública y Nutrición. Vol 3 No.3 Julio-Septiembre. México. www.medigraphic.org.mx

Universidad Nacional de Mar del Plata
Facultad de Ciencias Agrarias
Ruta 226 KM 73,5
CP 7620 - Balcarce - Argentina
Tel: +54 (2266) - 431856
www.fca.mdp.edu.ar/sitio/

