

# El reto de crear alimentos funcionales

**Investigación** • El Perú ya cuenta con un laboratorio para desarrollar alimentos especializados para prevenir enfermedades crónicas • Expertos locales trabajan en base a productos como el sachu inchi.

Cada año en el mundo mueren 38 millones de personas a causa de enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes tipo 2, ataques cardíacos o cáncer. Según el Ministerio de Salud (Minsa), este tipo de enfermedades son las que más discapacidades producen.

Sin embargo, el panorama no es del todo negativo. En los últimos años una nueva alternativa para frenar este problema ha adquirido fuerza: los alimentos funcionales. Ahora, el Perú cuenta con la tecnología para producirlos.

“Un alimento funcional es aquel que –además de aportar nutrientes para el organismo– ha demostrado científicamente que proporciona un mejor estado de salud y contribuye a la prevención de enfermedades crónicas”, explica a **El Comercio** la doctora Nancy Chasquibol, investigadora principal del Instituto de Investigación Científica de la Universidad de Lima.

## –Un objetivo específico–

La especialista no puede esconder su emoción al contar que, junto con su equipo, ha logrado desarrollar alimento funcional a base de aceite sachu inchi. Este logro ha tenido lugar en el recién inaugurado laboratorio de grasas, aceites y alimentos funcionales de la mencionada universidad. Se trata del primero de su tipo en el país.

A primera vista, el producto que han desarrollado no tiene nada de extraordinario. Es solo polvo. Pero si se mira con un telescopio electrónico, se podrá ver que está formado por microcápsulas de 10 a 100 micrómetros. Cada una de estas contiene el omega 3 del sachu inchi y otros antioxidantes provenientes de elementos como la cáscara de camu camu.

Se ha comprobado que el omega 3 puede ayudar a la prevención de enfermedades cardíacas, enfermedades neoplásicas y a la disminución del colesterol malo. Por otro lado, los antioxidan-



El pasado 5 de diciembre se inauguró el laboratorio de grasas, aceites y alimentos funcionales de la Universidad de Lima. Se contó con la presencia de especialistas internacionales.



La doctora Nancy Chasquibol prepara microcápsulas de sachu inchi.



Este es el ciclo completo del sachu inchi hasta su conversión en polvo.

#  
**60%**

de omega 3 tiene el sachu inchi, específicamente del ecotipo de la huayllabambana.

tes pueden prevenir y retrasar el daño celular.

“Nosotros podemos añadir este producto, por ejemplo, a un yogur, a un vaso de leche, a un jugo o a un preparado hecho en casa. A cualquier alimento”, explica la doctora Chasquibol.

La experta recalca que el Perú está lleno de superalimentos que permiten la prevención de varias enfermedades. Pone el ejemplo del

saucó, el cual posee más antioxidantes que el arándano. Sin embargo, recalca que debido a que muchos de estos productos naturales se encuentran en diferentes regiones, al ser trasladados, por lo general llegan en un estado en el que han perdido sus componentes funcionales.

“Tenemos que emplear la ciencia y tecnología para llevar esos alimentos a otro estado. Hay que transformar-

los. Eso es lo que estamos haciendo en este laboratorio”, indica.

El equipo de la Universidad de Lima prueba otros productos peruanos para mejorar las microcápsulas.

Al preguntarle a la especialista sobre el siguiente paso, comenta su deseo por desarrollar papillas para bebés y comida para adultos mayores en base a este tipo de alimentos funcionales. —

## PARA TENER EN CUENTA

### ASOCIACIÓN

El laboratorio contó con el apoyo del Instituto la Grasa de Sevilla (España), el Instituto Nacional de Tecnología Industrial de Argentina y el Instituto de Alimentos de la Universidad de Florencia (Italia).

### OPORTUNIDAD

El consumo de omega 3 en el 2018 generará 4.000 millones de dólares, estima la doctora Nancy Chasquibol.

### RIESGO

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 75% de las defunciones por enfermedades crónicas no transmisibles se producen en países de ingresos bajos y medios.