LITORALPRESS

Fecha: 20-03-2020
Medio: Diario Austral Región de Los Ríos
Supl. : Diario Austral Región de Los Ríos
Tipo: Opinión - Cartas
Título: **Evolución alimentaria para el futuro**

Pág. : 8
Cm2: 143,5
VPE: $ 124.846

Tiraje: 4.800
Lectoría: 14.400
Favorabilidad: No Definida

Carolina Barriga
Directora de Bachillerato en Ciencias de la Salud, USS Valdivia.

Evolución alimentaria para el futuro

¿Qué es lo que hoy encanta el paladar de los jóvenes?, es la pregunta que muchas industrias alimentarias se plantean, buscando dar una respuesta observan las compras que realiza la generación millenials. Dentro de esta línea se encuentran alimentos de origen vegetal como sustitutos de la carne, pero con sabor a carne; la tendencia de las dietas "keto" y el reemplazo de la grasa animal por grasa vegetal, como por ejemplo la mantequilla de coco presente en muchos snacks.

Busca dar una solución al tema medio ambiental utilizando materias primas alejadas del mundo animal...

Llama la atención el ingreso de nuevos alimentos a nuestras tiendas de abasto, es así como hoy podemos encontrar en las góndolas de numerosos supermercados hamburguesas sin carne, mayonesa elaborada a partir de garbanzos, leche no láctea por dar un ejemplo.

La evolución alimentaria busca dar una solución al tema medio ambiental utilizando materias primas alejadas del mundo animal que permitan crear alimentos cuyo sabor y textura emule a los alimentos originales pero que en su esencia hayan sido elaborados con una serie de materias primas vegetales cuya fusión logre crear un alimento símil o superior sensorialmente al original, en un envase acorde que permita la sustentabilidad.

No nos confundamos, no estamos hablando de alimentos sucedáneos es decir aquellos que introducen en su fórmula sustancias que reemplacen ingredientes del alimento original buscando por lo general reducir sus costos y vendiéndolo como original, tal es el caso del aceite de palma muy utilizado en la fabricación del queso. Sino que estamos hablando de una nueva generación de alimentos que se declara no un derivado sino un alimento nuevo en esencia.

La generación de este tipo de alimentos conlleva un arduo trabajo, una propuesta de profesionales de distintas áreas de la ciencia que logre crear un alimento en base a productos vegetales, trabajando a nivel de su estructura molecular, utilizando materias primas muchas veces ignoradas en la industria alimentaria tradicional que sin embargo poseen excelentes propiedades funcionales y nutricionales.

Es claro que durante la producción de alimentos tradicionales elaborados se utiliza una serie de compuestos que mejoran su palatabilidad pero atentan contra la salud, ejemplo de ello son el elevado consumo de azucares, harinas refinadas y grasas saturadas, por lo tanto vale la pena dar el salto, vale pena ser un consumidor informado descubriendo nuevas fuentes alimentarias en pro del cuidado de nuestra salud y de la conservación del medio ambiente.