

At. Representantes de la Comisión Nacional de Alimentos:

Asunto: Aval para la **Solicitud de presentación ante la CONAL (Comisión Nacional de Alimentos)**

Gualeguaychú, Entre Ríos, 12 de diciembre 2024

Por la presente avalo la presentación del Grupo de Investigación conformado según se indica a continuación, al petitorio de incorporación del salvado o afrecho de arroz como un nuevo producto al Código Alimentario Argentino (C.A.A.).

- Dra. Marina F. de Escalada Pla – ITAPROQ, UBA-CONICET
- Dra. Carolina E. Genevois – ICTAER, UNER-CONICET
- Lic. Karen F. Irigoytia – ICTAER, UNER-CONICET.


Dra. Elida María Beatriz Gómez
DIRECTORA ICTAER

Ciudad Autónoma de Buenos Aires, 5 de febrero de 2025

Presidente de la Comisión Nacional de Alimentos

Dr. Alejandro Vilches

Secretario de Gestión Sanitaria del Ministerio de Salud de la Nación

Asunto: Incorporación al Código Alimentario Argentino del Afrecho o Salvado de arroz. N° EX-2024-110922579- -APN-DLEIAER#ANMAT Y EX-2024-129013930- -APN-DLEIAER#ANMAT.

De nuestra mayor consideración,

Nos dirigimos a usted con el fin de manifestar nuestro apoyo a la incorporación del afrecho o salvado de arroz al Código Alimentario Argentino (CAA), en el marco de los expedientes mencionados. Consideramos que esta incorporación contribuirá significativamente a la diversificación de ingredientes disponibles en la industria alimentaria, promoviendo el desarrollo de formulaciones con valor agregado en términos nutricionales y funcionales.

Como observación a la Resolución conjunta del mencionado expediente, consideramos más apropiado reemplazar el rango de 23-28% de fibra dietaria por la leyenda “el contenido de fibra dietaria total, sobre base seca, no será inferior a 20%”. Esto se fundamenta en lo establecido en United States Department of Agriculture (USDA) (2018), y en trabajos experimentales previos llevados a cabo por nuestro equipo de trabajo (Genevois y col., 2020).

En caso de tener en cuenta esta observación, se debe considerar eliminar o modificar el valor de carbohidratos digeribles totales por un rango, ya que el mismo es determinado a partir del cálculo por diferencia con los demás macrocomponentes.

Este punto, es de particular interés, ya que en el desarrollo de productos que buscan disminuir el índice glucémico, el hecho de aumentar el contenido de fibra y disminuir los carbohidratos digeribles tiene un alto impacto nutricional.

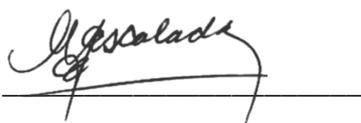
Por otro lado, desde el punto de vista de la inocuidad del producto, consideramos importante tener en cuenta un criterio microbiológico, como el contemplado en el artículo 661 bis del CAA para harina de trigo. El producto deberá cumplir con las tolerancias residuales para plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola establecidas por las leyes vigentes (Capítulo XI, CAA).

Consideramos pertinente sumar los avales del Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos (ITAPROQ) y del Instituto de Ciencia y Tecnología de Entre Ríos (ICTAER), que respaldan la aplicación del afrechillo o salvado de arroz en distintos desarrollos tecnológicos. A su vez, se adjuntan las cartas de apoyo de la Cooperativa Arroceros Villa Elisa y de la Asistencia al Celiaco en la Argentina (ACELA), así como nuestras últimas producciones científico-tecnológicas en las que hemos aplicado el afrechillo o salvado de arroz en diversas formulaciones. Dichas evidencias permitirán demostrar el potencial de este ingrediente en la mejora de la calidad de los productos y su aporte a la salud pública. Con esta documentación, se refuerza el sustento científico-técnico de la propuesta, facilitando su avance y consolidando su impacto positivo en la producción de alimentos saludables y sostenibles.

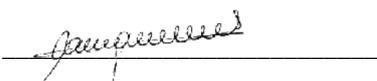
Reiteramos nuestro compromiso con el desarrollo de normativas que favorezcan la innovación en la industria alimentaria, y agradecemos su gestión para que este proceso pueda avanzar de manera efectiva.

Quedamos a disposición para cualquier información adicional que se requiera.

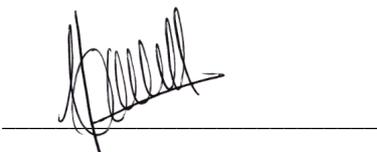
Atentamente,



Dra. Marina de Escalada Pla
Universidad de Buenos Aires (UBA)
Facultad de Ciencias Exactas y Naturales (FCEN)
Departamento de Industrias
Instituto de Tecnología de Alimentos y Procesos Químicos
(ITAPROQ, UBA-CONICET)



Dra. Carolina Genevois
Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)
Facultad de Bromatología
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Entre Ríos
(ICTAER, UBA-UNER)



Lic. Karen Irigoytia
Universidad Nacional de Entre Ríos (UNER)
Facultad de Bromatología
Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Entre Ríos
(ICTAER, UBA-UNER)