

07/11/2011

Ingeniero Nicolás Apro, del INTI Cereales y Oleaginosas

El ingeniero Nicolás Apro es Director del Centro de Investigación y Desarrollo en Tecnología de Industrialización de Cereales y Oleaginosas del INTI, con sede en 9 de Julio, provincia de Buenos Aires. Lo entrevistamos en INNOVA 2011, llevada a cabo en el LATU de Montevideo, donde fue invitado a brindar una conferencia sobre desarrollo de alimentos para celíacos.



¿En qué líneas de trabajo avanza el Centro de Cereales y Oleaginosas del INTI?

Dentro de nuestras líneas de trabajo estamos avanzando en proyectos de valor agregado en granos a través de varias vías: alimentos saludables, alimentos funcionales, alimentos para planes escolares, galletas de emergencia, etc. Hay uno en especial que ya hemos finalizado y que está en proceso de transferencia, es un proyecto de premezclas de harinas para celíacos. Hemos desarrollado las tecnologías en nuestra planta piloto y en el laboratorio de desarrollo y las transferimos a una empresa de Mar del Plata, por lo que el producto estará en el mercado en breve. Con esto logramos alimentos de mejor valor nutricional, con mejores características organolépticas sensoriales, más fáciles de preparar y más funcionales. Conocemos que la problemática de la familia celíaca es complicada -salir a comer, ir de vacaciones, comer en la escuela o en un cumpleaños sin tener los alimentos adecuados- es difícil y el único remedio es el alimento. De ahí el compromiso del INTI en este tema. Además de la empresa de Mar del Plata transferimos el proyecto a otra empresa de Buenos Aires y ahora estamos avanzando en el diseño de minipanaderías para poder llevar el proyecto al interior del país y con esto también bajar los costos finales del producto.

El INTI está comprometido con los dos extremos de la cadena, con el productor de la materia prima y con el consumidor…

El primer compromiso del INTI es con el consumidor, con la calidad de vida de la gente. Y a partir de ahí genera

proyectos que nos permitan agregar valor a la materia prima a nivel local. Nuestro país es muy importante en cuanto a proveedor mundial de granos pero con poco valor agregado. Gran parte de la exportación de la Argentina va a la producción de forrajes y con este proyecto estamos generando la elaboración de insumos para industrias alimentarias y así jerarquizar nuestras exportaciones con valor agregado.

También desarrollaron alimentos para otros segmentos de la población…
Estamos generando derivados de arveja proteica, de lino, de sorgo blanco, de maíz… Todos productos con valor agregado que pasamos a clientes que, en algunos casos, ya los están exportando a Europa y a los países asiáticos. El tema de platos preparados es importante -arroz, polentas, postres- en función de la demanda internacional de alimentos para emergencia. Se conocen cada vez más los problemas de hambruna de ciertos países, y la Argentina está colaborando muy poco en ese tema. Por lo que el objetivo de nuestra asistencia técnica es también generar proyectos productivos que vayan a proveer ese tipo de mercados. En el caso de los alimentos para emergencia, son harinas compuestas o platos ya listos que con el agregado de agua a hervir ya están listos para comer. Son de alto valor nutricional, de buen sabor y de fácil conservación y de transporte barato por su baja humedad, y que pueden ser reconstituidos en el lugar de destino sólo con agua y calentamiento.

¿Y los alimentos para ancianos?

Se nos presentó hace unos años la inquietud por la demanda de un sector de la población a veces olvidado, que son los ancianos que están en geriátricos o que viven solos, donde la preparación de la comida es un problema. A veces, cocinar para una persona sola es difícil, ingrato y no se hace. Además los ancianos tienen requerimientos especiales y menor capacidad para detectar sabores. Entonces, en el desarrollo de alimentos preparados hicimos un ajuste para resaltar el sabor, el aroma y las características nutritivas especiales, convirtiéndolos en lo que llamamos alimentos para ancianos. Estos pueden ser usados en geriátricos, hospitales, en hogares o en el caso de personas que viven solas. Cocinando sólo con agua permite la elaboración de un plato rico, saludable, con poca sal y con los nutrientes necesarios para sus necesidades orgánicas. Estos alimentos todavía no están en el mercado, estamos trabajando con una empresa para hacerlo y buscamos, por otro lado, sensibilizar al mercado institucional responsable de este tipo de productos para su distribución.

