

Área: Ciencias de la Salud Humana

Simposio Investigación en Nutrición: Avances científicos actuales

Aplicación de oleogeles en la industria alimenticia

Application of oleogels in the food industry

Amadio, Claudia Miriam

Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo.

Contacto: camadio@fca.uncu.edu.ar

Palabras clave: Olegel; Alimentos; Grasas

Key Words: Oleogel; Food; Lipids

Debido a sus efectos nocivos sobre la salud, la Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda limitar la ingesta de grasas trans a no más del 1% y la de grasas saturadas a no más del 10% de la energía diaria ingerida. Su eliminación de la producción industrial se ha identificado como una de las metas prioritarias del plan estratégico de la OMS entre 2019-2023. Además, como parte de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas, la comunidad mundial se ha comprometido a reducir la muerte prematura por enfermedades no transmisibles en un tercio para 2030. La eliminación mundial de las grasas trans de producción industrial puede ayudar a lograr este objetivo. Argentina, en 2010 se convirtió en el primer país de Latinoamérica en tomar medidas graduales para limitar el contenido de grasas trans en los alimentos, a través de la modificación de la normativa del Código Alimentario que dispuso que el contenido de estos ácidos no debe ser mayor del 2% del total de grasas en aceites vegetales y margarinas destinadas al consumo directo y del 5% del resto de los alimentos. Por ello se han tratado de desarrollar procesos que eviten estos ácidos grasos, como la tecnología de oleogeles cuya principal ventaja es que produce grasas libres de ácidos grasos trans y bajo contenido en saturados. Los oleogeles son sistemas constituidos por un aceite líquido, inmovilizado en una red de moléculas que han sido capaces de gelificar. Para producir la gelificación se necesita de agentes gelificantes u organogeladores que produzcan un oleogel con características reológicas, viscoelásticas y de firmeza similares a las grasas sólidas. Los organogeladores más usados son ácidos grasos, alcoholes o ésteres de ácidos grasos, fitoesteroles, monoacilglicéridos, ceras, mezclas de lecitina, etilcelulosa. El tipo de aceite también es un factor importante, ya que afecta la reología, propiedades texturales y térmicas de los oleo-

geles. Los organogeles han sido incorporados en una gran variedad de alimentos: margarina, yogur, quesos, mayonesa y salsas, tortas, embutidos, etc. El objetivo de esta presentación es mostrar los distintos tipos de organogeles lipídicos como alternativa de aplicación alimentaria.