

## El alimento como producto de nutrición y placer

---

**Juan Diego Torres Oquendo**

*Profesional en Ciencia y Tecnología de Alimentos*

*PhD en Ingeniería de Alimentos*

*Posdoctor en Propiedades Físicas de los Alimentos*

*Asesor en investigación y desarrollo de empresas alimentarias nacionales e internacionales*

*Docente e investigador, Facultad de Ciencias Farmacéuticas y Alimentarias, Universidad de*

*Antioquia (Medellín, Colombia)*

*juan.torreso@udea.edu.co*

Dar una definición exacta de lo que significa un alimento puede llegar a ser un reto para nuestra sociedad, pues si bien es entendido como conjunto de sustancias que brindan nutrientes para la supervivencia de seres vivos, su alcance es mucho mayor para el ser humano, fusionándose distintos factores socioculturales, patrimonios históricos y toda una serie de ritos alrededor de productos que pueden llegar a ser parte de uno de los ejes económicos más fuertes del mercado. La evolución de los alimentos ha llegado desde ser un producto necesario para vivir hasta artículos de lujo y privilegio para algunas clases económicas por el grado de placer o exclusividad que pueden llegar a brindar.

Se podría resumir que existen cuatro factores calidad de gran importancia en la industria de los alimentos: la inocuidad, el comportamiento físico-químico, el contenido nutricional y las características organolépticas. Los dos primeros han venido siendo controlados por los sistemas tradicionales de procesamientos y la innovación en sistemas y materiales de empaque. No obstante, son los dos últimos los que hoy en día están direccionando el diseño y desarrollo de productos, orientados a consumidores cada vez más conscientes e informados, quienes buscan alternativas con la misma o mayor promesa de placer (sensorial), pero con un aporte cada vez más alto en el contenido nutricional.

En la actualidad, la industria de alimentos trata de llevar productos de alta calidad nutricional y elevados niveles de indulgencia a mercados masivos. Ejemplo de lo anterior pueden ser las golosinas y los helados, productos que eran exclusivos de faraones y reyes, hoy al alcance de todas las clases sociales. En este mercado emergente de productos de alto valor nutricional y sensorial nos encontramos con nuevas categorías de productos, así como otras que, si bien llevan algunos años de recorrido en el

ámbito científico y en mercados de países desarrollados, para los países de Latinoamérica su nicho de mercado ha venido creciendo desde hace pocos años.

Tal es el caso de los productos de quinta gama, los cuales son platos preparados, pero con tratamientos lo suficientemente moderados como para respetar tanto la calidad sensorial como el aporte en nutrientes, similar a un plato recién hecho en casa. También puede ser el caso de los vegetales y frutas de cuarta gama, o conocidos como “mínimamente procesados”, que brindan tanto calidad y nutrición como un alto valor conocido como conveniencia, por ser porciones moderadas y de consumo inmediato. Asimismo, se tienen los *snacks* liofilizados de frutas y vegetales, con un proceso que respeta la calidad de los nutrientes de alto valor biológico, tales como las vitaminas, y microsustancias de gran interés como los antioxidantes, en algunos casos susceptibles a los tratamientos térmicos de alta intensidad.

Por otra parte, cada vez es más latente la imperiosa necesidad de adaptar los perfiles nutricionales de los productos de alto consumo, que en algunos casos poseen una densidad energética elevada. Un ejemplo de ello son los alimentos con alto contenido en azúcares y grasa, o con presencia de ingredientes y aditivos que causan restricción en su uso (como son el sodio, algunos colorantes y conservantes). La sustitución de estos ingredientes conlleva una problemática asociada a la percepción sensorial del consumidor, por lo que no es tarea fácil de ejecutar por el fabricante. Sin embargo, se observa que estas limitaciones han redireccionado las rutas de innovación a contemplar procesos novedosos y productos de origen natural o artificial inocuos que contribuyan al logro de estos retos, así como a mantener el equilibrio de los cuatro factores de calidad (no podemos olvidarnos de la inocuidad y del aspecto fisicoquímico).

La industria se abre cada vez más a adquirir los conocimientos suficientes para adaptar estas tecnologías e ingredientes emergentes a procesos de fabricación masiva. No obstante, aún falta bastante recorrido, no solo por parte de los fabricantes sino también de la comunidad científica. Estos dos actores están destinados a generar esa unión que permita integrar los saberes de ambos sectores y contribuir al entendimiento que se requiere para brindar alimentos de alta calidad y satisfacción para el consumidor.