BOLETÍN DE PRENSA No. 311 –>>

CUERPO ACADÉMICO DE LA UAA BUSCA DAR SOLUCIÓN A PROBLEMÁTICAS ALIMENTARIAS DE LA ENTIDAD A TRAVÉS DE INVESTIGACIÓN APLICADA

- El sistema de inocuidad alimentaria en México tiene un rezago importante.
- Se tiene previsto la realización de proyectos de investigación con colaboraciones como el Instituto del Agua del estado (INAGUA), asociaciones de productores primarios y sector privado.
- Se debe ahondar la inocuidad y control de microorganismos presentes en productos realizados de manera artesanal: LEPC.

El cuerpo académico de Alimentos, adscrito al Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, busca a través de proyectos de investigación dar solución a las problemáticas que se presentan en la entidad en torno a la conservación, calidad, inocuidad, certificación de carnes, frutas, vegetales, subproductos agropecuarios, evaluación de microbicidas, así como los procesos que conlleva la congelación de alimentos.

Al respecto, Laura Eugenia Pérez Cabrera, jefa del departamento de Tecnología de Alimentos e integrante de este cuerpo colegiado, señaló que derivado de las dos líneas de generación de conocimiento de este grupo “Calidad e inocuidad alimentaria” y “Conservación de alimentos”, se tiene previsto la realización de proyectos de investigación con colaboraciones como el Instituto del Agua del estado (INAGUA), asociaciones de productores y sector privado; así como la caracterización de residuos de frutas de una cafetería de la UAA para la producción de gomitas comestibles y helados que tengan una considerable reducción de azúcar y grasas, pero que mantengan su aportación nutrimental.

En lo que refiere a inocuidad alimentaria, indicó que en México el sistema de calidad tiene un rezago importante, esto debido a que los productores primarios no se han sumado a estas iniciativas, desencadenando un desajuste en la cadena productiva y proceso de comercialización, lo cual podría provocar que alimentos tengan residuos de plaguicidas, hormonas, medicamentos veterinarios, e incluso, residuos de metales.

Bajo este contexto, Pérez Cabrera destacó que los proyectos de investigación realizados por este cuerpo académico de la UAA son altamente aplicables para hacer frente a las problemáticas de inocuidad alimentaria y conservación de alimentos en la entidad, aunado a que han dado sustento a tesis de posgrados, actividades científicas de verano para alumnos de licenciatura, estancias de investigación, así como la formación de recursos humanos de alto nivel.

Este cuerpo colegiado previamente ha trabajado con productores de nopal, forraje y verduras para la extracción de colorantes, fibras para la creación de papel y mucilago para películas comestibles. Igualmente, destacó que se ha colaborado con la industria privada en proyectos cofinanciados para conocer el efecto de la congelación en alimentos, el desarrollo e innovación de nuevos productos para empresas.

Pérez Cabrera explicó que investigadores de este cuerpo académico han realizado proyectos con el INAGUA y la empresa Mc Gourmet para la extracción, caracterización y aplicación de quitina, quitosano y glucosamina a partir de exoesqueletos de langostas y residuos de la industria del camarón, cuyos resultados tuvieron aplicación en diversos productos.

Sobre los retos que existen en torno a la conservación de alimentos, la investigadora comentó que se debe ahondar en la inocuidad y control de microorganismos presentes en productos realizados de manera artesanal, pues un inadecuado manejo puede derivar en una enfermedad, además de que se deben proteger y conservar las características nutricionales, sensoriales y funcionales del alimento.

Cabe mencionar que este cuerpo académico está conformado por: Myrna Alicia Abraján Villaseñor, María Magdalena Ramírez Gómez, Rafal Alejandro Casillas Peñuelas, María Mayela Aguilar Romero y Carlos Romo Bacco.

