

BOLETÍN No. 084 ->>

Algunos conservadores químicos son indispensables pues, han desarrollado bacterias benéficas para los humanos.

Ingeniería en Tecnología de Alimentos de la UAA fomenta habilidades para responder a necesidades, tendencias y nuevos mercados.

Diversas problemáticas de salud como intoxicaciones, infecciones, alergias y padecimientos crónico degenerativos, derivados del sobrepeso y la obesidad, han exigido el desarrollo de alimentos más especializados, incluso de nuevos empaques y porciones, lo cual ha permitido avanzar más rápidamente en lo que respecta a prevención de enfermedades; por lo que los ingenieros en tecnología de alimentos deben prepararse ante diferentes retos y tendencias, como la conservación equilibrada, la preservación de propiedades en los llamados alimentos milagro, mejor portabilidad y satisfacer nuevos mercados como el vegano.

Al respecto, Laura Eugenia Pérez Cabrera, profesora investigadora del Centro de Ciencias Agropecuarias, explicó que se necesitan más ingenieros en Tecnología de Alimentos que fortalezcan sus habilidades para la innovación, manteniendo un alto rigor académico que les permita responder efectivamente a diferentes necesidades y problemáticas alimentarias.

Por ejemplo, ante la tendencia por disminuir el uso de conservadores en alimentos, son necesarios procesos y envases que por sus características atiendan a esta demanda, aunque también se debe informar que en algunos productos son indispensables los conservadores químicos, que incluso han desarrollado bacterias benéficas para el ser humano, pues de lo contrario habría problemas de salud pública, intoxicaciones e infecciones, lo cual pondría en riesgo a poblaciones vulnerables como los menores de edad.

Pérez Cabrera señaló que productos como los libres de grasa, libres de azúcar y *lights*, respondieron en su momento a la identificación de problemáticas que causaban deterioros económicos y sociales, como los padecimientos por obesidad, y actualmente se suman aquellos libres de ocho principales alimentos responsables de alergias, como deslactosados, sin huevo o gluten, lo cual también obedece a una impronta por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la OMS de evitar que para el 2025 se duplique la incidencia de alergias alimentarias en niños y adultos.

En ese sentido, apuntó que también es necesario dar a conocer a la población que los alimentos libres de gluten están destinados a la población intolerante a proteínas en cereales como trigo, centeno, cebada y avena; y ante ello, los tecnólogos de alimentos deben mantener las características sensoriales de los productos, como elasticidad, esponjosidad y aroma en panes.

La catedrática también comentó que, ante los estilos de vida actuales, por los cuales las

personas pasan menos tiempo en sus hogares y se trasladan entre más sitios, también son indispensables nuevos empaques que faciliten la portabilidad de los alimentos, además de generar presentaciones con porciones más pequeñas, por ejemplo, ante la tendencia de familias menos numerosas mediante la generación de frutas, como sandías y piñas, más pequeñas.

Asimismo, Pérez Cabrera manifestó que los alimentos deben conservar las propiedades benéficas de sus componentes, por lo que se necesita garantizar empaques que protejan a ciertas vitaminas de la exposición a la luz, evitando su disminución; al igual que alternativas tecnológicas y bioquímicas para la encapsulación de vitaminas, minerales y nutrientes que puedan liberarse o activarse hasta cierto momento, lo cual también debe considerarse ante los llamados alimentos milagro.

Finalmente, también enfatizó la necesidad en México de atender a diferentes mercados, como la producción de alimentos veganos, los cuales deben estar totalmente libres de componentes y derivados de origen animal, incluyendo cada una de las fases de su procesamiento, por lo que destacó el creciente campo de acción profesional y demanda laboral de los ingenieros en Tecnología de Alimentos, quienes buscan preservar la inocuidad y salubridad de los alimentos disponibles para la sociedad.

