

EL PAPEL QUE JUEGA LA SAL EN EL SECTOR ALIMENTARIO

Históricamente, la sal se ha posicionado como un producto esencial en la industria alimentaria, principalmente por su uso como amplificador de los sabores y en la conservación de productos. Su aplicación se ha vuelto fundamental en este sector, valorándose así el tamaño del mercado mundial de sal alimentaria en US\$ 34,07 mil millones en 2023 y se proyecta que alcance los US\$ 42,49 mil millones para 2031, según Data Bridge.

Las aplicaciones de la sal en la industria alimentaria van desde

Además de realzar o modificar el sabor de las comidas, la sal es utilizada para otros procesos del sector, con aplicaciones que van desde funciones relacionadas con el procesamiento de carnes, quesos, verduras y masas, hasta la prevención de infecciones.

POR SOFIA PREUSS

funciones relacionadas con el procesamiento de carnes, pescados, quesos, verduras y masas, que permiten su adecuada desecación, fermentación o la transformación en embutidos y encurtidos, hasta la disminución de la disponibilidad de agua dentro de los alimentos, lo que inhibe el crecimiento de mi-

croorganismos descomponedores y/o potencialmente patógenos.

"El uso de sal es indispensable para varios sectores de la industria de los alimentos, en especial cuando se trata de alimentos procesados, ya que tiene consecuencias directas sobre el desarrollo de los sabores, la durabilidad a lo largo del almacenamiento y los cambios bioquímicos que atraviesan muchos de ellos al transformarse en un producto comercial", explica el académico de la Facultad de Ingeniería y Ciencias de la Universidad Adolfo Ibáñez, Thomas Ledger.

Además de la función sensorial de la sal en los alimentos, la profesora del departamento de Química y Medio Ambiente de la Universidad Federico Santa María, Cecilia León, destaca su capa-

ciertos nutrientes deben llevar un sello de advertencia, la industria ha tenido que enfrentar nuevos retos. "Se ha consolidado en los últimos años el uso de la sal baja en sodio, donde las personas que tienen restricciones o quieren una dieta liviana en sodio encuentran una alternativa saludable y segura", sostienen desde la Sociedad Punta de Lobos. En ese sentido, destacan el trabajo que se ha hecho, por ejemplo, con el gremio panadero en alternativas para disminuir el nivel de sal en las recetas con innovaciones como la Biosal Panadera, una mezcla elaborada especialmente para las necesidades de este rubro.

"La normativa chilena se ha ido adaptando para favorecer una baja en las concentraciones de sal en diversos alimentos, tales como el pan y ciertas bebidas gaseosas. En consecuencia, los productores de alimentos están buscando alternativas viables para reducir la concentración de sal contenida en cada porción de sus productos, lo que

impone un desafío en términos del tamaño del mercado y también la oportunidad de comercializar compuestos que reemplacen al NaCl, como el cloruro de potasio", apunta Ledger, quien además indica que estos nuevos estándares de calidad pueden implicar mayores costos a los productores, lo que se suma a la conciencia de los consumidores acerca de los orígenes y pureza del elemento.

"El uso de sal es indispensable para varios sectores de la industria de los alimentos, en especial cuando se trata de alimentos procesados", explica Thomas Ledger, de la U. Adolfo Ibáñez.

cidad en el mejoramiento en la elaboración o en las funcionalidades de ciertos alimentos, como en la industria de cecinas, "donde la sal extrae un tipo de proteína que permite la emulsión y la gelificación".

Marco normativo

Con la Ley de Etiquetado de Alimentos, que establece que los alimentos con alto contenido de