

Para informarse y sorprenderse

La industria agroalimentaria crece y se expande en todas sus facetas: productos, envases, sabores, marketing, técnicas de elaboración. De ahí la importancia que tiene observar las nuevas tendencias, permanecer abierto a las novedades locales y las de otras latitudes, y mirar más allá de lo coyuntural.

Orgánicos, preparados y fáciles



El Grupo NPD, en su informe “Una mirada hacia el futuro de la Alimentación”

pronostica que los alimentos “Excelentes para ti” serán los de más rápido crecimiento en la próxima década. El informe que predice a 10 años, tomando en cuenta las influencias generacionales, la población y el momento de las tendencia, abarca un amplio espectro de categorías de alimentos y bebidas, modos de preparación, situaciones y otras conductas relacionadas con la alimentación

Las principales tendencias de los alimentos que se espera que crezcan durante la próxima década y sus porcentuales son:

Orgánicos	41%
Comida de restaurante llevadas al hogar	20%
Etiqueta de caloría baja/dietética	18%
Snacks Salados	16%
Comidas Fáciles. (frutas, snacks, yogur, barras, etc)	16%
Snacks como comidas principales	16%
Sobras de alimentos como plato final	15%
Fresco como plato principal	14%

Fuente: The NPD Group www.businesswire.com

Lucecita que cuenta todo

Investigadores del Instituto Tecnológico de Massachussets (MIT) desarrollaron un dispositivo que puede reemplazar a los actuales códigos de barras. Los “bokodes” –tal su nombre- almacenan mucha más información que los códigos lineales, pueden ser leídos por la cámara de un teléfono móvil desde 4 metros de distancia, y en una superficie no mayor de 3 milímetros contener información codificada sobre la nutrición de los alimentos y su caducidad.



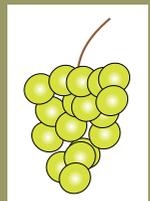
<http://web.media.mit.edu>

El dispositivo consiste en un LED (diodo emisor de luz), cubierto con una capa minúscula y una lente. La información se codifica gracias a la luz que brilla a través de la capa, que varía su intensidad según el ángulo de enfoque. Sus creadores consideran que podría iniciar una nueva era en el etiquetado.

Vides rigurosamente vigiladas

Dos ingenieros en electrónica de la provincia de Mendoza crearon un prototipo de caudalímetro que permite medir la savia de la vid. Abre así la perspectiva de que técnicos y enólogos puedan efectuar un

estrecho seguimiento del consumo de agua de las vides. Esto no sólo ayuda al consumo racional del agua de riego sino que también posibilitará determinar el mejor período enológico de la vid.



Tomates rigurosamente controlados

Un centro tecnológico español ha desarrollado un sistema piloto de trazabilidad para lograr un mayor control de toda la cadena alimentaria del tomate. El sistema se basa en un *software* inteligente que permite recoger datos e intercambiarlos electrónicamente para obtener información del producto y del proceso en tiempo real. Asimismo mediante microdispositivos como nanosensores y minilaboratorios, en un *chip* de medida se recogen parámetros como calibre, dureza, color, madurez y posibles defectos del producto, obteniendo así información sensible de seguridad alimentaria.

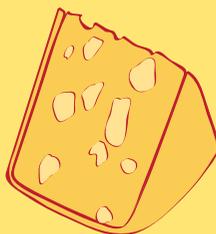


Con un código de barras y un mínimo costo adicional, se espera que en el futuro el consumidor pueda obtener información de todos y cada uno de los pasos seguidos por los alimentos en la cadena.

Más detalles: www.consumer.es/seguridad-alimentaria/2009/07/06/186477.php

"Super leche" y quesos funcionales

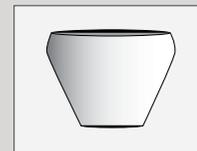
Técnicos del INTA Balcarce en colaboración con el INTI Lácteos lograron producir una leche más saludable aplicando una "alimentación estratégica" del ganado vacuno y caprino, que implica suplementar a los animales con oleaginosas, aceites y/o derivados de extracción de los mismos (borras).



Se obtiene así una leche de menor contenido graso con su fracción hipercolesterolémica atenuada y con mayores niveles de ácido linoleico conjugado (CLA) y ácido vaccénico (AV). Entre las propiedades que presenta esta "super leche" se destacan los efectos antitumorales y ateroprotectores demostrados en animales de laboratorio y líneas de células tumorales humanas in Vitro.

Los primeros quesos funcionales tipo sardo, y otros productos elaborados por una empresa chivilcoyense con esta "super leche" se comercializarán localmente con el objetivo inmediato de lograr una mayor escala de producción quesera, para luego centrarse en la colocación de los productos a nivel nacional.

