

ALIMENTACIÓN / CHILE

Proyecto logra comida tradicional chilena sin sellos negros

El Ciudadano · 19 de enero de 2018



La comida tradicional chilena está dando la batalla para ser saludable y “sin sellos”. Arrollados de huaso, mermelada de cochayuyo-naranja y longanizas artesanales son parte de los productos tradicionales seleccionados para el proyecto

de investigadores de la Universidad de Santiago “Diseño e Implementación de Estándares para la Disminución Programada de Nutrientes Críticos en las MIPYMEs Alimentarias, con Reconocimiento de la Autoridad Sanitaria (MINSAL)” que busca bajar los niveles de sodio, grasas saturadas y azúcar sin alterar sus características organolépticas (sabor, olor y textura) para que, en el contexto de producción artesanal, alimentos típicos del sur de Chile puedan ser vendidos sin sellos, dentro de las actuales normas sanitarias.



“Queremos que la sociedad acceda a alimentos saludables y de altos estándares” señaló Carmen Castillo, Ministra de Salud durante la presentación de los resultados de proyectos en inocuidad alimentaria de ACHPIA. Esto considerando “las preocupantes cifras de obesidad en Chile. Tres de cada cuatro adultos tienen sobrepeso; el 95% come mal y el 85% es sedentario” agregó sobre la relevancia de este tipo de proyectos de investigación para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

“El primer tema a enfrentar es la variabilidad de la materia prima y el bajo uso de instrumentos de medición en productores artesanales” señaló José Luis Palacios, director del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los alimentos de la Universidad de Santiago e investigador principal. “Es difícil el control de los

condimentos o pasar de la “pizca” a cantidades establecidas, de todas maneras a través de talleres y capacitación se lograron mejorías importantes en cuanto a inocuidad y calidad de los alimentos”.

En el caso del arrollado de huaso se logró reducción de hasta un 58% de sodio y un 81% de disminución de azúcar en la tradicional mermelada cochayuyo-naranja al incorporar tagatosa, en los quesos las bajas de sal logran posicionarlos dentro de la norma, todo manteniendo el sabor y la tradicional forma en que se producen artesanalmente estos alimentos en zonas rurales de Chile.



“Para nosotros es importante mantener lo natural y artesanal pero ahora con un producto mucho más saludable gracias al trabajo realizado” señaló Paola Vásquez, de cecinas Fanda de la octava región, sobre los cambios que realizaron en el proceso de producción. La actividad piloto es ejecutada por Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPA) a través de la Universidad de Santiago y en el marco del Programa Transforma Alimentos y consta del financiamiento del Fondo de Inversiones Estratégicas (FIE) del Ministerio de Economía. Los productos cuentan con resolución sanitaria vigente y son apoyados por INDAP.

“Este proyecto responde a la naturaleza de la investigación realizada por la Universidad de Santiago que busca ser pertinente, respondiendo a una necesidad de la sociedad y de alto impacto para los miles de pequeños productores existentes” analizó Dr. Claudio Martínez, vicerrector de Investigación, Desarrollo e Innovación de la Universidad de Santiago.

Fuente: El Ciudadano