

DISPONIBILIDAD Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN CON QUINOA EN HIPERMERCADOS EN CÓRDOBA EN 2015

Coordinación: Grasso FV, Universidad Nacional de Córdoba (UNC), Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA).
fgrasso@agro.unc.edu.ar

Becarios/as: Cervilla N, UNC-ICTA; Galeano M, UNC; Montoya P, UNC-ICTA; Calandri E, CONICET / UNC-ICTA.

Colaboración: Mufari JR, Miranda Villa PP.

RESUMEN

Introducción

La seguridad alimentaria incluye disponibilidad, acceso, estabilidad y utilización de alimentos seguros y nutritivos. La población celíaca podría estar expuesta a inseguridad alimentaria.

Objetivos

Determinar la disponibilidad de alimentos libres de gluten en los hipermercados de la ciudad de Córdoba en 2015.

Métodos

Se plantearon 20 visitas quincenales para relevar alimentos sin trigo-avena-cebada-centeno (TACC) con y sin quinoa. Se determinó la composición proximal empleando métodos oficiales y el perfil de aminoácidos por cromatografía líquida alta eficacia (HPLC). Se compararon los resultados con la información de los rótulos. Se registraron los precios de los productos relevados.

Resultados

Los alimentos sin TACC con quinoa estaban escasamente disponibles; sólo se encontraron 6 de 44 productos (13,63%). Los productos sin quinoa mostraron mayor disponibilidad y estabilidad. La disponibilidad promedio de todos los productos relevados fue de 24,40% (comparada con el listado de Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica, ANMAT), y las categorías de panes y productos de panificación y snacks fueron las más disponibles. La estabilidad del total de los productos relevados fue del 36% en promedio, y mayor en las categorías de farináceos (entre 48 y 59%). Todos los hipermercados presentaron góndolas diferenciadas, y sólo en dos había góndolas refrigeradas. Las góndolas mostraron altos niveles de desorden, inclusión de productos con TACC y bajo nivel de rotación y reposición. Se encontró mucha variabilidad de precios entre sucursales y a lo largo de los meses sin que se la pudiera relacionar a factores conocidos. Los alimentos sin TACC y con quinoa resultaron más caros que aquellos sin quinoa o con TACC. Las mayores diferencias entre lo declarado en rótulos y los proximales realizados fueron para grasas y proteínas. El perfil nutricional y la composición en aminoácidos (AA) no mostraron diferencias significativas, lo que evidencia que el porcentaje de quinoa empleado es no significativo.

Conclusiones

Se requiere mayor disponibilidad y estabilidad de productos con mejor valor nutricional.

Palabras clave

Quinoa; Alimentos sin TACC; Disponibilidad; Estabilidad; Calidad Nutricional