

Productos Frutihortícolas IV Gama: Una forma de darle valor agregado a los vegetales e incentivar su consumo

G. Denoya, M.L. Vranic, C. Sanow, S. Vaudagna y C. Benítez.

Área de Procesamiento de Alimentos, Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), CIA, INTA. CC 77, B1708WAB, Morón, Pcia. de Buenos Aires. Tel: +54 11 46210446/0457 int 113. e-mail: svaudagna@cna.inta.gov.ar

Trabajos desarrollados en el marco del Proyecto PE AETA 281711 "Tecnologías de Procesamiento Mínimo"

Debido a su valiosa composición nutricional y por aportar sustancias con funciones fisiológicas definidas, brindando beneficios para la salud de quien los consume, las frutas y hortalizas deberían constituir una parte importante de la dieta de personas de todas las edades. Sin embargo, el escaso tiempo para la preparación de platos, las comidas fuera del hogar, la falta de productos vegetales en los puntos de venta de comidas rápidas y quioscos hacen que sea muy poca la gente que llega a cubrir la ingesta diaria recomendada. Frente a este panorama, el procesamiento mínimo, que transforma a las frutas y hortalizas en productos listos para consumir, atractivos para los niños e ideales para la gente que se alimenta de viandas preparadas, le confiere un importante valor agregado. Además, los vegetales mínimamente procesados son un insumo indispensable para restaurantes y empresas de catering, por lo tanto su mercado es amplio y va a crecer cada vez más en los próximos años.

Las frutas y hortalizas mínimamente procesadas (FyHMP) o de cuarta gama son vegetales frescos, limpios, pelados enteros y/o cortados de diferentes maneras elaborados de manera tal, que mantienen sus propiedades naturales. Las FyHMP, están constituidas íntegramente por tejidos vivos. Debido a las operaciones de preparación, tienen respuestas fisiológicas más aceleradas que las del producto intacto, por lo que deben permanecer refrigeradas y con una vida útil limitada que garantice su calidad y seguridad alimentaria.

Para mantener su frescura, los productos mínimamente procesados se preservan mediante tratamientos suaves, aplicando lo que generalmente se conoce como tecnología de barreras. La misma consiste en una combinación adecuada de factores (acidificación, actividad de agua reducida, conservadores, cambios en el envase y su atmósfera, por ejemplo) que logra inhibir, minimizar o retardar las alteraciones de origen mecánico (golpes, roces, magulladuras, desgarros, deshidratación, etc.), bioquímico (pardeamiento enzimático, oxidación de lípidos, alteración del aroma o sabor, etc.) y microbiológico (hongos, levaduras y bacterias). Si los factores actúan de manera sinérgica o, al menos, aditiva, se evita la aplicación de uno solo en forma severa con la consiguiente mejora en la calidad organoléptica y nutricional del alimento.

En el área de Procesamiento de Alimentos del Instituto Tecnología de Alimentos (ITA), Centro de Investigación de Agroindustria (CIA) del INTA Castelar, trabajamos desde hace seis años en una línea de investigación para optimizar los

procesos de producción de FyHMP y evaluar los productos obtenidos. Las actividades se desarrollan principalmente en el marco del proyecto PE 281711 "Tecnología de Procesamiento Mínimo" del Área Estratégica de Tecnología de Alimentos (AETA) de INTA. Las operaciones utilizadas generalmente en los estudios incluyen: la selección de las frutas y hortalizas a procesar, un prelavado con hipoclorito de sodio 200ppm, pelado y cortado, tratamientos de preservación (tanto físicos, como de Altas Presiones Hidrostáticas como químicos, con inmersión en soluciones de aditivos antipardeantes, conservantes y/o para mantener la textura), acondicionado, envasado y conservación en refrigeración. Hasta el momento hemos trabajado con frutas de pepita y carozo como manzanas, peras y duraznos; hortalizas, como zapallo y zanahoria y arándanos mínimamente procesados.