Nuevos usos para el lactosuero



El lactosuero -fase acuosa de la leche que se separa de la cuajada en el proceso de elaboración del queso- es eje de dos investigaciones en curso en el país. Equipos de profesionales procuran dar un destino renovado a este desecho contaminante, pero a la vez rico en proteínas y aminoácidos esenciales.

En el ITA (Instituto Tecnológico de Alimentos) de la Universidad del Litoral, un grupo de investigadores trabaja en alternativas que permitan utilizar el suero en aditivos alimentarios. Ya se desarrollaron productos específicos a partir de las proteínas, para sustituir grasas en la producción de helados y quesos y disminuir el valor calórico de los productos finales. Más detalles en: <http://infouniversidades.siu.edu.ar/noticia.php?id=509>

La otra investigación se lleva a cabo en el **Ceproc**, centro tecnológico dependiente del Ministerio de Ciencia y Tecnología, que avanza en el diseño de una planta piloto para hacer bioetanol a partir del lactosuero. Emprendimientos similares han encarado Nueva Zelanda e Irlanda.

Detalles en: http://www.portalechero.com/ver_items_descrip.asp?wVarItem=3178

Fuente: Fepale.

La "huella hídrica"

No se trata de rastros en el agua sino de algo más concreto y abarcativo. El agua que gasta la población no es solamente la que se bebe, se utiliza en la ducha o en preparar la comida. En realidad, todo lo que se consume (bienes, productos, servicios) requiere agua para su producción.

Para medir el impacto en las reservas de agua mundiales, se ha creado el calculador de la "Huella Hídrica de las naciones", que permite apreciar cuánta agua se gasta, y racionalizar su uso frente a futuras crisis mundiales de agua. Algo similar al cálculo de la "huella ecológica" pero esta vez midiendo sólo la cantidad de agua utilizada por individuos, países o comercios específicos. En base a este concepto, la huella hídrica es definida como: "el volumen de agua necesaria para la producción de los productos y servicios consumidos por los habitantes de un país, industria, o persona."

Para calcular la huella hídrica de un país se toman en cuenta varios factores: el volumen total del consumo, los patrones de consumo de agua (un que país consume mucha carne tendrá mayor huella que un país con tendencia a no comerla; y cuanto mayor sea el consumo de productos manufacturados industrialmente de una nación tanto más crecerá su huella hídrica). El clima también es relevante, porque en las regiones cálidas, donde el agua se evapora con rapidez, los cultivos requieren mayores volúmenes. También se consideran las prácticas agrícolas que hagan un uso eficiente del agua.

Los países con mayor huella hídrica son los más desarrollados y con mayor presencia en el comercio internacional, entre ellos EE.UU., Canadá, Italia, Francia y España.

Sumando los productos básicos que se consumen y el cálculo del agua virtual que supone su producción, se estima que cada persona gasta entre 2.000 y 5.000 litros de agua por día. Algunas cifras:

Fabricar un par de zapatos de cuero requiere 8.000 litros de agua; 1 camiseta de algodón, 4.100 litros; 1 vaso de leche, 200 litros; 1 vaso de jugo de manzanas 190 litros; 1 bolsa de papas fritas 185 litros; 1 taza de café 140 litros; 1 huevo 135 litros; 1 hoja de papel tamaño A4, 10 litros.

Estampillas no, mejor tatuajes



En los Estados Unidos, científicos del Servicio de www.google.com.ar

Investigación Agrícola (ARS) y de la Universidad de la Florida (UFL) crearon una tecnología laser que permite "grabar" la cáscara de algunos alimentos frescos, para facilitar su identificación en las líneas de cajas de supermercados. Las etiquetas tradicionales para este tipo de productos son pegajosas y fáciles de sacar y además pueden estropear la fruta.

El sistema permite que no se pueda quitar, borrar ni cambiar la marca, ofreciendo así una manera segura de seguir la pista de la fruta desde su fuente de origen. El láser cauteriza la cáscara, igual que cuando se aplica sobre la piel humana. Ya se están realizando pruebas con tomates, aguacates y otras frutas cítricas.

Chocolate a prueba de calor



Lo han bautizado "Vulcano" porque se puede comer cuando hace calor y es aireado y con burbujas, como la piedra volcánica. La creación fue involuntaria: se debió a un error cometido mientras se trabajaba en otros proyectos, y se prevé que su desarrollo, llevado adelante por un equipo internacional de ingenieros en alimentos, insumirá 2 años. Este nuevo producto abriría las puertas de mercados africanos y asiáticos donde las altas temperaturas impiden crecer al mercado del chocolate en tabletas o en barra.