

NUEVAS FUENTES PROTEICAS PARA EL DESARROLLO DE ALIMENTOS: UN ENFOQUE SINÉRGICO EN NUTRICIÓN PERSONALIZADA Y ECONOMÍA CIRCULAR.

Gallón, M^{1,*}, Lemus, R^{2,*}

¹ Programa de Doctorado en Nutrición y Alimentos, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Av. Dr. Carlos Lorca 964, Independencia, Santiago RM, Chile.

² Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química, Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas, Universidad de Chile, Av. Dr. Carlos Lorca 964, Independencia, Santiago RM, Chile.

* Autor correspondencia: mgallonb@unal.edu.co; rlemus@uchile.cl

Introducción

Uso insostenible de recursos renovables y no renovables: requiere estrategias que logren generar un mayor equilibrio en la alimentación (Fernandes, 2019; Zolnikov, 2018).

Las fuentes de proteína comúnmente usadas son de origen animal: buena calidad, pero alto impacto ambiental (Anzani et al., 2020).

Alternativas: gluten y soya, alto potencial alergeno, bajo PDCAAS, agroquímicos para aumentar la producción y bajo desarrollo social en las regiones de siembra (Severos Santos & Naval, 2021).

Objetivo

Identificar el uso de nuevas fuentes proteicas para el desarrollo de alimentos, teniendo en cuenta su aporte nutricional en cuanto a calidad proteica y los impactos ambientales asociados a su producción.

Nuevas fuentes proteicas

Algas e insectos: potencial para el desarrollo de concentrados proteicos y harinas; alta calidad proteica, aminoácidos esenciales, compuestos bioactivos, posibilidad de ser cultivados en espacios pequeños con baja demanda de nutrientes, adaptabilidad a modelos de economía circular (Amarender et al., 2020; Lai et al., 2019).



Pseudocereales andinos: quinoa, amaranto y kañiwa, alto valor nutricional y su cultivo ambientalmente sostenible

desde sus inicios (Ramos Diaz et al., 2013).



Proteínas de hojas de plantas: hoja de calabaza, amaranto, mulberry, moringa, aminoácidos esenciales, uso en poblaciones vulnerables (Ghaly & Alkoaik, 2010).



Hongos comestibles: buena calidad nutricional, aminoácidos esenciales y bajo impacto ambiental (Akindahunsi & Oyetayo, 2006; Tomašević et al., 2021).



Conclusión

Se hace necesario el desarrollo de productos proteicos que logren responder a las diferentes necesidades nutricionales de las poblaciones, en especial aquellas más vulnerables y con menor acceso a fuentes convencionales; así como la promoción de un cambio de consumo en la población y el desarrollo de proyectos que apunten a disminuir los impactos ambientales en la cadena de producción de alimentos proteicos.

Palabras clave: *Insectos, hongos, aminoácidos, medio ambiente, plantas.*

