

Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires

Alimentación y Téc.

PROYECTO DE RESOLUCION

**La Honorable Cámara de Diputados
de la Provincia de Buenos Aires**

RESUELVE

Declárase de Interés Legislativo los trabajos e investigaciones abordadas en el Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos, organismo creado por Convenio entre la Universidad Nacional de La Plata, el Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas, CONICET y la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires, CIC, saludando específicamente las investigaciones actuales a fin de formular y caracterizar desde un punto de vista estructural, panificados de alto valor nutricional a base de mezclas de harinas de trigo y otros ingredientes como harinas de leguminosas y fibra comercial.

~~CARLOS ALBERTO NIVIO~~
Diputado Provincial
H. Cámara de Diputados
Pcia. de Buenos Aires.

ANA MARÍA DE OTAZÚA
Diputada Provincial
Bloque GEN-PS
H.C. Diputados Prov. Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*



FUNDAMENTOS

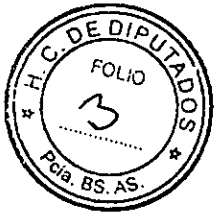
El Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecología de Alimentos está constituido por un grupo multidisciplinario de investigación científico tecnológica dedicado, fundamentalmente, al estudio de las condiciones de procesamiento y conservación de alimentos. Creado a través de un convenio entre la Universidad Nacional de La Plata, el CONICET y la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia, depende académica y administrativamente de UNLP y del CONICET

Actualmente se trabaja en un proyecto que tiene como principales objetivos: formular y caracterizar desde un punto de vista estructural, panificados de alto valor nutricional a base de mezclas de harinas de trigo y otros ingredientes como harinas de leguminosas (soja, algarroba) y fibra comercial, estudiar el efecto y los mecanismos de acción de distintos mejoradores (emulsionantes, hidrocoloides y gluten vital) en la panificación con harinas de trigo y harinas mezcla, analizar el efecto del agregado de aditivos e ingredientes sobre las distintas variables del proceso de panificación.

"Si bien el Código Alimentario Argentino estipula los niveles de aditivos, se busca investigar el efecto de estos complementos pero en distintos productos, y de esta manera ampliar el campo de uso", explicó la directora del proyecto Cristina Ferrero. "El pan blanco no aporta más que hidratos de carbono y proteínas incompletas, los panificados formulados con los aditivos que se están probando en este laboratorio del CIDCA tendrían mayor valor nutricional, es decir son ricos en vitaminas, proteínas y minerales, ya que la harina de soja, algarroba y demás legumbres tienen alto valor proteico, principalmente en el aminoácido lisina, que es esencial y se encuentra principalmente en alimentos de origen animal como la carne, lácteos, pescados.

De allí la importancia de incluirlos en el pan, que es un producto de amplio consumo y de fácil adquisición en nuestro país", explican en la casa de altos estudios.

"Los proyectos de investigación relacionados al ámbito de la alimentación no solo consisten en lograr el objetivo principal sino en generar aceptación del producto por parte de los consumidores. Esto es, lograr una buena textura, color, sabor, olor (caracteres organolépticos o sensoriales) que lo hagan atractivo a la hora de elegirlo, ya que todos estamos encasillados en lo típico: el pan blanco y sus características, por eso la importancia de ir despacio hasta lograr un producto que pueda competir con el ya instalado" agregó Ferrero.

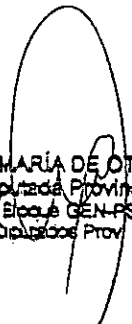


*Honorable Cámara de Diputados
Provincia de Buenos Aires*

La preocupación permanentemente expuesta acerca de la calidad de la alimentación así como su condición saludable que se procura, hace que deban alentarse los esfuerzos que con el sustento de la base científica posibiliten dar pasos a favor del logro del objetivo.

Más aún en la Provincia de Buenos Aires, en cuyo ámbito se cuenta la posibilidad de trasladar los frutos de las investigaciones como la que motiva la presente declaración de nuestro interés a prestaciones que en forma directa afronta el Gobierno provincial, tal el caso, para aludir en forma específica a alguno de los casos, el Servicio Alimentario Escolar, que podría contar a la hora de las conclusiones de esta y otras investigaciones en igual sentido, con elementos de sólida base para alcanzar el objetivo de conformar una canasta básica para ese servicio, atendiendo a los requerimientos de la población asistida en materia alimentaria.

Es en razón de ello que solicitamos el acompañamiento para la presente iniciativa.


ANA MARÍA DE OTAZÚA
Diputada Provincial
Bloque GEN-PS
H.C. Diputados Prov. Bs. As.