

TEMA: Alimentación

SUBTEMA: Recubrimientos conservación alimentos

REFERENCIA: La Jornada. (23 de marzo de 2020). Desarrollan recubrimientos para efectiva conservación de alimentos. Recuperado de <https://bit.ly/2EAVIT0>

NOTA:

### **Desarrollan recubrimientos para efectiva conservación de alimentos**

Con el fin de reducir la pérdida de alimentos postcosecha, investigadores de la maestría en ciencias en innovación agroalimentaria sustentable del Colegio de Postgraduados (Colpos), campus Córdoba, y del área de Alimentos y Biotecnología del Instituto Tecnológico Superior de Tierra Blanca, desarrollaron recubrimientos y películas biodegradables que no contaminan y han demostrado ser efectivos en la conservación de frutas y hortalizas.

Las películas y recubrimientos son elaborados con sustancias naturales como cera de abeja, glicerol, ácido oleico y quitosano, así como hidrocoloides –como el alginato—, goma laca, goma guar, hidroxipropilmetilcelulosa (HPMC) y otros aditivos que coadyuvan al mejoramiento de las propiedades mecánicas, térmicas y de permeabilidad.

En un comunicado, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural informó que los recubrimientos desarrollados se han aplicado en productos hortofrutícolas como chayote, papaya, mango y cítricos, entre otros, “de forma que, con investigaciones como estas, se mantiene el vínculo y compromiso en la cadena productiva de los principales alimentos naturales de la región centro y sur del país”.

Estos recubrimientos y películas comestibles son utilizados durante la postcosecha para proteger y conservar productos hortofrutícolas frescos, ya que permiten retrasar el envejecimiento y reducir significativamente la pérdida de peso y agua así como, el intercambio de gases que influyen en la estabilidad química y crecimiento microbiano. Además, ayudan a conservar la calidad nutricional, frescura, brillo, color y firmeza, aspectos valorados en los consumidores.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) destaca que cada año se pierden aproximadamente mil 300 millones de toneladas de alimentos perecederos en el mundo. En México, el número asciende a 37 por ciento, de la producción con mayor impacto en frutas, concretamente en productos como guayaba y mango.

Estas reducciones en los productos hortofrutícolas tienen diversas causas, entre ellas el inadecuado manejo postcosecha, lo que provoca daños físicos y deterioros microbiológicos y fisiológicos, que se traducen en un corto periodo de almacenamiento o vida de anaquel.

### **COMENTARIO**

El desarrollo de recubrimientos y películas biodegradables contribuye a reducir la pérdida de alimentos postcosecha, pues protegen y conservan los productos retrasando su envejecimiento y pérdida de agua, siendo un paso hacia la innovación agroalimentaria sustentable.

La hambruna es una problemática a nivel mundial que ha llevado a la búsqueda de soluciones sustentables que permitan la conservación de alimentos por un periodo más largo de tiempo sin afectar su estructura. El rescate de alimentos permitirá que

estos sean trasladados a las poblaciones más vulnerables, en las que la distribución agroalimentaria no ha podido satisfacer eficaz y equitativamente la demanda. La FAO<sup>1</sup> estima que los alimentos desaprovechados en América Latina serían suficientes para satisfacer las necesidades alimenticias de 300 millones de personas, mientras que 36 millones de personas podrían cubrir sus necesidades calóricas tan sólo con los alimentos perdidos o desperdiciados a nivel de puntos de venta directa a consumidores.

El sistema alimentario se beneficiará de estas soluciones, ya que lo encaminarán a alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible establecidos en la agenda 2030 (reducir el desperdicio de alimentos y satisfacer la necesidad de alimentos). Las cifras de población sin acceso a alimento continúan creciendo, por ello es importante apostar por un cambio a prácticas que permitan que los alimentos sean trasladados satisfactoriamente para quienes lo necesitan.

**RESPONSABLE**

Cynthia Guadalupe Hernández Rojas

---

<sup>1</sup> FAO. (2016). Pérdidas y desperdicios de alimentos en América Latina y el Caribe.

Recuperado de <https://bit.ly/3lt6G8W>