¿Todos los desarrollos van acompañados del correspondiente análisis sensorial?

El análisis sensorial es fundamental para todo desarrollo de alimentos. Tenemos que saber qué va a pensar y si le va a gustar el producto final al consumidor. La ventaja con nuestras plantas es que podemos procesar a escala para poder elaborar los productos y luego hacer pruebas sensoriales interesantes. Por ejemplo, con los celíacos hemos armado un panel sensorial con gente celíaca y no celíaca y hemos interactuado en muchos lugares y situaciones distintas. Esto nos permitió conocer la problemática de cerca, las necesidades y los gustos.

¿Si alguna empresa o institución quisiera elaborar estos productos se debe acercarse al INTI?

Se deben acercarse al Centro de Cereales y Oleaginosas. Nuestro trabajo con el sector empresario es constante; en realidad todos nuestros proyectos empiezan o terminan en el sector empresario. Digo empiezan porque vienen empresas interesadas por proyectos con las cuales desarrollamos un producto y llegamos hasta la instalación llave en mano de la planta, con el proyecto y desarrollo incluido.

¿Para la elaboración de todos esos alimentos, también trabajan con materias primas no tradicionales?

Normalmente cuando uno habla de granos en la Argentina habla de trigo, maíz y soja. Pero nosotros estamos trabajando con maíz blanco, con sorgo blanco, con soja libre de GMO, con amaranto, chía, lino, sésamo, con distintos granos y con la diversidad de avena, cebada, centeno, etc., que si bien son conocidos a nivel de cereales de desayuno no son conocidos o utilizados por su alto precio en el común de la población. Lo que pretendemos es

que el buen valor nutricional de estos granos llegue a la comunidad en forma de alimentos listos, con mejor valor nutricional y menor costo.

El grano entero es otra tendencia del momento…

El grano entero es un concepto muy interesante a nivel mundial, pero a veces extrapolado al sector empresario de forma errónea. Nosotros hemos desarrollado toda una tecnología de procesamiento de grano entero muy novedosa e interesante, comparable a las patentes más evolucionadas del mundo. Tenemos experiencia de formulación de panes, galletitas, distintos tipos de productos muy exitosos. Este proyecto especialmente es en el que estamos trabajando con el LATU de Uruguay en una transferencia al sector productivo e involucrado al sector de salud, panaderos, etc., que es muy interesante.

Pero para procesar algunos de esos granos hacen falta maquinarias especiales...

Así es. Nosotros tenemos en el Centro cuatro plantas piloto con todas las operaciones unitarias necesarias. Hay equipos y tecnología desarrollados en nuestro Centro, peladoras, molinos, extrusoras…; distintos tipos de equipamiento que permiten generar proyectos muy novedosos. También transferimos el conocimiento de estas máquinas y colaboramos con la empresa en la instalación llave en mano y en la puesta en marcha del proyecto. Lo que nosotros planteamos es que el empresario nunca empiece con la decisión de qué máquina comprar sino que piense en el proyecto global. Una vez definido esto, la maquinaria es lo más sencillo. Empezar por ver qué proyecto se quiere hacer y luego concretarlo a través de nuestra asistencia es muy fácil.

¿Hay suficiente abastecimiento de esos granos “nuevos” como chía o amaranto para la mayor demanda?

Se está creciendo paralelamente y una cosa tracciona a la otra. Nosotros empezamos con el amaranto hace más de diez años con un productor de Córdoba y hoy día se está extendiendo la producción en Córdoba, Salta, Jujuy, Santa Fe y, Buenos Aires. Lo que siempre planteamos es que en todo grano, la cadena se debe traccionar desde el mercado, a partir de ahí la generación de la materia prima es fácil en nuestro país por la gran diversidad agroecológica que tenemos. La idea es que la cadena se tira no se empuja. Este es un concepto fundamental en el cual a veces la Argentina ha cometido errores, pero nuestro mensaje justamente es empezar por el eslabón que corresponde.