



Jornadas Amaranto 2009

Se presentaron los resultados del proyecto "Amaranth Future Food", orientado a la seguridad alimentaria, la diversificación de la agricultura y la generación de ingresos

El amaranto fue una planta de alta consideración en los pueblos precolombinos. La conquista española prohibió su cultivo y su consumo, pero actualmente el aporte particular y científico tratan de restituirle su lugar como recurso nutricional y económico. Con el propósito de aunar esfuerzos e intercambiar experiencias con todos aquellos grupos que están vinculados al amaranto desde las distintas áreas (producción y cultivo, estudio e investigación, consumo y elaboración de productos) se llevaron a cabo los días 22 y 23 de octubre las Jornadas de Amaranto en el Centro Cultural Islas Malvinas de La Plata, organizadas por el Grupo Proteínas, del Centro de Investigación y Desarrollo en Criotecnología de Alimentos (CIDCA), dirigido por la Dra. Cristina Añón. Las Jornadas tuvieron lugar en el marco del proyecto "Amaranth Future Food" subvencionado por la Unión Europea.

El objetivo de las Jornadas fue el intercambio de experiencias entre integrantes de grupos que, desde distintas disciplinas, trabajan con el amaranto. Asistieron personas provenientes de distintos países (Dinamarca, México, España, Nicaragua, República Checa) y de distintas regiones de nuestro país (Córdoba, La Pampa, Salta, Santa Fe, Río Negro y Buenos Aires). Entre la concurrencia se vio la presencia de productores dedicados al cultivo del amaranto y a la elaboración de alimentos a partir de sus hojas y semillas, de industriales europeos, de investigadores, becarios y alumnos universitarios con estudios o intereses relacionados con el amaranto. Los concurrentes expusieron sus experiencias mediante conferencias o póster, y en ambas modalidades hubo un espacio de discusión en los cuales se volcaron inquietudes y contrastaron las distintas prácticas.

Entre los temas tratados se incluyeron las aptitudes de variedades de amaranto para ser cultivadas en suelos de diferentes regiones, ante condiciones adversas del suelo y el clima, y ante la presencia de malezas, herbicidas y distintos predadores. En relación al cultivo, se presentaron nuevas propuestas para encarar la siembra y recolección y una experiencia para obtener híbridos que -además de la capacidad de producción de hojas y granos para el consumo humano- posean las aptitudes para el crecimiento que presentan los amarantos maleza.

Asimismo se mostraron resultados de la elaboración de alimentos con amaranto, su aceptabilidad, y la comercialización de productos de amaranto en Europa. Se volcaron conceptos y resultados de las características nutricionales de hojas y semillas, la utilización del amaranto por distintas civilizaciones para beneficios de la

salud, y las últimas investigaciones que muestran la actividad de componentes del amaranto para prevenir enfermedades y mejorar la salud. Se presentaron estudios para la producción de los componentes del amaranto (proteínas, almidón, aceite) y sus modificaciones para ser utilizados como ingredientes de alimentos formulados.

La utilización del amaranto como un medio para el sustento de la vida y la obtención de alimentos nutritivos, llevada cabo por cooperativas de Nicaragua y la Argentina y por pequeños productores asesorados por integrantes de la Universidad de La Pampa, fueron experiencias cuya exposición atrajo un gran interés y enriqueció a la concurrencia.

Las Jornadas se cerraron con exposiciones de la Coordinadora del Proyecto Amaranth Future Food, Dra. Inge Fomsgaard, y de la Directora del Grupo Proteínas, Dra. Cristina Añón, sobre las perspectivas del amaranto como alimento del futuro. Si bien su producción y consumo están diseminados por cuatro continentes, el desarrollo es aún incipiente, por lo que fue un acuerdo de todos los participantes la necesidad de la difusión del conocimiento sobre las posibilidades de esta planta cuyo cultivo, explotación e industrialización será un gran aporte a la diversificación biológica, a la creación de nuevas fuentes de trabajo e ingresos y a la introducción de nuevos alimentos de alta calidad nutricional.

El amaranto, alimento del futuro

Durante siglos distintas variedades de amaranto integraron la dieta humana en regiones tropicales y subtropicales de países de tres continentes. En América, el amaranto fue cultivado por los pueblos prehispánicos con igual importancia que el maíz y el poroto. Era consumido tanto en forma de verdura como de cereal, y la producción del grano estuvo en su máximo apogeo durante los períodos Maya y Azteca en la región centroamericana. Con la llegada de los españoles se prohibió su cultivo y su consumo por considerarlo un alimento "pagano". De hecho, casi lograron erradicarlo. Debido a ello, hasta el día de hoy el amaranto continúa siendo un recurso natural subutilizado pese a su prometedor aporte nutricional y económico.

