

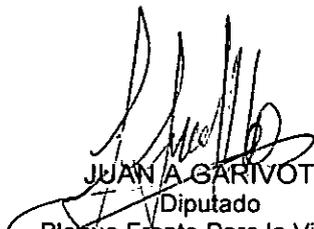


## PROYECTO DE DECLARACIÓN

### LA HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

#### DECLARA

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo declare de interés provincial el desarrollo y presentación del novedoso producto denominado "helado saludable", enriquecido con fitoesteroles y Omega 3 elaborado por el Programa de Prevención del Infarto en la Argentina e Ingenieros en alimentos de la Universidad Nacional de La Plata.-

  
JUAN A. GARIVOTO  
Diputado  
Bloque Frente Para la Victoria-PJ  
H.C. Diputados Provincia de Buenos Aires

## FUNDAMENTOS

Tras más de un año de investigaciones encabezadas por especialistas del PROPIA ( Programa de Prevención del Infarto en la Argentina) de la Facultad de Medicina junto a Ingenieros en alimentos de la Universidad Nacional de La Plata, fue presentado el 28 de septiembre del corriente año 2010, el novedoso producto denominado “helado saludable”, enriquecido con fitoesteroles y Omega 3, que saldrá a la venta en el mercado local en los próximos días, pudiendo conseguirse en principio, en los sabores limón, frutilla, crema americana, y dulce leche, entre otros.

Las nuevas cremas heladas elaboradas por científicos de la UNLP son libres de grasas trans industriales, e incluyen otra característica fundamental para una vida saludable ya que son bajas en calorías. Para lograrlo, los investigadores utilizaron leche descremada para la fabricación de los helados. De esta manera se obtiene un alimento bajo en calorías y que, al mismo tiempo, mantiene las bondades de las proteínas de la leche.

Los responsables de esta investigación aseguran que la incorporación de Omega 3 y fitoesteroles no afecta el sabor de los helados, como así tampoco su consistencia y cremosidad. “Ni el más exigente tomador de helados podría encontrar diferencias entre la versión tradicional del producto y la versión saludable”, afirman desde PROPIA. Desde hace más de 20 años, el Programa de Prevención del Infarto en la Argentina (PROPIA), trabaja en forma interdisciplinaria con investigadores de diferentes Unidades Académicas en el desarrollo de lo que se conoce como alimentos funcionales. El concepto refiere a todos aquellos alimentos que contienen componentes beneficiosos para la salud.

Al incorporar Fitoesteroles y Omega 3 en las dosis diarias requeridas por la población, los investigadores de la Universidad de Las Plata lograron transformar un producto de consumo tan masivo como el helado en un nuevo alimento funcional. Ahora, además de ser sabroso, también es saludable, ya que contiene dos compuestos que reducen los niveles de colesterol y previenen las enfermedades cardiovasculares. El PROPIA explica – a través de su director- que cuando se decidieron encarar el proyecto, partieron de una premisa clave: “No podemos hacer que la gente deje de tomar helados. Lo que sí podemos hacer es ofrecer un helado saludable”. Además añadieron que **“...si queremos que la gente lleve una vida saludable y se alimente mejor, tenemos que poner al alcance del consumidor opciones alimenticias saludables disponibles en todo tiempo y en todo lugar...”**.

En dos décadas de trabajo, el Programa de Prevención del Infarto desarrolló más de 30 alimentos funcionales con el sello de la Universidad Nacional de La Plata. Muchos de esos productos se comercializan hoy en la región e incluyen desde galletitas hasta huevos y aceite para freír, entre otras opciones saludables. Las nuevas cremas heladas saldrán al mercado en los próximos días a partir de un convenio entre la Universidad y la heladería Franchini (con dos sucursales en La Plata y una en City Bell), coordinado desde la Prosecretaría de Vinculación y Transferencia de la U.N.L.P. No obstante, las autoridades de la casa de estudios aclararon que no existe ningún acuerdo de exclusividad entre las partes, es decir, que todas las heladerías que lo deseen podrán solicitar el asesoramiento de los profesionales de la U.N.L.P. para fabricar sus helados funcionales

Los responsables explicaron que “en el mundo hay un impulso cada vez mayor al desarrollo del mercado de los alimentos funcionales; por eso la UNLP busca colocarse a la vanguardia en este tipo de iniciativas que buscan promover salud en la población. Finalmente, los investigadores del PROPIA aclararon que la variante saludable de las cremas heladas podrá venderse al mismo precio que los helados tradicionales ya que los costos de producción son similares.

No puede dejar de señalarse que Argentina es el segundo país de Latinoamérica en consumo de helado. Actualmente, el consumo *per* cápita argentino es de 3,5 kg. a 4 kg. de helado por año, y para cuando finalice el verano de 2010 se espera incrementarlo un 35%. En este escenario, los especialistas subrayan que “el potencial de crecimiento es aún amplio, ya que nos encontramos muy por debajo del promedio mundial de consumo de helado, que ronda los 12 kg. anuales por persona.

El mercado interno del helado factura 200 millones de pesos al año en el sector de heladerías artesanales y unos 600 millones a nivel industrial; en tanto, el consumo de helado promedio entre los argentinos es de 3.5/4.0 kilos *per* cápita al año, según datos de la Dirección Nacional de Alimentos.

Por ello, solicito a mis colegas diputados me acompañen con su voto en la aprobación del presente proyecto.-