



SEMINARIO ORGANIZADO POR LA U. CATÓLICA, EL INTA Y NESTLÉ:

¿Una dieta saludable que sea también sabrosa y sostenible? La innovación lo hace posible

Expertos nacionales y extranjeros debatieron sobre los retos y las oportunidades que las nuevas tecnologías plantean a la hora de generar cambios en los hábitos alimentarios, en un encuentro que congregó a actores de la academia y la industria.

“Los consumidores buscan nutrición asequible que también sea sabrosa. **Y que el producto tenga un buen precio es un factor clave en la decisión de compra**”.

ERICH WINDHAB
Experto en procesos de alimentos del ETH Zúrich.

“Esta actividad es una unión entre lo que hacemos desde la academia y lo que podemos aportar hacia la industria. Creo que estos esfuerzos público-privados son el camino para desarrollar una alimentación saludable y sostenible para el país”. Francisco Pérez, director del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la U. de Chile resume así el espíritu de un seminario que la institución organizó junto a la U. Católica y Nestlé para discutir sobre cómo abordar los cambios que se requieren para lograr una alimentación “saludable y sostenible”.

En la cita, Pérez enfatizó las preocupantes cifras de obesidad en Chile y detalló cómo la reducción de superficies cultivables, la erosión y la presencia de metales pesados y microplásticos están afectando la disponibilidad y calidad de los alimentos. ¿Cómo avanzar en sostenibilidad? El experto planteó que nuevos hallazgos en genética, el uso de insectos como fuente nutricional, los cultivos marinos y la carne cultivada en laboratorio pueden ser soluciones prometedoras.

En ese contexto, los expertos internacionales plantearon que un factor clave es que esos progresos se hagan cargo de los sistemas sensoriales de las personas, que son clave en la toma de decisiones alimentarias.

Richard Mattes, de la Universidad Purdue (Estados Unidos), profundizó en este aspecto y destacó que “las decisiones de consumo están estrechamente ligadas a nuestros sistemas sensoriales: visión, audición, olfato, gusto”. Añadió que la ciencia sensorial está ampliándose hacia un nuevo campo: la nutrición sensorial, que aborda cómo “las propiedades sensoriales de los alimentos pueden influir en la salud, lo que abre nuevas perspectivas para la nutrición y el tratamiento de diversas condiciones mediante estos medicamentos”.

Por su parte, Erich Windhab, experto del ETH Zúrich en Suiza, destacó el rol de la innovación y tecnología en alimentos para lograr dietas saludables, sostenibles, accesibles y sabrosas, desde la perspectiva de la ingeniería de alimentos. Enfatizó que los consumidores toman decisiones basados en criterios como relación precio-calidad, sabor y experiencia sensorial, seguri-

dad alimentaria, frescura, conveniencia, valor nutricional, impacto ambiental y autenticidad.

“En resumen, los consumidores buscan nutrición asequible que también sea sabrosa. Y que el producto tenga un buen precio es un factor clave en la decisión de compra”, dijo. Por ello, valoró especialmente los esfuerzos por “integrar arreglos tecnológicos para imitar ciertos tipos de alimentos, como la carne vegetal. Ejemplos incluyen la impresión 3D para rellenar poros e infundir sabores, y técnicas para incorporar aroma o sabor en la superficie del alimento”.

Aline Mor, directora de Nestlé R&D Latam, quien moderó el seminario, afirma: “Estos eventos permiten tener una mirada holística de todos los actores responsables por la innovación en el sistema alimentario. La innovación necesita de colaboración y hoy tenemos la oportunidad de hablar de cómo la nutrición, la ciencia y la tecnología son aspectos importantísimos para lograr los cambios que necesitamos”.



La cita reunió a expertos nacionales e internacionales y a representantes de la industria.

CEBIDA