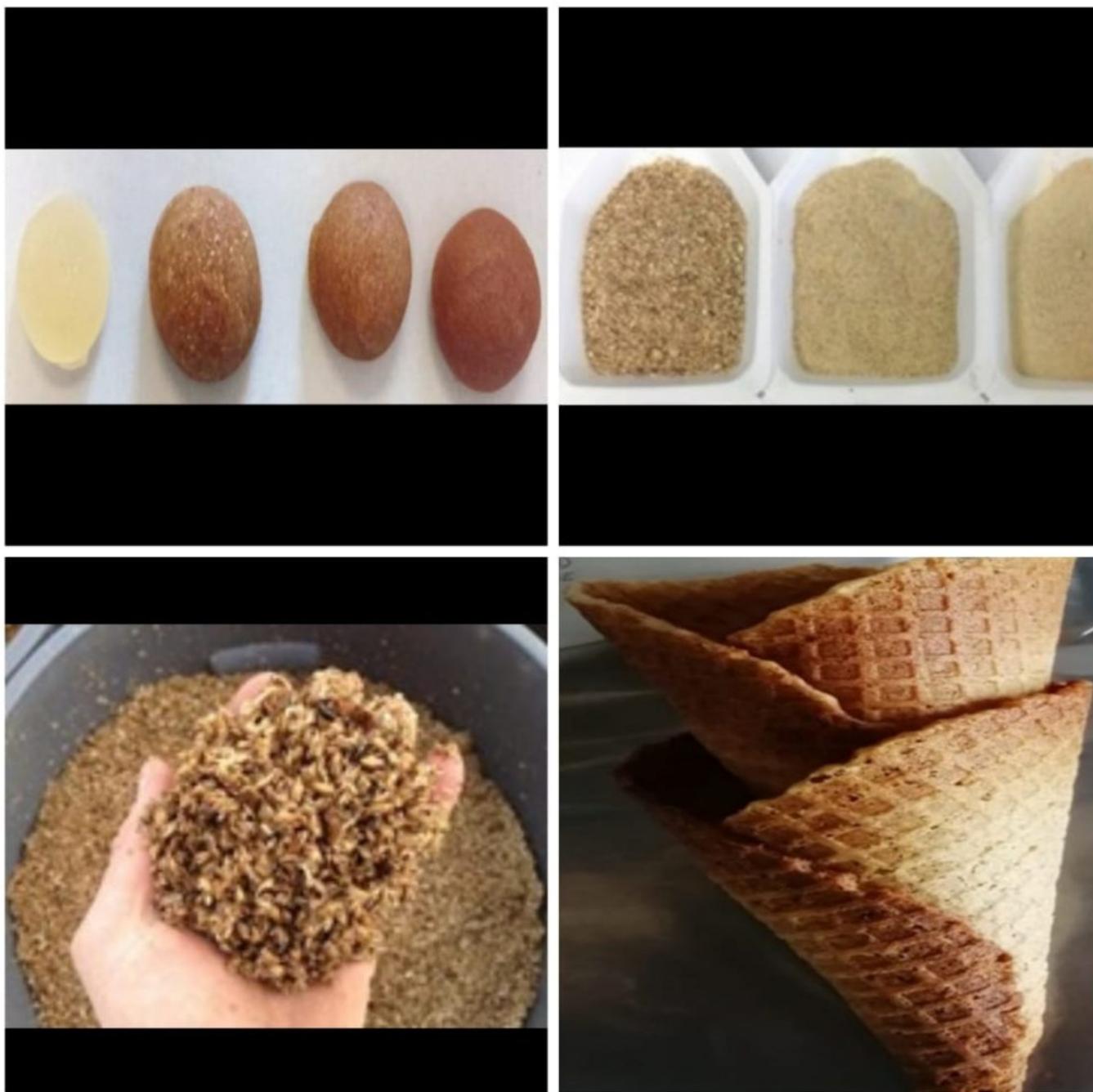


Investigadores de la UAA utilizan residuos generados de la agroindustria local como ingredientes alimentarios



BOLETÍN 019

- Han logrado crear conos de helado, totopos, gomitas, confitería, entre otros productos de desechos de las industrias cerveceras, camaroneras y procesadora de frutas.

Con la intención de reducir el impacto ambiental generado por distintas industrias locales enfocadas en alimentos, un grupo de investigadores del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA) de la Universidad Autónoma de Aguascalientes utilizan remanentes orgánicos de distintos procesos como la producción de cerveza artesanal, venta de fruta fresca y empaquetado de camarón, para crear tanto productos alimenticios nuevos, como bioenvases.

Sobre esto, la doctora Laura Eugenia Pérez Cabrera, profesora investigadora del Departamento de Ciencias de los Alimentos del CCA, detalló que, desde hace varios años, la línea de investigación que se trabaja en este Departamento es sobre la utilización de basura o desechos por parte de la industria de alimentos, las cuales son materias primas de alto valor por los múltiples beneficios que contienen.

Una vez determinado su contenido y analizado su viabilidad, se formuló utilizar en la totalidad esta materia prima como un ingrediente alimenticio, o bien, elementos base para recubrimientos comestibles o envases para otros alimentos. Para ello, se enfocaron en tres industrias locales: cervecería artesanal, empaquetadora de mariscos y procesadoras de fruta fresca.

La doctora Pérez Cabrera ahondó en que estas industrias terminan desechando un porcentaje importante de residuos que pueden volver a ser utilizados. Por ejemplo, para la producción de cerveza artesanal sólo se utiliza el 8% del grano de cebada, por lo que el resto se considera basura; de la industria camaronera cerca del 30% se consume; mientras que, con las micro empresas procesadoras de fruta, sólo utilizan el 40% de la piña y 80% de la papaya.

Sobre el uso de estos remanentes, Gloria Cristina Díaz, técnico académico del Departamento de los Alimentos de este Centro, explicó que tras un sencillo proceso se ha logrado la creación de conos de helado y totopos del grano gastado de malta para la producción de cerveza, recubrimientos comestibles a partir del quitosano, un biopolímero que se obtiene de la cáscara de camarón, y productos de confitería y tipo mermelada de la cáscara de piña y papaya.

Este grupo de investigación es conformado por estudiantes de licenciatura que participan por medio del programa institucional "Instructor beca", alumnos de posgrado, técnicos académicos y profesores investigadores del Departamento de Ciencias de los Alimentos.