



Santiago de Chile
Mayo 2014 • Nº 79

XXVI Seminario Internacional ICCT2014/Centro Tecnológico Granotec **Industria Base Cereales Reafirma la Relevancia de Trabajar en Reducción de Ingredientes Críticos en los Alimentos**

Con las palabras del Presidente del Grupo Granotec, Miguel A. González O. y a continuación el mensaje de la Directora Nacional de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (Odepa), Ministerio de Agricultura, Claudia Carbonell, más de un centenar de profesionales que hacen parte de la industria alimentaria, se dieron cita con motivo del XXVI Seminario Internacional ICCT 2014, organizado por el Centro Tecnológico Granotec, titulado Herramientas para Elaborar Alimentos más Saludables, cuyo foco fue la reducción de los ingredientes críticos, tales como la sal, el azúcar y la grasa.

“Nos enfrentamos a nuevos desafíos. Ya no basta con alimentar. Ahora y en el futuro, debemos concentrarnos en alimentar más y mejor. Las sociedades modernas, como a las que apuntamos a llegar, se basan en poblaciones activas, sanas y bien alimentadas. En este sentido, las nuevas legislaciones nos guían a desarrollar alimentos sanos, y es la Industria en su conjunto quien tiene el imperativo de despertar el interés de los chilenos por nutrirse mejor, por esta razón, la innovación alimentaria es nuestro gran desafío”, enfatizó Miguel A. González O., Presidente del Grupo Granotec.



Por su parte, la Sra. Claudia Carbonell, Directora Nacional Odepa, recalcó el análisis de la cosecha nacional de trigo 2013-2014, y el exhaustivo trabajo realizado por los Laboratorios Granotec y cuyos resultados fueron dados a conocer durante el seminario, los que dan cuenta de la calidad que presentarán las harinas para elaborar los alimentos, ámbito estrechamente vinculado a la labor que realiza Odepa.

Este seminario contó con destacados relatores nacionales e internacionales, incluyendo en esta edición interesantes exposiciones, así como espacios en los que los participantes pudieron evidenciar, por si mismos y a través de evaluaciones sensoriales en vivo, la factibilidad de reducir ingredientes críticos con óptimos resultados, tanto el sodio y grasa, a través de la cata de hallullas y marraquetas; como la grasa y el azúcar, en la cata de magdalenas. Alineado con lo anterior, fue posible conocer nuevas alternativas de ingredientes y mensajes asociados a ellos, que permiten a la Industria Elaboradora de Alimentos, poner la investigación científica y la innovación al servicio de las personas, así como, sumarse y ser gestores de cambio en la cruzada por la alimentación más saludable, en un escenario que hoy ubica a Chile entre las 10 naciones con mayor sobrepeso a nivel mundial.