

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.

Un chocolate “verde” que quita el apetito

Un chocolate que quita el apetito ha sido desarrollado por una firma española y ya ha sido aprobado por el Instituto Tecnológico Agroalimentario de España. Está compuesto por una mezcla de cacao, jojoba y espirulina, alga que produce de manera natural sensación de saciedad y que le otorga a este particular chocolate su distintivo color verde. Según las investigaciones, con la ingesta de uno o dos bombones de 15 gr. antes de las principales comidas se ayudaría a reducir el apetito. Próximamente aparecerían en el mercado español las variedades de chocolate con leche, chocolate amargo y chocolate praliné.



Agua funcional

La empresa DC Brands lanzó recientemente en Estados Unidos bajo la marca *Hard Nutrition*, un agua funcional que se destaca por su formulación y el diseño del envase. Se trata de una botella de agua que tiene en el tapón una serie de suplementos adaptados a diversas necesidades. Se puede elegir adicionar al agua con fórmulas que refuerzan el sistema inmune, que ayudan a dormir o tienen propiedades anti-envejecimiento, entre otras.



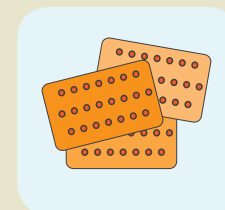
Galletitas “saludables”, sin grasas, edulcorante ni colesterol

Fueron elaboradas por investigadores de la Universidad Nacional de La Plata y del CONICET y no tienen edulcorantes, ni saborizantes. Tampoco colorantes artificiales o grasas *trans*, que son perjudiciales para las arterias y provocan mayor riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares. También se buscó que los ingredientes lipídicos que contienen las galletitas fueran de origen vegetal (aceite de oliva, girasol, maíz), es decir, sin colesterol y con triglicéridos formados por una alta proporción de ácidos grasos insaturados, alguno de los cuales son esenciales en la alimentación.

Con respecto a los hidratos de carbono se destacó que las galletitas dulces están elaboradas con bajo contenido de azúcar (por eso se ubican en la categoría

de semidulces) y en el caso de las saladas, contienen bajos niveles de sodio, aunque no son galletitas de bajas calorías. La fórmula dulce desarrollada contiene proteínas de alta calidad nutricional como las de leche y clara de huevo, ya que están destinadas a chicos en plena etapa de crecimiento y desarrollo.

La fórmula base para elaborar estas galletitas saludables ya está disponible para ser transferida e industrializada. Actualmente, las investigadoras están probando la incorporación de distintos sabores: canela, limón o chocolate (para las semidulces) y orégano, pimentón o tomillo (en las saladas). En caso de que la fórmula sea comercializada, se analiza la posibilidad de darles distintas formas para hacerlas divertidas para los chicos.



Nanocristales contra el fraude en alimentos envasados

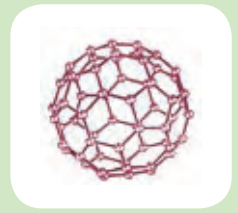
Dos empresas de nanotecnología se aliaron para desarrollar un sello de autenticidad a prueba de falsificaciones para impedir el fraude en alimentos y bebidas. La tecnología se llama de “*puntos cuánticos*”, también conocidos como *nanocristales fluorescentes*, y puede utilizarse para imprimir códigos o dibujos en las etiquetas de los productos y aunque no se ven a simple vista pueden ser detectadas con un equipo especial. Los “*puntos cuánticos*” no se mezclan con el alimento ni con la bebida, y la complejidad de su fabricación hace imposible falsificarlos.

En la actualidad se tiene registro de que los alimentos y bebidas más falsificados suelen ser frutas (*kiwis*), conservas vegetales, leche en polvo, mantequilla, comida

para bebés, café instantáneo y bebidas alcohólicas.

Asimismo, en España se está desarrollando una etiqueta de seguridad para el vino que permitirán apreciar a simple vista si el producto es genuino o no gracias a una imagen de óptica variable similar a las que utilizan los billetes de banco para su identificación. En un segundo nivel de seguridad, se incorporará un filtro polarizado que permitirá apreciar el cambio de color del dorado al verde. La empresa también piensa entregar un certificado de análisis sensorial y físico químico de las características del vino, consultable por un código de barras a través de internet.

Fuente: Eika - Fundación Vasca para la Seguridad Agroalimentaria



Adiós a las bolsas plásticas

A partir de octubre próximo empezará a regir en la provincia de Buenos Aires la ley que no permitirá a los supermercados, autoservicios, almacenes y comercios bonaerenses entregar a los clientes bolsas de polietileno. Y se espera que a partir de octubre del 2010 la prohibición se extienda a los negocios minoristas. El Congreso Nacional evalúa una norma similar, cuya aplicación recién podría regir a los cuatro años de aprobada.

Han sido pioneras en esto las provincias de Mendoza, Neuquén y Chubut, así como los municipios de Santa Cruz y de El Bolsón que ya establecieron normas similares. También en San Luis se acaba de firmar el proyecto de Ley que prohíbe el uso de bolsas plásticas.

De acuerdo a la nueva medida sólo se podrán utilizar distintas alternativas que los supermercados ya están evaluando, sean bolsas de papel o bolsas plásticas biodegradables, lo que permitirá minimizar el impacto ambiental siguiendo la tendencia mundial por el cuidado del medio ambiente.



Regame que tengo sed

Investigadores del Instituto Vulcani de Israel han desarrollado un sensor que mide los niveles de humedad en plantas y árboles y, en caso de necesidad, envía un SMS al agricultor advirtiéndole que sus cultivos necesitan riego.

Con forma de martillo, el dispositivo es instalado en el árbol o en la raíz de la planta, donde controla las corrientes eléctricas mediante pulsos, y cuando éstas son bajas el sensor emite una señal de alerta. Según evaluaciones de los científicos a cargo del proyecto, el método será extremadamente ventajoso para los productores de frutas y verduras y les ahorrará hasta un 50% en los gastos de riego.



Puede suscribirse al Observatorio Virtual a través de:

www.alimentosargentinos.gov.ar