

Investigador UBB desarrolla productos cárnicos reducidos en sodio listos para consumir

El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Juan Esteban Reyes, impulsa el proyecto financiado por la Fundación para la Innovación Agraria, FIA-PYT- 2016-0649, titulado “Desarrollo de productos cárnicos listos para consumir reducidos en sodio, mediante el uso combinado de tecnologías innovadoras: reformulación de ingredientes y altas presiones hidrostáticas”. En dicho marco convocó al Encuentro Técnico-Científico denominado “Estrategias para reducir el contenido de sodio en productos cárnicos”.



La actividad se desarrolló en dependencias del Hotel Diego de Almagro de Chillán y consideró la participación de dueños, técnicos e ingenieros en alimentos de fábricas elaboradoras de productos cárnicos procesados de la zona, quienes tuvieron la oportunidad de conocer y discutir los principales inconvenientes y avances tecnológicos destinados a lograr reducir el contenido de sal (sodio) en productos cárnicos procesados.

En la oportunidad, Juan Esteban Reyes, profesor asociado del Departamento de Ingeniería en Alimentos UBB, Mg. Sc. Mención Microbiología, expuso el tema “Desarrollo de productos cárnicos listos para consumir reducidos en sodio”, donde dio cuenta de los principales resultados obtenidos en el proyecto FIA que dirige.

El académico Juan Esteban Reyes Parra comentó que el excesivo consumo de sodio (sal) es una de las principales causas de la hipertensión arterial, lo que incrementa el riesgo de padecer accidentes cardio- y cerebro-vasculares. Es por ello que varios países han implementado estrategias para reducir su consumo.



“En Chile, la promulgación de la nueva ley de etiquetado de alimentos busca que la industria alimentaria haga una reducción progresiva de este nutriente crítico. Esta exigencia, supone un gran desafío para la industria cárnica, ya que la reducción de sal (sodio) en productos cárnicos procesados es una de las tareas más difíciles que deben enfrentar, debido a la naturaleza multifuncional que desempeña la sal. Este ingrediente ejerce un fuerte impacto sobre el sabor, la textura, el color y la estabilidad microbiológica”, aseguró.

El académico Reyes Parra describió que existen estrategias que pueden permitir la reducción del contenido de sal (sodio) en productos cárnicos procesados, sin mayor desmedro de sus propiedades texturales, sensoriales y microbiológicas. “Entre ellas, destaca la reformulación de ingredientes, que se basa en la sustitución parcial del cloruro de sodio (NaCl) por otras sales como el KCl, así como del uso de potenciadores y bloqueadores de sabores. También se cuenta con tecnologías como la alta presión hidrostática (APH), la cual permite paliar los efectos negativos de la reducción de sal, particularmente las asociadas con la retención de agua, textura, inocuidad y estabilidad microbiológica”, aseveró.



El profesor Juan Esteban Reyes explicó que resulta importante señalar que las estrategias para la reducción de sodio en productos cárnicos “siempre tendrán un costo más elevado que el de no reducirlo, pero tendrán la ventaja de crear nuevas oportunidades de negocio para alimentos más saludables, acorde con los requerimientos de las autoridades y los consumidores, haciendo a las empresas más competitivas y comprometidas con la sociedad”, señaló.

En la ocasión también expuso el ingeniero en alimentos Francisco González, representante técnico-comercial del Área Cárnicos de la División Alimentos del Grupo Blumos, quien se refirió a la “Reformulación de ingredientes para la reducción de sodio en productos cárnicos”.

En tanto, Luis Arancibia, tecnólogo en alimentos y asesor de Lab-Consultores, abordó el tema “Costos asociados a la elaboración de productos cárnicos reducidos en sodio”.