

(S5-O198)

EL POTENCIAL SALUDABLE, UN NUEVO CONCEPTO PARA LA INNOVACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS CORTADAS

M. P. CANO*, B. DE ANCOS, y C. SÁNCHEZ-MORENO

Departamento de Ciencia y Tecnología de Productos Vegetales. Instituto del Frío-CSIC.C/ José Antonio Novais, 10. Ciudad Universitaria. E-28040 Madrid, España. E-mail: pcano@if.csic.es
Teléfono: +34.915492300. Fax: +34.915493627

RESUMEN

Los cambios demográficos y sociales en la Unión Europea, y en nuestro país, han ejercido un efecto muy marcado sobre el consumo de alimentos de la población. Junto con el aumento del interés del consumidor sobre los efectos de una buena nutrición y de un medioambiente sano, también existe una preocupación creciente sobre cómo los alimentos, y por tanto, la dieta, pueden influir de manera directa en su bienestar. Los consumidores piden alimentos sanos, naturales, frescos, enteros o procesados mínimamente, fáciles de preparar y listos para el consumo, y elaborados mediante procesos amigables con el medioambiente. Con respecto a los alimentos vegetales, frutos y hortalizas, la elaboración de productos cortados frescos y refrigerados ha aumentado en los últimos años de forma notable.

El consumo de frutos y hortalizas tiene un efecto positivo en la salud humana, no solo porque aportan nutrientes esenciales para la vida, sino porque presentan un efecto protector frente a la aparición de procesos degenerativos como enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer. Sin embargo, el consumo de frutos y hortalizas es todavía muy bajo con respecto a las recomendaciones en las que están basadas las dietas denominadas como saludables.

El concepto de potencial saludable o protector de la salud en esta presentación se va a emplear como un término general para describir y cuantificar la respuesta, mediante ensayos *in vitro* e *in vivo*, y de biodisponibilidad, de los posibles efectos protectores de la ingesta de frutos y hortalizas cortadas frescas (procesadas mínimamente) en los seres humanos.

A pesar de los numerosos estudios realizados, no está claro cuáles son los constituyentes de frutos y hortalizas a los que realmente se pueden atribuir estrictamente el potencial saludable. Generalmente se acepta que se relaciona con la presencia de compuestos fitoquímicos, fibra alimentaria y otras sustancias con bioactividad. Muchos de estos compuestos tienen características antioxidantes que podrían estar relacionadas con su capacidad de protección "in vivo". Además, si bien existen numerosos datos nutricionales y epidemiológicos, no se han realizado estudios sobre el efecto que los procedimientos de elaboración y procesado de los alimentos vegetales podría ejercer sobre su potencial saludable. Hasta ahora, los aspectos nutricionales, epidemiológicos y tecnológicos han sido considerados de forma independiente. Se hace estrictamente necesario abordar estudios sobre el probable efecto de los procesos de industrialización, entre los que se encuentra la elaboración de alimentos frescos cortados, sobre el potencial saludable de estos alimentos y su biodisponibilidad, y a partir de ahí, poder emplear el concepto de Potencial Saludable como un factor adicional a los ya tradicionalmente establecidos (calidad sensorial, inocuidad, amigable con el medioambiente, etc.). De este modo se podrían incorporar nuevos procesos en la industria agroalimentaria implicada, y obtener los mejores resultados de éxito comercial de los productos elaborados, basándose en estudios científicos exhaustivos sobre la relación entre la ingesta de alimentos vegetales y su implicación en la salud del consumidor.