

Innovando con licopeno en los productos alimenticios

Ayer y hoy, la industria de alimentos y bebidas en el mundo ha puesto al alcance de la población alimentos de la más alta calidad que garantizan al consumidor seguridad, inocuidad, calidad y sabor, pero además proporcionan innovación, variedad, especificidad, practicidad y precio, al responder no sólo a sus necesidades alimentarias, sino a las exigencias de la vida moderna.



Las nuevas tendencias que orientan la decisión de compra de los consumidores se asocian, mayoritariamente, a la búsqueda de calidad de vida saludable mediante la ingesta de alimentos de alto valor nutritivo, lo que implica una exigencia para la industria alimentaria en el desarrollo de nuevos alimentos funcionales.

Es entonces una opción valorada en la innovación el uso de los antioxidantes no enzimáticos provenientes de la alimentación, los más reconocidos se encuentran en el reino vegetal, siendo aportados por frutas y verduras, destacándose los carotenoides y el ácido ascórbico entre los más potentes.

Los carotenoides son pigmentos naturales ampliamente difundidos en este grupo de alimentos y son los responsables de la coloración. Si bien se han diferenciado más de 600 tipos, los más activos en cuanto a su función son el Betacaroteno, el Alfacaroteno, la Luteína y el Licopeno.

Enfocaremos en este artículo al licopeno, caroteno que está teniendo un amplio uso en la industria alimenticia ya sea como colorante natural o como antioxidante, sus avances producidos a nivel bioquímico y nutricional confirman su importancia tanto en la prevención de ciertas patologías como en la promoción de la salud.

Pepsi Milkshake (Ben & Jerry's), coloreado con extracto de Licopeno:



Actualmente es cada vez más conocido que el tomate es rojo debido a que en su composición está este pigmento fitoquímico perteneciente a la familia de los carotenos, el licopeno, además de darle color, cumple una función antioxidante protegiendo al organismo de algunas enfermedades degenerativas, creando un campo de investigación en esta área. Numerosos estudios muestran que, un alto consumo de tomate, incluido en una alimentación saludable, puede contribuir a disminuir el riesgo de ciertos tipos de cáncer, especialmente próstata.

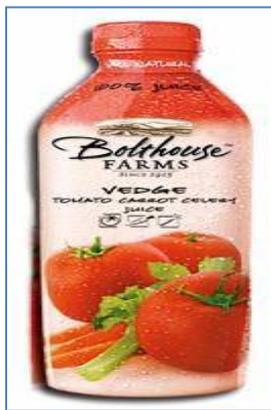
El licopeno se obtiene principalmente de fuentes naturales, siendo el tomate y sus derivados el principal grupo de alimentos fuente. Este grupo aporta cerca del 80 a 85% del licopeno dietético consumido en la población occidental, mientras que el 15 al 20% restante es obtenido de la sandía, pomelo rosado y otros vegetales y frutas, en niveles inferiores.

La biodisponibilidad del licopeno varía perceptiblemente dependiendo de la matriz administrada. La absorción del licopeno, por ser liposoluble, es mayor cuando se consume con aceite. Según estudios, el licopeno del tomate procesado fue absorbido mejor a nivel intestinal que el licopeno del tomate crudo. Las investigaciones confirman que la absorción intestinal del licopeno es mucho mejor si se consume en una base lipídica que como fruto natural o jugo, debido por un lado a que se absorbe mejor a través de las grasas y aceites por su liposolubilidad, y por el otro, las temperaturas altas, rompen las paredes celulares del fruto, que son las que dificultan la absorción del carotenoide.

El licopeno presente en los alimentos de tomate procesados, que han sido sometidos a calor, está más disponible para su absorción por el organismo.

De esta manera la industria agroindustrial asociada a tomate, tanto nacional como regional, no puede estar ajena a esta tendencia, deberá preocuparse de la presencia del tomate en alimentos funcionales y de apoyar la investigación asociada al estudio de los efectos favorables en la salud humana para desarrollo de mejor variedades que sigan proveyendo de mayor concentración de licopeno.

Starbucks Smoothies de Fresas coloreado con Licopeno



Actualmente la industria alimenticia brinda muchas opciones de obtener al licopeno como ingrediente puro extraído de los tomates u otras fuentes naturales , lo que permite su versatilidad ya sea como colorante o antioxidante en un rango muy amplio de alimentos como yogurt, bebidas, salsas o dressings y alimentos en general que cumplen con el objetivo de seguir brindando a los consumidores alimentos con valor nutricional y funcional.

Escrito por Granotec Ecuador S.A.

BIBLIOGRAFIA:

ASEMAFOR Ltda;LYCORED;IDESIA (Chile) Volumen 28, N°3. Septiembre - Diciembre 2010, pp. 121-129 ;EL CONSUMO DE TOMATES PREVIENE EL DESARROLLO DE ENFERMEDADES CARDIOVASCULARES Y CÁNCER: Iván Palomo¹; Rodrigo Moore -Carrasco¹; Gilda Carrasco²; Pablo Villalobos³; Luz Guzmán¹