

Utilización de subproductos agroindustriales del Alto Valle de Río Negro como fuente de fibra para barritas energéticas

Iturmendi, Facundo*, Laiglecia, Juan Ignacio, Tarifa María Clara, Bongiovani, Natalia, Rocha Parra, Andrés Felipe, Rocha Parra, Diego Fernando, Martínez, Ramón Alberto, Paez, Paula, Filippi, Marcela Viviana, Colin, Ivana, Clavero, Mariana, Butto, Betina

Universidad Nacional de Río Negro, CIT Río Negro, Río Negro, Argentina.

fiturmendi@unrn.edu.ar

RESUMEN.

En la actualidad los subproductos agroindustriales constituyen una importante fuente de diferentes compuestos fitoquímicos que pueden aprovecharse en distintas áreas desde un punto de vista biotecnológico o como ingredientes alimentarios. En los últimos años los resultados muestran el desplazamiento de la dieta tradicional, basada en alimentos frescos o mínimamente procesados por una dieta basada en alimentos ultraprocesados. Esto se traduce en un deterioro en la calidad de la dieta disminuyendo la ingesta de fibra, vitamina A y vitamina C, entre otros. El total de fibra recomendada para una dieta de 2000 kcal diarias es de 25 a 30 gramos por día (Hager et al., 2011), sin embargo la ingesta per cápita alcanza sólo la mitad de la recomendación de consumo.

Si tenemos en cuenta que el 60% de la producción de peras y manzanas (aproximadamente 92.000 toneladas) es destinada a la industria donde se obtienen grandes volúmenes de orujo y bagazo que se descartan, los cuales se destinan principalmente para la elaboración de compost. Esto acarrea en las empresas costos adicionales relacionados con la disposición final de los mismos. Además, como estos subproductos al tener en su composición un elevado contenido de humedad y una carga orgánica alta, se producen procesos de contaminación microbiana y ambiental.

Argentina cuenta con antecedentes en el desarrollo de alimentos para resolver problemas nutricionales en poblaciones vulnerables. A través de la articulación entre diferentes actores de ciencia y tecnología, desarrollo social y funcionarios del gobierno, en el 2007 la Universidad Nacional del Litoral elaboró cinco alimentos secos contribuyendo al mejoramiento de las dietas de comedores institucionales y comedores escolares. Luego, en el 2008, el CERELA buscó atender deficiencias nutricionales a través del desarrollo de un alimento lácteo fermentado.

Considerando que en la actualidad, durante el procesamiento de diferentes tipos de alimentos se detecta que las empresas descartan hasta un tercio de las frutas y verduras en forma de cáscaras, semillas y pedúnculos, disminuyendo el potencial nutricional de estos alimentos. La utilización eficiente de estos biorecursos, ricos en compuestos bioactivos (fibras y antioxidantes), representa una oportunidad para utilizarlos como ingrediente alimentario, ya que se encuentran en grandes volúmenes, los cuales permiten elaborar alimentos a bajo costo (Bhushan et al., 2008). En este contexto, los subproductos generados durante el procesamiento de manzana y pera pueden ser utilizados como fuente de fibra (Lin et al., 2012).

Es por esto, que el objetivo principal del trabajo es contribuir al desarrollo socioeconómico regional a través del diseño, desarrollo y elaboración de una barrita de cereal de alta calidad nutricional y bajo costo, agregando valor a materias primas subutilizadas que contribuyen al desarrollo del sector productivo y disminuyendo el impacto ambiental.

Palabras Claves: Subproductos agroindustriales, Barritas Energéticas, Ingesta de fibra.

Área Temática: Estrategias de alimentación saludable.

Categoría del Trabajo: Trabajo de investigación.