

COOPERACIÓN

Bocados de salud para servir en el plato

La industria alimentaria, con el apoyo de varios centros tecnológicos, pone en marcha un proyecto para impulsar los alimentos saludables.

Actualizada 23/01/2017 a las 13:20 Chus García

Etiquetas Investigación Consumo



Instalaciones del Instituto Agroalimentario de Aragón, que participa como socio en el proyecto de cooperación. | oliver duch

Ricos en fibra, bajos en sodio, sin grasas o con vitaminas, enriquecidos con calcio o con omega 3, sin grasas saturadas. Que pueden prevenir la osteoporosis, que contribuyen a reducir el riesgo de enfermedad cardiovascular o de ciertos tipos de cáncer, que mejoran el desarrollo del tejido nervioso y las funciones visuales, que pueden reducir los procesos inflamatorios... Y con probadas cualidades nutricionales tanto para deportistas, como para los que comienzan a dar los primeros pasos o para aquellos que ya han entrado en la tercera edad. Es parte de la larga lista de alimentos que ponen la salud en nuestro plato y que han conseguido ir abriéndose paso en un segmento de mercado al que acceden consumidores mucho más preocupados por su bienestar que por su bolsillo.

Las cifras así lo corroboran. En 2015, últimos datos disponibles, las versiones saludables de los

alimentos vendidos en España alcanzaron los 1.059,6 millones de euros, un 23,4% de las ventas totales y el 18,9% en volumen. Un crecimiento que no cesa y que, como advierten los expertos, convierte a la salud en uno de los principales motores del valor añadido en el desarrollo de producto en la industria alimentaria.

Lo saben bien las empresas aragonesas del ramo. Y más quienes las representan, que se han unido en un proyecto de cooperación que tiene como objetivo desarrollar el potencial de los productos aragoneses en el segmento de alimentos funcionales -aquellos que, más allá de su función nutritiva, tienen acciones fisiológicas beneficiosas para el organismo y contribuyen a reducir el riesgo de contraer enfermedades crónicas- y con propiedades saludables -aquellos que tienen efectos beneficiosos para la salud-.

Así, en la iniciativa, que cuenta con la ayuda habilitada para este fin en el Plan de Desarrollo Rural, participan la Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón, el Cluster de la Alimentación, la Asociación para el desarrollo y Fomento de los productos de calidad alimentaria (Adepaca) y tres centros de investigación: el centro de investigación y tecnología agroalimentaria de Aragón (CITA, el instituto agroalimentario de Aragón (IA2) -adscrito a la Universidad de Zaragoza- y el Centro Tecnológico de Nutrición y Salud (CTNS).

«No se trata de impulsar la producción de alimentos nuevos», señala José Ignacio Domingo, director gerente de la AIAA. El objetivo de este proyecto de cooperación es, detalla el representante de la organización empresarial, analizar el potencial de la producción aragonesa y sus posibilidades de incorporarse al segmento de los llamados alimentos funcionales y saludables.

«Se pretende acompañar a las empresas tanto para que detallen en su etiquetado las cualidades saludables como para que, con pequeños cambios, adapten sus productos a las características de estos alimentos», explica Domingo. Y el campo es muy amplio. Se puede trabajar, por ejemplo, en las carnes para reducir los contenidos de grasa o sal o se pueden analizar las posibilidades de la bollería y la pastelería para la utilización de menos azúcares o para el uso de grasas alternativas. «Hay una gran casuística», insiste el director de AIAA.

Mayor valor añadido

La apuesta por este tipo de productos tiene sobradas razones. «Aportan un mayor valor añadido al producto, forman parte de un consumo con características muy saludables y además, no solo está creciendo sino que en este nicho de mercado hay todo un mundo por explorar», señala el director de la asociación aragonesa de industrias alimentarias. Domingo insiste en que, como en todos los sectores, el alimentario también tiene que adaptarse a los nuevos tiempos y sus nuevas demandas, aunque advierte que hay que tener cuidado con el «efecto boomerang». «En alimentación un cambio en los ingredientes también puede producir un rechazo de los consumidores habituales», señala.

En cualquier caso, los productores aragoneses ya han mostrado «un gran interés» por este proyecto y, aunque la campaña navideña ha tenido demasiado ocupadas a las empresas de la alimentación, ya hay más de una docena de firmas «de todos los subsectores» que se han adherido a la iniciativa. «Todavía estamos dando los primeros pasos por lo que creemos que este número aumentará significativamente», explica Domingo, quien matiza que son sobre todo las empresas más pequeñas las que han acogido con

mayor entusiasmo esta propuesta, dado que consideran este segmento de mercado una oportunidad comercial para sus producciones artesanales, naturales y sin aditivos.

El proyecto, uno de los seleccionados para acceder a las ayudas a la cooperación incluidas en el Plan de Desarrollo Rural, **cuenta con financiación europea y se desarrollará a lo largo de los próximos dos años.** Y para comenzar, los socios participantes están trabajando actualmente en la elaboración de una encuesta para conocer la percepción y las preferencias de los consumidores hacia los productos funcionales y saludables.

«**Hay que saber primero hacia dónde camina el mercado**», recuerda Domingo, quien avanza que está previsto que en primavera se conozcan las conclusiones de este estudio, momento en el que se iniciará el trabajo con las industrias interesadas en este nicho de mercado.