

“BARRITAS DE FRUTAS DESHIDRATADAS Y FRUTOS SECOS APTAS PARA CELÍACOS”

SITUACIÓN ACTUAL



La provincia de Mendoza es una región frutícola por excelencia, sus principales cultivos son, ciruela industria (con una superficie de 15.055 hectáreas y una producción de 151.093 toneladas), durazno industria (6.339 ha y 140.280 t), damasco (783 ha y 7.948 t), cereza (688 ha y 5.901 t), pera (2.920 ha y 42.610 t), manzana (2.515 ha y 63.799 t), nueces (5.242 ha y 1400 t) y almendras (2.086 ha y 1564 t).

La presencia de estos cultivos ha ocasionado la instalación de los secaderos y las industrias frutícolas más relevantes del país. Esta situación genera mano de obra y le permite a la región producir y comercializar alimentos con mayor valor agregado. Sin embargo; las crisis de las economías regionales, la escasa rentabilidad, las contingencias climáticas (heladas y granizo) y el bajo consumo nacional de fruta deshidratada, han limitado fuertemente el sector.

La mayor parte de las frutas deshidratadas producidas en la Argentina se exportan, no hay prácticamente consumo interno, éste se limita casi exclusivamente a alimentos que las incluyan en su formulación, tales como mix de cereales, barras de cereales, yogures, galletitas, etc. Los países que demandan estas frutas (EE.UU., Rusia, Francia, etc.) tienen mayor concientización sobre hábitos de consumo saludables y sus beneficios. Es por ello que poseen gran interés en incorporarlas en sus dietas, debido a sus propiedades antioxidantes y su acción preventiva frente a enfermedades crónicas y degenerativas.

Las frutas deshidratadas destinadas a exportación deben cumplir ciertos requisitos de calidad, los cuales son más rigurosos aquellos años en que los países productores han tenido buenas cosechas. Cuando sucede ésto, se satura el mercado demandante y se generan excedentes en la producción nacional. Estos excedentes son de calidad organoléptica equivalente a los productos exportados, sin embargo, pueden poseer menor calibre, residuos de carozos o daños mecánicos, por lo cual tienen bajo precio de mercado o imposibilidad de comercializarlos. Esta situación los convierte en materia prima ideal para la elaboración de barras de fruta deshidratada aptas para celíacos.

Actualmente, se observa en la población un incremento de sobrepeso, obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles (cardiovasculares, respiratorias, diabetes, cáncer, etc.) ocasionadas por una inadecuada alimentación y hábitos sedentarios de vida. Estas enfermedades no solamente producen una disminución temprana en la calidad de vida de las personas, sino que son una de las principales causas de muerte y, originan importantes gastos en el tratamiento de las mismas, tanto al sistema público como privado de salud. Estudios de la Organización Mundial de la Salud señalan que, para 2020, el 75% de las muertes en el mundo serán atribuibles a este tipo de enfermedades. Sin embargo, a pesar de este escenario, las enfermedades crónicas no transmisibles pueden prevenirse mejorando la alimentación.

Como respuesta a estos problemas, se debe informar los beneficios de incrementar el consumo diario de frutas.

A su vez, otra enfermedad que afecta a 1 de cada 100 argentinos es la celiaquía. Es fundamental para éstos llevar una dieta sin T.A.C.C., lo cual no es tarea sencilla en nuestro país, ya que no existe una amplia variedad de alimentos (80% de los alimentos procesados industrialmente contienen gluten) y además tienen un costo elevado.

Entonces, se deben desarrollar y promover alimentos saludables y aptos para celíacos con alto contenido de frutas, ya que gran parte de la población (en especial los niños) presenta un bajo consumo de éstas y un excesivo consumo de azúcares simples y grasas.

La barrita elaborada exclusivamente con frutas deshidratadas y frutos secos propuesta, es un producto práctico, nutritivo y saludable, fácil de consumir en cualquier situación, cómodo para transportar, no requiere refrigeración y una porción del mismo aporta una importante cantidad de vitaminas, minerales, fibra y compuestos antioxidantes.



DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El presente proyecto pretende obtener una barra elaborada exclusivamente con frutas deshidratadas (cerezas, damascos, duraznos, ciruelas y manzanas) y frutos secos (nueces y almendras) producidas en la provincia de Mendoza. La barra contará con un “coating” o recubrimiento funcional comestible de almidón de mandioca con antioxidantes naturales. El recubrimiento es apto para celíacos y ayudará a mantener las características nutricionales y sensoriales del producto, retrasando el proceso de oxidación e incrementando su vida útil. Para el envase de la barra se evaluará el uso de películas de poliéster alifático termoplástico poli(ácido láctico) debido a sus características biodegradables.



Actualmente existe una amplia variedad de barras en el mercado, sin embargo, muchas de ellas poseen un elevado contenido de carbohidratos (almidón y azúcares simples), grasas saturadas y/o aceites vegetales hidrogenados, sodio y aditivos. Esto impacta negativamente en la problemática actual de nuestra sociedad; el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades vinculadas a ellas, ya que se produce un marcado desequilibrio energético entre las calorías consumidas y las gastadas. La barra propuesta limitaría la ingesta energética procedente de grasas y azúcares; y aumentaría el consumo de frutas deshidratadas y frutos secos con un importante aporte de vitaminas, minerales, fibra y compuestos bioactivos (carotenos, fenoles, flavonoides, ácidos grasos poliinsaturados, etc.).

Realizar colaciones entre las principales comidas con snacks saludables favorece la regulación del apetito y contribuye a disminuir la ingesta total de alimentos, influyendo indirectamente en la reducción del sobrepeso y la obesidad. A su vez, al no poseer cereales en su composición, también permite que las barras sean aptas para celíacos.

Las barras de cereal que se pueden adquirir actualmente son pobres en términos de disponibilidad de frutas, en general, no superan el 20% de su composición. Asimismo, gran parte de los cubos de frutas que se utilizan como materia prima de estos productos, se importan procesados y con un alto costo. Estos cubos también se utilizan en la elaboración de bombones, galletas y otras golosinas. Argentina, con su extensa y diversa producción agrícola, y contando con la tecnología adecuada, podría ofrecer frutas regionales para la producción de barras. A su vez, se generaría una alternativa de diversificación, incrementaría el valor agregado de las producciones frutícolas regionales y aumentaría la rentabilidad del sector.

A través de los diversos estudios planteados: optimización del cubeteado, evaluación sensorial, aproximación instrumental a la textura, estabilidad química y microbiológica, evaluación de equipamiento para cubetear, recubrimiento funcional y material de envasado, se podrán resolver ciertos inconvenientes tecnológicos, obteniendo la información necesaria para poder efectuar la transferencia a empresas. El resto de las etapas requeridas a escala industrial para la elaboración de la barra de frutas (etapas de preparación del jarabe, mezclado de los ingredientes, laminado, enfriado, corte y envasado) presentan tecnologías conocidas y desarrolladas ya que son las mismas que se utilizan para la elaboración de barras de cereales.

IMPACTO SOCIAL



El proyecto beneficiará la salud y la calidad de vida de niños, jóvenes, deportistas, adultos, celíacos y consumidores en general (excepto personas alérgicas a alguno de los ingredientes utilizados) debido al mayor aporte de vitaminas, minerales, fibra y sustancias antioxidantes. Está comprobado que consumir diariamente frutas, ayuda a prevenir enfermedades (cardiovasculares, trastornos digestivos, ciertos tipos de cáncer) y, además controla y disminuye el sobrepeso y la obesidad.

A su vez, beneficiará a la sociedad debido a que aumentará el valor agregado y la diversificación de la producción frutícola regional e incorporará mano de obra a la cadena productiva, obteniendo mayor rentabilidad para el sector. Al utilizar excedentes de producción, se reducirán los costos de elaboración industrial de las barras y se podrá obtener un precio de mercado más accesible para los consumidores.