

PRODUCCIÓN ALIMENTARIA

Las tendencias de las investigaciones en materia de alimentación y nutrición tratan de satisfacer estas exigencias. Un área de estudio es el desarrollo de alimentos que contribuyan a luchar contra enfermedades debilitantes y crónicas. Aunque es sobradamente conocido muchas plantas contienen sustancias que ayudan a hacer frente a las enfermedades, aún no se conocen bien sus mecanismos de funcionamiento. Existen pruebas de que los antioxidantes y los fitoestrógenos combaten el cáncer y los trastornos cardiovasculares, pero es preciso averiguar cómo actúan.

Otros temas de investigación se centran en el desarrollo de plantas que contengan elementos saludables. Entre ellas, se encuentran las que presenten sustancias fitoquímicas añadida, o con un índice superior de ácidos grasos insaturados. Otra gran preocupación es la de encontrar el modo de eliminar de los alimentos las sustancias nocivas, como los alérgenos o el colesterol.

A medida que aumentan nuestros conocimientos sobre la composición de las plantas y el papel de sus nutrientes, resulta factible elaborar alimentos que cubran las necesidades de sectores demográficos específicos (como los niños, los ancianos o las mujeres embarazadas o en periodo de lactancia). Los expertos en alimentación continúan identificando nuevos compuestos con propiedades provechosas. Esto contribuirá en un futuro a optimizar la dieta y hacerla cada vez más saludable.

La investigación en el campo de la alimentación no se limita al estudio de las propiedades beneficiosas para la salud y la forma de explotarla. Muchos consumidores tienen poco tiempo para cocinar, y por tanto, quieren alimentos fáciles de preparar. El reto consiste en ofrecerles comida que, además de rápida, sea apetitosa y nutritiva.

SEGURIDAD Y CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS: LA FUNCIÓN DE LA ELABORACIÓN

Como ya resumió la OMS, la seguridad de los productos alimentarios es una responsabilidad compartida. La industria alimentaria no debe asumir toda la responsabilidad de la calidad y la higiene de los productos alimentarios. Cada uno de los participantes en la compleja cadena alimentaria realiza su función: los responsables de la producción, la elaboración, el transporte y la distribución, pero también los propios consumidores.

Garantía de seguridad

Para garantizar que los alimentos llegan a los consumidores en buen estado y frescos, es necesario atravesar numerosas etapas. La principal razón de la transformación de los alimentos es la eliminación de los microorganismos presentes en todos los alimentos; para evitar que estos se multipliquen y deterioren los alimentos, suprimiendo así todo riesgo de intoxicación. Así mismo, la preparación industrial previene la putrefacción de los alimentos desactivando las enzimas e impidiendo la oxidación. Las enzimas son agentes

biológicos naturales que descomponen las proteínas, lípidos e hidratos de carbono. Si este proceso no se controlara, las enzimas continuarían actuando sobre los propios alimentos. Para evitar toda ranciedad, se debe impedir que las grasas de los alimentos reaccionen al contacto con el oxígeno del aire.

Los métodos de preparación industrial más conocidos que se aplican para mejorar la seguridad alimentaria son los tratamientos por calor, como la pasteurización y la esterilización: al calentar los alimentos, se eliminan los microorganismos y las enzimas peligrosas. Otros procedimientos son la refrigeración y la congelación, que ralentizan la acción de las enzimas e impiden la multiplicación de los microorganismos nocivos.

Por otra parte, la deshidratación de alimentos como la pasta o los cereales consiste en eliminar el agua que los microorganismos necesitan para multiplicarse. Del mismo modo, los aditivos desempeñan una función importante en el proceso de preparación. Los antioxidantes impiden la ranciedad de las grasas; los estabilizantes y los emulgentes evitan la separación de ingredientes como el aceite y el agua, que podría alterar la calidad de un producto.

Control de calidad

Para asegurarse de que la preparación industrial de los alimentos confiere de forma constante a los productos la calidad y la higiene buscadas, el fabricante se sirve de procedimientos modernos de control de calidad. Las prácticas de elaboración adecuadas garantizan una calidad y una higiene constantes. El procedimiento basado en el análisis de los riesgos a través de los aspectos de control importantes (HACCP, Hazard Analysis Critical Control Points) se concentra en la prevención de errores en el propio proceso de preparación, lo que elimina por adelantado todo posible riesgo de contaminación. Además, los fabricantes cumplen las normas de control de calidad de la ISO, la Organización Internacional de Normalización (International Standard Organisation).

Sin embargo, la calidad de los productos alimentarios depende igualmente de la de las materias primas, del transporte, del almacenamiento y del acondicionamiento en el punto de venta. Por lo tanto, los fabricantes deben trabajar en estrecha colaboración con los proveedores, productores, mayoristas, transportistas y distribuidores para adecuarse plenamente a los estándares de calidad. Los fabricantes de productos alimentarios exigen a sus proveedores una serie de requisitos mediante los que se aseguran la calidad de las materias primas.

El envasado es igualmente importante para que el producto llegue al consumidor en perfecto estado: permite aumentar el tiempo de conservación ya que ofrece una protección contra el vapor de agua, el aire y los microorganismos, manteniendo así los productos frescos. Además, el envasado proporciona informaciones que ayudan al consumidor a preparar los alimentos y a conservarlos, así como a conocer su valor nutricional, los ingredientes y las fechas de caducidad.

La seguridad es asunto de todos

Ha quedado claro que la seguridad de los productos alimentarios no viene garantizada sólo por la industria de elaboración. Todos cuantos participan en la cadena alimentaria; productores, transportistas, y minoristas; comparten esta responsabilidad. En una época en que las normas de calidad son más estrictas que nunca, resulta crucial que los consumidores cumplan su propia función asegurándose de que los productos que consumen están en buen estado y respetando las condiciones de higiene, preparación y conservación.