

Los alimentos: fuente de bienestar, pero...

Javier Francisco Rey Rodríguez¹ y Liliana Peralta Baquero²

Programa de Ingeniería de Alimentos, Universidad de La Salle

Bogotá, Colombia

jrey@unisalle.edu.co, eperalta@lasalle.edu.co

...también de enfermedad; depende de cómo sea su consumo o cómo se utilicen, se encontrara su mejor provecho nutricional. Actualmente las nuevas tendencias de consumo llevan a nuevas formas de conservación y nuevos productos. Es así como, gracias al desarrollo tecnológico y a la ciencia de los alimentos, se ha marcado una pauta clara en el desarrollo de nuevos artículos, diseñados principalmente para convertirlos en fuente de bienestar para los consumidores.

Las nuevas tendencias en el sector de los alimentos están centradas en el diseño y el desarrollo de alimentos funcionales y nutracéuticos, así como los avances en envases inteligentes y en innovadores procesos de conservación tales como pulsos eléctricos, microondas, altas presiones, entre otros. Están marcando la ruta del desarrollo del sector, buscando segmentar cada vez más el mercado y brindando una mayor posibilidad de opciones al consumidor.

De las anteriores tendencias, la más importante —por la variedad y cantidad de artículos desarrollados— es la de los alimentos funcionales, ya que la mayoría de los lanzamientos de productos en los últimos años llevan esta característica arraigada dentro de su formulación, basada principalmente en la adición de compuestos que ayuden a prevenir algún tipo de enfermedad sin llegar a convertirse en un suplemento alimentario. Aunque la mayoría de los productos marcados como funcionales pueden estar en los lácteos, actualmente todos los sectores de la industria alimentaria están trabajando en esta línea.

Con ayuda de este tipo de alimentos se están tratando de bajar las tasas de crecimiento de trastornos tales como cáncer, diabetes, afecciones cardíacas, entre otras. Sin embargo, es poco lo que podemos hacer frente a la obesidad, conocida como la enfermedad del siglo XXI. Ante esta, el desarrollo y la innovación del sector alimenticio tiene que plantar cara utilizando toda su capacidad tecnológica para llevar a cabo el diseño de nuevos procesos que ayuden a apaciguar el crecimiento de este mal, sobre todo en la población infantil. Es de esta forma cómo los centros de investigación, las universidades y la industria logran trabajar en conjunto para

¹ Profesor, candidato a Magíster en Nutrición y Biotecnología

² Directora del Programa de Ingeniería de Alimentos, Magíster en Administración Educativa

utilizar todas estas tendencias y procesos modernos con este fin, que tiene un gran impacto social para la población mundial y nacional.

Si bien el desarrollo de los alimentos funcionales dependen de las formulaciones y de nuevos ingredientes, es necesario que la industria colombiana conozca y aplique nuevas tecnologías que permitan tener mayor tiempo de vida útil y mantener las características químicas, físicas, nutricionales y sensoriales —entre ellas la tecnología de barreras, nuevos materiales de envases y los métodos no térmicos de pasteurización—, las cuales deben estar enmarcadas en un desarrollo amigable con el medio ambiente.

Por lo tanto, el reto es para todos los actores involucrados en la cadena alimentaria, quienes deben buscar que los alimentos tengan una aprovechamiento adecuado y que lleguen a la mayoría de la población, dando solución a los problemas de inseguridad alimentaria.