

EDITORIAL

“Comer es una necesidad, pero comer de forma inteligente es un arte”

Francisco de La Rochefoucauld

1613-1680

Hipócrates, (Cos, c. 460 a. C.-Tesalia c. 370 a. C.), considerado “El padre de la medicina”, en su postulado “Que la comida sea tu alimento y el alimento, tu medicina”, desde los tiempos de antes de cristo entrega un bastión a la humanidad que hoy renace como principio de vida.

La tendencia globalizada por el consumo de alimentos saludables es un patrón de comportamiento que gana terreno en la consciencia del colectivo social, con objeto de configurar un cuerpo sano, de tal forma que la exigencia por los alimentos que cumplan con las mejores condiciones de calidad, seguridad e inocuidad, es cada vez más imperativa, implicando variables que integran, tanto el contenido esencial alimenticio, como el empaque que lo conserva.

La envoltura es un elemento diferenciador que además de cumplir con sus funciones básicas, se está transformando en un medio de sofisticadas interacciones entre los componentes biológicos, con su contenido y en un registro de información relevante tanto para el consumidor final como para los actores intermedios de la cadena de valor, aflorando así, los conceptos de envases activos e inteligentes.

La innovación en los diseños, el desarrollo de nuevas tecnologías, los nuevos materiales poliméricos biodegradables, como los ácidos polilácticos (PLA), los recubrimientos comestibles elaborados a base de vegetales con propiedades antimicrobianas que ayudan a conservar los alimentos, son factores claves que actúan como herramienta de marketing y también entregan ventajas competitivas a la industria del empaque, dadas sus bondades en la prolongación de la vida útil de los alimentos, garantizando que su uso masivo no deje huellas que degraden las condiciones ambientales amigables.

En este sentido, es importante considerar la interrelación entre alimento sano, cuerpo sano y ambiente sano, como una filosofía de vida que evolucione en beneficio de la conservación de las especies y del planeta, asegurando el equilibrio de los ecosistemas que serán heredados por las futuras generaciones.

Con referencia al planteamiento anterior, menciono el trabajo de investigación que se adelanta entre los grupos de Investigación del ASTIN, (Grupo de Investigación en Desarrollo de Materiales y Productos - GIDEMP) y el Centro Agropecuario de Buga (Grupo de Investigaciones Agroindustriales del Centro Agropecuario de Buga – GICTACAB), en el SENA-Valle del Cauca, en desarrollo del proyecto: “Empaque biodegradable e inteligente para mora (*Rubus glaucus* Benth) tipo exportación”, con el propósito de Impulsar la cadena de la mora, en alianza con la Asociación de productores unidos de frutas y hortalizas de ginebra – ASOFRUNIDOS, la cual agrupa 26 agricultores, proyectando la validación funcional del empaque en el segundo semestre del 2018. El avance de este desarrollo presenta un modelo de contenedor de seis islas con capacidad para almacenar tres frutos de clase premium empacados con atmósfera modificada, conservando sus propiedades organolépticas en estado natural y mejorando el tiempo de permanencia en las góndolas para disponer el consumo en fresco.

En esta alianza entre grupos de investigación se establece como línea estratégica de I+D+I, el diseño y desarrollo de Bioempaques para la industria agroalimentaria con potencial exportador, tendiente a satisfacer la demanda local, regional e internacional, dando alcance a prototipos de nuevos productos clasificados en la escala de los alimentos de cuarta y quinta gama.

Jose Edinson Escobar Salcedo

Autor

EDITORIAL

“To eat is a necessity, but to eat intelligently is an art”
François de La Rochefoucauld
1613-1680

Hippócrates, (Cos, c. 460 a. C.-Tesalia c. 370 a. C.), often referred to as the “Father of Medicine” by his quote “Let food be your medicine, and medicine be your food”, Since the time of Christ, he has given a bastion to humanity where today is reborn as a principle of life.

Hippócrates, (Cos, c. 460 a. C.-Tesalia c. 370 a. C.), often referred to as the “Father of Medicine” by his quote “Let food be your medicine, and medicine be your food”, Since the time of Christ, he has given a bastion to humanity where today is reborn as a principle of life.

The packaging or content is a differentiating element that in addition to fulfilling its basic functions, also is becoming in an object of interactions between biological components and its content and in a register of relevant information for both the final consumer and for the intermediate actors of the value chain, thus bringing out the concepts of active and intelligent packaging.

Innovation in designs, development of new technologies, new biodegradable polymeric materials, such as polylactic acid (PLA), edible coatings made of vegetables with antimicrobial properties that help preserve food, they are factors that act as a marketing tool and also deliver great advantages to the packaging industry, given its benefits in prolonging the shelf life of food, ensuring its massive use that does not leave traces that degrade environmental conditions.

In this way it is important to consider the relationship between healthy food, healthy body and healthy environment as a philosophy of life that evolves for benefit of conservation of species and the planet, ensuring the balance of ecosystems that will be inherited by future generations.

according the previous, I mention the research work wich is being carried out between both the research groups of ASTIN (Grupo de Investigación en Desarrollo de Materiales y Productos - GIDEMP) and Centro agropecuario de Buga (Grupo de Investigaciones Agroindustriales del Centro Agropecuaria de Buga – GICTACAB), of SENA venue Valle del Cauca, with the project titled “Empaque biodegradable e inteligente para mora (*Rubus glaucus* Benth) tipo exportación”, with the aim of promoting the chain of blackberry, in

partnership with the association of fruit and vegetable producers of Ginebra-ASOFRUNIDOS, which it has 26 farmers, projecting the functional validation of packaging in the second semester of 2018. The advance of this project presents a container model of six islands with capacity to store three premium class fruits packed with modified atmosphere, conserving its organoleptic properties in its natural state and improving its shelf life time inside of compartments to be consumed as fresh.

This alliance between these research groups is established as a strategic line (RDI) the design and development of biopackage for agro-food industry with export potential, tending to satisfy the local, regional and international demand, giving scope to prototypes of new products in the scale of foods of fourth and fifth range.

Jose Edinson Escobar Salcedo
Author