El amaranto se puede aprovechar de múltiples formas: como grano, como verdura para consumo humano o como forraje. Es un cultivo altamente eficiente que puede prosperar en condiciones agroclimáticas adversas: sequía, altas temperaturas o suelos salinos. Por otra parte, la



En la jornada final expusieron la Coordinadora del Proyecto Amaranth Future Food, Dra. Inge Fomsgaard, y la Directora del Grupo Proteínas, Dra. Cristina Añón

SIVIAR

fernet

amargo serrano

americano

licores

División Industrial

Concentrados naturales

para la elaboración de:

- Fernet
- Fernet Cola
- Aperitivo Americano
- Amargo Serrano
- Aperitivo sin Alcohol

DESARROLLAMOS EL PRODUCTO A SU MEDIDA

Murature (calle 18) 3731
(1072) - San Martín - Buenos Aires
Tel. 4755 2916
Telefax: 4756-0004
e-mail: ventas@siviar.com.ar

www.siviar.com.ar



semilla presenta una gran versatilidad, pudiéndose utilizar en la preparación de diversos alimentos. Además tiene un prometedor potencial de aplicación industrial, tanto en la producción de alimentos como en la elaboración de cosméticos, colorantes y hasta plásticos biodegradables.

Por sus componentes, las hojas de amaranto constituyen un alimento de buena calidad, similar –y en algunos aspectos superior– a la espinaca. Sus semillas contienen almidón de fácil digestibilidad, lípidos con alta concentración de escualeno y tocotrienoles, y una cantidad de proteínas superior a la de los cereales, por

lo que se presentan como un alimento completo. Sin embargo, su alta calidad nutricional recién se valorizó cuando se conoció la composición aminoacídica de sus proteínas, muy cercana al requerimiento humano.

Hoy en día, el concepto de calidad de un alimento ha sido ampliado, considerándose –además del aporte nutricional– su capacidad para reducir riesgos de enfermedades. Es así que han surgido los alimentos funcionales, definidos como aquellos alimentos, naturales o formulados, beneficiosos para la salud más allá de sus nutrientes. El amaranto ha sido utilizado en la antigüedad y en distintas regiones por sus efectos benéficos para la salud, pero sin un conocimiento científico. En la actualidad se han comenzado a estudiar los componentes bioactivos del amaranto, detectándose su capacidad para reducir el colesterol, además de la presencia de compuestos polifenólicos y otros lípidos con actividad antioxidante, y de péptidos con potencial actividad antihipertensiva y antitumoral.

El proyecto "Amaranth Future Food", subvencionado por la Unión Europea, está integrado por participantes de seis países: la Argentina, México, Nicaragua, República Checa, España y Dinamarca. Su objetivo general es incrementar el uso y productividad del amaranto para realizar una contribución significativa a la seguridad alimentaria, la diversificación de la agricultura y la generación de ingresos. Dentro de este marco se llevan a cabo experiencias relacionadas con mecanismos de resistencia a plagas, salinidad y sequía, control de malezas, usos industriales y aspectos funcionales en alimentos y beneficiosos para la salud. También se desarrollan tareas sobre el cultivo y producción de alimentos con amaranto en cooperativas de mujeres en Nicaragua, para aportar a la diversificación y generación de ingresos, y al cultivo de 18 variedades en suelos argentinos y del Sur europeo, para identificar los mejores genotipos que se desarrollan en los diferentes suelos.

NUTRALIA
FORTIFICACIÓN DE ALIMENTOS

Respuesta Integral para la fortificación de alimentos, brindada por personal altamente capacitado y de amplia experiencia en el rubro

PREMEZCLAS Y EMULSIONES DE

- Vitaminas
- Minerales
- Prebióticos
- Acidos grasos esenciales Omega 3
- Aminoácidos
- Otros nutrientes especiales

ANTIOXIDANTES a base de vitaminas y tocoferoles

SUPLEMENTOS DIETARIOS, FORMULAS ISOTONICAS, HIPOTONICAS Y ENERGIZANTES

FORMULACIONES A MEDIDA

En equilibrio con lo natural

Nutralia S.R.L.
Av. Facundo Zuviria 6513 - (S3004) SM Santa Fe - Argentina
Tel. / Fax: (54-342) 4841204 - e-mail: nutralia@nutralia.net
www.nutralia.net

Más información: mca@biol.unlp.edu.ar