



*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

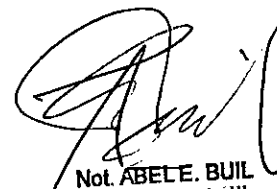


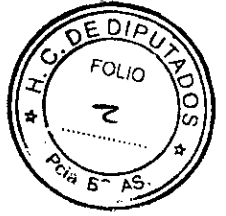
## PROYECTO DE DECLARACION

LA CAMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES

### DECLARA

Su beneplácito al tiempo que hace llegar su felicitación a los investigadores de la Universidad Nacional de La Plata, de la Comisión de Investigaciones Científicas (CIC) y del CONICET que viene desarrollando fórmulas que permiten la elaboración de "alimentos saludables".

  
Not. ABELE. BUIL  
Vicepresidente III  
H.C. de Diputados de la Pcia. de Bs. As.



*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

## FUNDAMENTOS

A partir de la certeza de que la obesidad, los problemas cardiovasculares y aún el cáncer derivan de una mala alimentación, dos especialistas vinculados a la Facultad de Ingeniería, la CIC y al Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA) desarrollaron un producto crocante de grano entero a base de soja, mediante un innovador proceso de deshidratación/tostado.

El nuevo snack de soja podría competir en el mercado con el maní tostado "de cervecería", y luego de una mejora adicional con el maní salado y las garrapiñadas, no sólo por su estructura similar sino porque además el producto de soja tiene mayor contenido de proteínas y menor proporción de aceite que el maní.

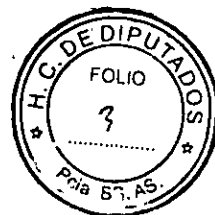
En nuestro país, la producción de soja se exporta casi en su totalidad como aceite, harina desgrasada o biodiesel, pero es escasamente consumida como grano entero. Fue esto lo que motivó a los investigadores en 2008 a comenzar a desarrollar un producto de características similares a un maní tostado obteniendo muy buenos resultados.

La elaboración de este snack se realiza mediante una metodología que consta de varias etapas, siendo la más importante el remojo de los granos y el posterior secado/tostado. Para esta última etapa se emplea un equipo diseñado y construido en la UNLP, que opera con temperaturas altas y controladas que permite un tratamiento térmico homogéneo. Se consigue de esta forma un producto liviano, poroso, crocante que tiene el olor y las características -a la vista- de un producto suavemente tostado. Con este proceso, se elimina el sabor a poroto por el que muchas personas suelen rechazar la soja hervida o enlatada.

Cabe resaltar que la soja, industrialmente considerada una oleaginosa y técnicamente una legumbre, se destaca también por un elevado contenido de proteínas, que presentan un buen perfil de aminoácidos esenciales. Además, los granos contienen una elevada proporción de calcio. La introducción del consumo de soja complementa positivamente la nutrición, en una dieta que no debe prescindir del consumo de hortalizas variadas, frutas, cereales y proteínas animales, como son las de huevo, la leche y las distintas carnes (pescado, pollo, cerdo, vacuno). Una baja proporción de grasas, mayormente las insaturadas como tiene la soja, es saludable también.

La Universidad platense ya tiene una larga trayectoria en la producción de alimentos saludables, ya que desde el año 2009 produce barritas de manzana, galletitas saludables, elaboradas con aceite vegetal, que no tienen grasas trans, poseen bajo contenido de azúcar y sodio, no tienen conservantes, edulcorantes, colorantes ni saborizantes artificiales, son de alta calidad nutricional y sin colesterol, pero mantienen intacto el sabor.

Profesionales del CIDCA también modificaron el procedimiento de preparación para obtener una hamburguesa magra saludable, mediante una fórmula desarrollada que logró modificar el proceso de preparación de las tradicionales hamburguesas y obtuvo un producto cárneo saludable, de bajo conte-



*Honorable Cámara de Diputados  
Provincia de Buenos Aires*

nido graso, con poca sal, nutritivo, pero de igual sabor y color que las que se adquieren en el circuito comercial.

Asimismo, están aplicando el proceso de deshidratación a la rosa mosqueta, que crece en forma silvestre en los bosques andino-patagónicos. Así, transforman la pulpa de rosa mosqueta en barras de fruta, mediante tecnologías innovadoras de vacío o sistemas de aire caliente. Las barras de fruta deshidratada pueden consumirse como postres, productos al paso o golosinas. Esto permite que un fruto rico en vitamina C, como es la rosa mosqueta, pueda estar disponible en forma atractiva para los consumidores.

Por los fundamentos expuestos, solicito a mis pares se sirvan acompañar con su voto la presente Declaración.-

NORABELLE BULL  
Vicepresidenta III  
Provincia de Buenos Aires