

PRESENTAN QUESO FUNCIONAL QUE AYUDARÍA A REDUCIR EL COLESTEROL

Reportaje. 2015. INTA Informa.
www.produccion-animal.com.ar

Volver a: [Leche y derivados](#)

INTRODUCCIÓN

Investigadores del INTA, junto con la empresa láctea Capilla del Señor, desarrollaron una línea de quesos funcionales enriquecidos con fitoesteroles y antioxidantes naturales. Es un producto que ayudaría a disminuir los niveles de colesterol y el riesgo de enfermedades cardiovasculares.



La tendencia mundial por una alimentación más sana impulsa el desarrollo de productos con propiedades funcionales, que además de brindar los nutrientes necesarios, aportan beneficios extras a la salud de los consumidores. En esta línea, el INTA junto con la empresa cordobesa Capilla del Señor S. A. presentaron el primer queso enriquecido con fitoesteroles y antioxidantes naturales de la Argentina.

Gabriela Grigioni, coordinadora técnica del proyecto y especialista del Instituto de Tecnología en Alimentos del INTA, señaló que se trata de un producto logrado a partir de la tecnología desarrollada por investigadores del instituto que incorpora a los fitoesteroles y antioxidantes naturales durante el proceso de elaboración.

“Obtuvimos un queso Port Salut light, con fitoesteroles y tocoferoles naturales”, explicó Grigioni quien expresó: “Está demostrado científicamente que la ingesta 2,2 gramos de fitoesteroles, por cada 60 gramos de queso, ayuda a regular los niveles de colesterol de las personas que lo consumen, en el marco de una dieta equilibrada y un estilo de vida saludable”.

De acuerdo con Sergio Rizzo, especialista en alimentos del INTA, gracias a su composición química, “los fitoesteroles –compuestos de origen vegetal– regulan el colesterol total y producen una disminución del LDL, conocido como colesterol malo. Esta propiedad hace que este queso funcional ayude a prevenir el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares”.

Asimismo, Rizzo expresó que este producto posee, además, tocoferoles naturales. “Son compuestos, también de origen vegetal, que ejercen un efecto antioxidante protector sobre los demás nutrientes del alimento”.

Una de las principales ventajas de este desarrollo es que “se genera un producto natural que puede proporcionar beneficios a la salud que van más allá de los nutrientes tradicionales que contiene el queso, en solo una porción de 60 gramos”, expresó Rizzo quien agregó: “El desarrollo de productos lácteos funcionales proporciona la oportunidad de combinar alimentos de amplio uso y aceptabilidad con compuestos biológicamente activos”.

“Lo inédito de este desarrollo es la forma en que se realiza la incorporación de los fitoesteroles durante el proceso de elaboración”, indicó Grigioni y aseguró: “Según los estudios que realizamos, el queso presenta el sabor y la textura que los consumidores esperan de un queso Port Salut Light”.

Investigadores del INTA presentaron un queso, con fitoesteroles y tocoferoles naturales, que presenta el sabor y la textura que los consumidores esperan de un queso Port Salut Light.

UN QUESO, MUCHOS BENEFICIOS

Un equipo de especialistas del Laboratorio de calidad de leche y agroindustria del INTA Rafaela –Santa Fe– lideró la puesta a punto de la tecnología para la elaboración de queso blando reducido en materia grasa.

Luciana Costabel, investigadora del proyecto y especialista en alimentos lácteos del INTA Rafaela, explicó que eligieron incorporar estas propiedades a un queso porque “además de ser un producto de consumo masivo, por sus cualidades nutritivas, es muy buscado por los consumidores gracias a los beneficios que aporta a la salud”.

Por su parte, Gabriela Audero, investigadora del proyecto y especialista en alimentos lácteos de ese laboratorio, señaló que en la mini planta quesera del INTA se elaboraron los primeros quesos adicionados con fitoesteroles. “Allí, realizamos la caracterización físico-química de esos quesos, que incluían determinación de materia grasa, proteína, cloruro de sodio, pH y humedad”.

Como resultado, y según los criterios del Código Alimentario Argentino, se obtuvo un queso magro de alta humedad o pasta blanda. Los niveles de fitoesteroles que contiene, se encuentran dentro de la dosis considerada como funcional.

El desarrollo de quesos descremados con fitoesteroles que inhiben la absorción del colesterol en diferentes mecanismos, complementaría la ingesta de vegetales y aceites que contienen estos compuestos de manera natural.



Obtuvieron un queso magro de alta humedad o pasta blanda, con niveles de fitoesteroles que se encuentran dentro de la dosis considerada como funcional.

ARTICULACIÓN POR LA SALUD

Resultado de la articulación público-privada y mediante la firma de un convenio de vinculación tecnológica entre el INTA y la empresa PyME de Córdoba Lácteos Capilla del Señor S. A., este queso funcional estará disponible para su comercialización en los próximos meses.

Para Álvaro Ugartemendia, gerente general de la PyME láctea Capilla del Señor S. A., esta vinculación fue muy positiva porque promueve el trabajo en equipo y el desarrollo de productos con valor agregado. “Buscamos posicionarnos como una empresa que innova y presenta productos saludables, y para una PyME, este desarrollo tiene mucho valor, porque nos permite mostrar que podemos lograr un producto diferencial y de calidad”.

Ubicada en Villa María –Córdoba–, Capilla del Señor S. A. (CDS) es una empresa familiar que nació en abril de 2005. “Hoy presentamos un queso Port Salut light con características saludables que lo distinguen del resto de los quesos que se encuentran en las góndolas. Es único en el país”, expresó Ugartemendia quien aseguró: “Ahora, nuestro desafío es llegar a todas las góndolas con una marca propia antes de que termine el año”.

Con el pedido de revisión para el otorgamiento de la patente, este producto alimenticio y su desarrollo tecnológico fueron obtenidos en el marco del proyecto “Desarrollo de lácteos funcionales”, financiado por el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva, gracias a la convocatoria de Fondos Sectoriales.

Los trabajos de investigación y desarrollo se realizaron en el Instituto Tecnología de Alimentos, en la planta piloto de la Estación Experimental del INTA en Rafaela –Santa Fe– y en la planta industrial de la empresa cordobesa Capilla del Señor S. A.

“Esto permitió el fortalecimiento de una red científico-tecnológica, en la que participan grupos de investigación del INTA y del sector privado”, señaló Grigioni.

[Volver a: Leche y derivados](#)