

CONSTRUYEN UNA PLANTA DE ALIMENTOS DESHIDRATADOS CON ALTO IMPACTO SOCIAL EN EL CIDCA



El Ing. Sergio Giner - coordinador principal del proyecto- trabajando en el laboratorio con parte de su equipo.

Textos: Lic. Analía Centeno

Los alimentos tendrán un elevado valor nutricional y bajo costo. Estarían en condiciones de producir hasta unas 50.000 raciones mensuales en forma de guiso de arroz o lentejas.

“Los productos alimenticios podrían llegar a los comedores escolares y sociales de la Ciudad y la región”.

La ciencia aplicada ofrece innumerables soluciones para los desafíos de la vida cotidiana, es por esto que debe responder a las necesidades de la población y de esta forma resolver problemas. Esta vez, la ciencia se identifica y compromete con la población y se juntan en un nuevo proyecto: la construcción de una planta de alimentos deshidratados con un destino social.

En la Estación Experimental Julio Hirschhorn de Los Hornos, -un predio de 64 hectáreas delimitado por la avenida 66 y las calles 167 y 173 de Los Hornos, en la periferia de la Ciudad de La Plata-, donde la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad Nacional de La Plata realiza actividades de docencia, investigación, extensión y producción, se producirán alimentos de alto valor nutricional y bajo costo. Se calcula que se podrán producir hasta unas 50.000 raciones por mes en forma de guiso de arroz o lentejas que podrían destinarse a comedores estudiantiles, sociales o a víctimas de inundaciones.

Se piensa dar un paso más aún: la idea es ir desarrollando un polo agroalimentario que emplee las verduras frescas de la hortifruticultura periurbana del Gran La Plata, y establezca sinergias con el sector industrial,

agregando valor a la materia prima con un fin social.

Los “guisos” (como prefieren llamarlos) se formularán con una base de cereal o legumbre (posiblemente arroz o lentejas), acompañados de hortalizas deshidratadas y otros ingredientes. La formulación incluirá carbohidratos, proteínas, lípidos (aceite vegetal), vitaminas y minerales, en proporciones recomendadas por médicos nutricionistas. Además, se incluye la posibilidad de incorporarle aditivos saludables para ofrecer una gama de variantes de sabor a las preparaciones. Por ejemplo, se podría elaborar un guiso de arroz cuatro quesos.

Este proyecto está coordinado por el Doctor en Ingeniería Sergio Giner,

miembro del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos (CIDCA), con dependencia tripartita entre la Comisión de Investigaciones Científicas, la UNLP y el CONICET; Giner es profesor de la Facultad de Ingeniería, UNLP. Lo acompañan en la iniciativa la Dra. Graciela De Antoni, los Dres. Ariel Vicente y Martín Torrez Irigoyen y la Lic. Silvana Demarchi. También colaboran el prosecretario de Relaciones Institucionales, Abogado Juan Carlos Martín y el titular de la Dirección de Vinculación Tecnológica de la UNLP, Ing. For. Marcelo Otaño. “En etapas sucesivas los productos alimenticios elaborados podrían llegar a comedores escolares y sociales de la ciudad y la región, como también convertirse en insumos de mucha utilidad para atender situaciones de emergencia en diferentes puntos del país”, señala el Dr. Sergio Giner.

Asimismo estos alimentos podrían convertirse en una opción económica y saludable para los estudiantes

Las porciones pesarán aproximadamente 100 gramos y durante la cocción aumentarán estimativamente 300 gramos.



La planta se construirá en la Estación Experimental Ing. Agr. Julio Hirschhorn, un predio de 64 hectáreas ubicado en Los Hornos.

universitarios. Vale recalcar que, la comida de los universitarios, principalmente la nocturna, sigue siendo una preocupación latente en distintos ámbitos de especialistas en nutrición, debido a la creciente tendencia hacia el consumo de comidas rápidas que poseen altos valores de grasas saturadas y sal.

Por otra parte, los guisos deshidra-

tados serán consumidos también por personas que siguen pautas vegetarianas de alimentación, aunque posiblemente exista alguna receta que incluya proteínas de origen animal, tal como las del lactosuero o de extracto de carne.

UNA PLANTA DE EXPERIENCIA

Las porciones pesarán aproximadamente 100 gramos y debido a la absorción de agua durante la cocción, aumentarán aproximadamente a 300 gramos al llegar al plato. Además, está previsto envasar estos productos en bolsas herméticas de 5 porciones (500 gramos de guiso deshidratado).

El proyecto incluye la puesta en funcionamiento de una planta de mezclado que combinará los alimentos deshidratados según las formulaciones diseñadas y los envasará, y otra será de secado donde se deshidrata-

rán las hortalizas frescas del cinturón hortícola de La Plata, usando máquinas industriales llamadas secadores u hornos deshidratadores. De esta manera, el producto de la planta de secado será usado como una de las materias primas de la planta de mezclado.

La planta de alimentos deshidratados también servirá para la formación académica de estudiantes avanzados de ingeniería química, licenciatura en ciencia y tecnología de alimentos, ingenieros agrónomos, y demás carreras afines.

Esta iniciativa con alto impacto social, ha despertado el interés de la cartera de Desarrollo Social de la Provincia al tomar en cuenta que este emprendimiento puede resultar una importante contribución para casos de emergencia en distintos puntos territoriales.

La idea general es desarrollar un polo agroalimentario que emplee los verduras frescos de la hortifruticultura periurbana del Gran La Plata.



Los alimentos deshidratados serán consumidos también por personas que siguen pautas vegetarianas.