



Frutas 'supernutritivas' para reemplazar comidas

Idea de estudiante de la U.N. en Manizales podría mitigar problemas de desnutrición en Colombia.

Por la mente de un inquieto estudiante de Ingeniería Electrónica de la Universidad Nacional, en Manizales, ronda desde hace un año la idea que podría ser una solución del problema de desnutrición en el país: que comidas fundamentales en la dieta diaria de una persona, como un almuerzo o una cena, puedan ser reemplazadas con solo comer una fruta impregnada de nutrientes, carbohidratos, calorías, proteínas y vitaminas.

Es quizá una meta muy ambiciosa, pero él está convencido de que puede lograrse y será de gran impacto social. “Esto nació cuando un compañero de Ingeniería Química expuso un proyecto de impregnar con zumo de mora una manzana, para cambiarle el sabor. Se podría vender como un fruto deshidratado y con otro sabor. A mí se me ocurrió impregnarla con algo más productivo”, contó Daniel Rincón, quien se dedicó no solo a investigar la forma de hacerlo, sino también a diseñar una máquina robot que le ayude en el proceso.

Básicamente, este proyecto requiere dos pasos fundamentales: secar el fruto para extraerle sus líquidos y luego ‘inflarlo’ con nutrientes que serían extraídos de productos naturales e incluso otras frutas. En este punto se obtiene el fruto optimizado. “El propósito es no utilizar nada químico, por eso todo va a ser de alimentos frescos. Por ejemplo, sacar la vitamina C del limón y la naranja”, explicó Rincón. La deshidratación de la fruta se logra con una máquina que cumple una función similar a la de los hornos microondas.

“La comida se calienta porque las ondas tienen una frecuencia específica que choca con las partículas de agua del alimento, estas liberan la energía en forma de calor y se calientan (...); nosotros haríamos lo mismo, pero con una frecuencia determinada para que esos líquidos se evaporen”, dijo el estudiante.

Luego viene el proceso de impregnación, una especie de inyección al fruto con los componentes mencionados. Esta es la etapa del proyecto en la que ahora está trabajando, pues el objetivo es diseñar una máquina automatizada que realice el proceso.



Sala de Prensa

“En los laboratorios de la Nacional tenemos una con la que hemos trabajado, pero no es como la necesitamos, y estamos hablando de algo que solo se consigue en el exterior y que podría costar unos 100 millones de pesos; por eso queremos hacer una con las características específicas para el proyecto”, aseguró Rincón, quien destacó el apoyo del ingeniero docente de la universidad José Correa.

La necesidad de esta investigación, dijo Correa, se dio por el vacío en el mercado de alimentos y bebidas de frutos optimizados. Aunque hasta ahora el ejercicio se ha hecho con manzanas, se haría con otras frutas.

El líder del proyecto señaló que en julio de este año esperan tener listos los diseños de la máquina, además de un empaque especial ‘amigable’ con el medioambiente, que permitirá conservar el fruto durante más tiempo. “También nos falta el aporte que haría un ingeniero de alimentos en cuanto a alimentación, sanidad, el manejo de los nutrientes, efectos secundarios, entre otros”, dijo Rincón. Y añadió: “Debe saber bien, por eso la insistencia de que sea un proceso limpio y natural, en el que el resultado va a ser una fruta que sabe a muchas frutas”.

Estado, cliente potencial

El grupo de trabajo de Daniel Rincón también está desarrollando su iniciativa como un proceso de emprendimiento social. “El cliente principal sería el Gobierno, que podría comprar estas frutas y repartirlas a los niños o personas más necesitadas. Este es un reto muy grande, con unas consecuencias muy buenas; estamos totalmente convencidos de que vamos a lograr este objetivo”, sentenció el joven.

MÓNICA ARANGO

Diario El Tiempo, 6 de Abril de 2015. Página 12.