

## Uso de subproductos, nueva tendencia en la producción de alimentos

utpl  
12/07/2022

Categorías:  
Investigación, UTPL

En la cáscara y pulpa de las frutas, en el tallo de las legumbres o en el tronco de las verduras reside una gran fuente de innovación. **Hoy, en la [industria alimentaria](#) [1] dominan tendencias de producción que fomentan la reutilización de desechos.** Esta suerte de “reciclaje de alimentos” permite obtener nuevas sustancias de gran valor que sirven como aditivos, conservantes, ingredientes o potenciadores de sabor, más conocidos como subproductos.

Los subproductos no hacen referencia a dar una segunda vida a comestibles ya usados, sino a **una fuente de nutrientes alternativa a las materias primas tradicionales que pueden ayudar a reducir los costos de alimentación, la contaminación ambiental** y que se obtienen a partir de los restos de frutas y verduras que no se consumen.

[María del Cisne Guamán](#) [2], docente investigadora de la [maestría en Alimentos](#) [3] de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) comenta que este centro de estudios lleva adelante un **proyecto para elaborar [nuevos alimentos](#) [1] con los sobrantes del mango, como la cáscara de esta fruta y las semillas.**



La catedrática, además señala que estas partes del mango son comúnmente utilizadas como abono o se desechan y es por ello que la UTPL busca potenciar su uso en la industria alimentaria, a través de un proceso industrializado en el que docentes y estudiantes de la universidad **han logrado generar algo similar a la harina, misma que ya ha sido utilizada en dos líneas de producción: como ingrediente para la formulación de productos alimenticios y como compuesto para prevenir la oxidación de cárnicos.**

Asimismo, los estudiantes de la [maestría en Alimentos](#) [3] de la UTPL **han elaborado galletas, teniendo como ingrediente principal a la harina obtenida de la cáscara y semilla del mango.** En el caso de los cárnicos, se ha comprobado la capacidad de este subproducto para prevenir la oxidación de las grasas, de esta forma, se ha establecido su importancia como un antioxidante natural con igual o mayor efectividad que los de origen sintético.

Básicamente, los antioxidantes son sustancias naturales o fabricadas que pueden prevenir o retrasar algunos tipos de daños a las células, y se encuentran en muchos alimentos, incluyendo frutas y verduras. Desde hace algunos años, las diferentes industrias, incluyendo la alimenticia, cosmética y farmacéutica, **trabajan en sustituir los antioxidantes sintéticos por naturales, para potenciar los beneficios de diferentes productos.**

La investigadora detalla que este proyecto se viene ejecutando desde hace tres años a través de investigaciones y la labor científica, con el objetivo de impulsar el valor comercial de estos elementos y masificar su uso en el panorama nacional. En la actualidad, los docentes de la UTPL **trabajan en publicaciones académicas, donde se exploran nuevos usos y propiedades de los subproductos que serán de suma utilidad en un futuro cercano.**



Al momento, **la universidad busca consolidar un amplio portafolio de estos compuestos** para impulsar la transferencia hacia el sector empresarial emergente y acompañar el desarrollo de **[innovaciones alimenticias](#)** [1] que tengan como prioridad la reutilización de los residuos de frutas y verduras.

En este sentido, Guamán señala que también han trabajado con **otros elementos como la mazorca del cacao y la cáscara de la chirimoya**; sin embargo, estas innovaciones todavía están en fase experimental.

Con este tipo de iniciativas, la UTPL **aspira a contribuir al cumplimiento del Objetivo de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas**, que está relacionado con el “Hambre Cero” y la seguridad alimentaria. Este ODS plantea la necesidad de aumentar la productividad agrícola y la producción sostenible para mitigar los riesgos del hambre en el futuro, lo que implica aprovechar de mejor forma los alimentos.

## Formación profesional

Si deseas convertirte en **un profesional especializado en teorías y fundamentos necesarios para comprender los procesos de desarrollo y la innovación de nuevos productos**, nuevas tecnologías para su procesamiento y conservación, así como también los sistemas de gestión de calidad que se pueden aplicar para garantizar la calidad de los alimentos, elige la **[Maestría en Alimentos](#)** [3] de la UTPL.

Conoce más en: [utpl.edu.ec/maestrias/alimentos](https://utpl.edu.ec/maestrias/alimentos) [3]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/uso-de-subproductos-nueva-tendencia-en-la-produccion-de-alimentos>

### Links

[1] [https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos?utm\\_source=blog&utm\\_medium=referral&utm\\_campaign=content\\_marketing&utm\\_id=MAE2022.2&utm\\_term=maestrias\\_utpl&utm\\_content=maestria\\_alimentos](https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos?utm_source=blog&utm_medium=referral&utm_campaign=content_marketing&utm_id=MAE2022.2&utm_term=maestrias_utpl&utm_content=maestria_alimentos)

[2] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/mcguaman>

[3] <https://www.utpl.edu.ec/maestrias/alimentos>