

INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO DE ALIMENTOS FUNCIONALES

Rodrigo Valadez y Cárdenas

Como experto en el campo profesional de la ingeniería en alimentos, he encontrado un sinnúmero de actividades que las industrias mexicanas realizan para sumarse a estos movimientos del mercado, sin embargo, en investigaciones encontramos que no todas se apegan a la funcionalidad que se requiere en el producto.

Es cierto que, México, tiene una alta tasa de obesidad, principalmente infantil, por ello, muchos consumidores tratan de encontrar productos alimenticios que proporcionen un beneficio a la salud, como el consumo de proteína y otros elementos que ayudarán a nuestro cuerpo.

Sin embargo, no todas las empresas están con esta sintonía de proporcionar un producto en el mercado sobre un beneficio amplio dentro de los estándares ofertados para que el consumidor pueda lograr adquirir un producto de calidad.

Con esto, nos referimos a que buscamos cada vez producto que sean orgánicos, con aportaciones saludables, pero muchos de ellos no logran terminar esta conexión entre el consumo y aporte benéfico que debe tener.

Por ejemplo, una lata de legumbres que puede marcarnos en el empaque que cuenta con un 20 por ciento de aportación de proteínas para

Los problemas de salud que se manifiestan en México han llevado a que la industria alimentaria tenga que renovarse, innovar en el producto que oferta en el mercado según las exigencias y necesidades que el consumidor desea, es ahí, cuando surgen los productos funcionales o en este caso, alimentos funcionales.

el cuerpo, no es posible que esa cantidad pueda ser absorbida por el cuerpo con total exactitud, pues tomemos en cuenta que esta opción lleva consigo un proceso de digestión que permitirá al cuerpo absorber cantidades de otros elementos y no necesariamente el 20 por ciento de proteína que nos marca.

Por ello, las investigaciones sobre el desarrollo de alimentos funcionales en México, se han comenzado desde hace más de un lustro, cuando todo este proyecto comenzó a tener oportunidad de llegar al mercado con un interés necesario para el consumidor.

Pese a que universidades y especialistas en la materia han realizado su aportación, también debemos conocer cuál es la biodisponibilidad que estos productos manejan, la técnica y todo el proceso de objetivo de nutrición al consumidor basado en las aportaciones que se requieren.

Es cierto que, México, aún está involucrando la tecnología en todos los aspectos profesionales posibles, la industria de alimentos no es la excepción y con este ingreso de la novedad e innovación

para la producción de alimentos funcionales, encontramos que nuestro país aún tiene muchos que mejorar en su colaboración con las industrias extranjeras.

La calidad de la salud es ahora un preocupante para el mercado, por ello, muchas de las necesidades que se encuentran están apegadas a las acciones de evitar las enfermedades degenerativas como la diabetes, cáncer u obesidad.

Como experto en el campo de alimentos, tenemos la responsabilidad de conocer y de indagar sobre las innovaciones que el sector alimentario en nuestro país realiza, por lo que se busca cada año tener oportunidades para desarrollar investigación de interés alimentario y de carácter social, esto con la finalidad de que el consumidor pueda conseguir obtener un beneficio saludable en un porcentaje alto.

Los engaños con el desarrollo de proyectos a beneficio de la salud que se aportan desde cualquier producto alimenticio están a la orden del día, por lo que, las alternativas de buscar una mejora de la salud en el consumidor, deben estar bajo una línea de investigación adecuada para la ocupación del cumplimiento de este proceso.

El mercado mexicano de la comida ha evolucionado, cada vez se vuelve más exigente y con necesidades de consumir lo saludable; si bien, también tenemos el registro de un pequeño sector de la población que no pone el interés en lo que consume, pero en su mayoría, la sociedad mexicana, está interesada en encontrar beneficios al consumir cualquier producto.

Más allá de un gusto como sabor, textura u olor los alimentos implican de una directa a la salud individual, por lo que siempre se buscan que la investigación en alimentos funcionales esté encaminada al desarrollo de ingredientes y los efectos que provoca de manera benéfica a su consumo, refiriendo la capacidad que estos ofertan al momento de ser absorbidos por el cuerpo.

Con este contexto, ven México desde hace una década, se ha trabajado desde el sector industrial alimentario el proceso de los productos, estos con dos parámetros que deben tener como referente

para su innovación o creación, hablamos del índice de enfermedades degenerativas y el crecimiento en edad de la sociedad, es decir, cada vez más la sociedad mexicana se introduce al sector de la tercera edad, lo que hace sean más propensos a estas enfermedades.

Por ello, a través del trabajo de investigación de muchos especialistas, incluso, que algunos han sido fuera de nuestro país, se busca que avanzados los años evolucionen y la tecnología se involucre en la fabricación de estos productos, que logren conseguir una exaltación de las propiedades beneficiosas de ciertos componentes químicos para su aportación en el cuerpo humano basado en la ciencia de la nutrición.

Los objetivos de trabajos en nuestro país son los avances de estudio en alimentos, las fuentes en las que se sustraen y la aportación necesaria y suficientes que debe otorgar a la salud humana, siendo un mercado de alimentos funcional con muchos retos por enfrentar en los próximos años debido al incremento de necesidades para este sector.

En la siguiente década, en México, se espera que se pueda ofertar en el sector alimentario la producción, comercialización y regulación de estos productos como proceso de una aportación adecuada y requerida para el beneficio individual en la salud.

Con ello, nuestra profesión estará encargada de cumplir con los procesos de transición para una situación en participar, presentar un resultado mayor al beneficio de prevención de enfermedades degenerativas a través de los componentes químico-nutricionales que se manejan en las producciones de alimentos.

La idea del sector alimentario a través de su ingeniería, no es únicamente el nutrir, sino también el prevenir enfermedades, generar fuentes de sustancias esenciales para la salud en el cuerpo humano, enfrentando los retos actuales en el mercado.

Rodrigo Valadez y Cárdenas