

III Jornada de actualización “Los lácteos y la nutrición”

Con el objetivo de conmemorar el día mundial de la leche y transmitir el compromiso del INTI con la nutrición y salud humana, el Centro INTI-Lácteos realizó por tercer año consecutivo, una jornada para destacar el valor nutricional de la leche y sus derivados como alimentos claves en la alimentación.

El evento realizado en el auditorio del Rectorado de Universidad Nacional de San Martín el pasado 1 de junio, contó con la participación de la industria láctea, profesionales de la salud y estudiantes universitarios. El temario incluyó presentaciones sobre los lácteos como aliados de la salud bucodental (propiedades anticariogénicas, aspectos fisiológicos y mecánicos) y como facilitadores del control del apetito. Además, se presentaron los diferentes sistemas de perfilado nutricional, sus ventajas y desventajas de aplicarlos en la clasificación de los productos lácteos; por último, las diez principales tendencias mundiales de los mismos.

La apertura de la jornada estuvo a cargo del licenciado Gustavo Barbagallo, director del Centro INTI Lácteos, quien resaltó que una de las misiones del centro que dirige es “apoyar a la difusión sobre nuevos avances en lo concerniente a la tecnología los lácteos, la nutrición y la salud. Nuestra decisión es darle soporte a las cadenas productivas y a la alimentación saludable que es la nueva tendencia en el mundo”.

Durante el primer bloque de la jornada, la Mgt. Marcela Leal, directora de la carrera de Nutrición de la Universidad Maimónides, dio a conocer las propiedades anticariogénicas de los lácteos, y resaltó las virtudes de los mismos como aliados de la salud bucodental. “Es sabido que la dieta en general afecta la integridad de las piezas dentales y que la leche y los productos lácteos se caracterizan por poseer un bajo potencial cariogénico e incluso pueden tener efectos protectores” señaló Marcela Murphy del Centro INTI Lácteos durante la presentación.

A su vez, la licenciada María Hernández, investigadora y becaria del CESNI (Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil Dr. Alejandro O'Donnell) expuso sobre sistemas de perfilado nutricional, las ventajas y desventajas de su aplicación en la clasificación de los productos lácteos. Existen instrumentos denominados sistemas de perfilado nutricional (SPN) definidos por la Organización Mundial de la Salud (OMS) como herramientas para clasificar a los alimentos según los atributos de su composición nutricional. En este sentido, es importante conocer los SPN en el marco de las discusiones a nivel nacional y Mercosur respecto a su aplicación en el etiquetado frontal de los alimentos.

En el segundo bloque de la jornada, Jorge Sarasqueta, director para Latinoamérica de Innova Market Insights, brindó una charla sobre las diez principales tendencias mundiales en el consumo de productos lácteos que marcarán el desarrollo e innovación de estos productos.

Por último, el doctor Marcos Mayer, director del Centro de Salud e Investigaciones Médicas (CESIM) e investigador en salud del CONICET, expuso sobre los lácteos como facilitadores del control del apetito por sus componentes específicos que contribuyen a la sensación de saciedad.

“El consumo de lácteos se asocia a un menor riesgo de obesidad, posiblemente como consecuencia de sus efectos favorables sobre la saciedad. Un mejor conocimiento de los

mecanismos involucrados, contribuirá a optimizar el uso de los lácteos como herramientas preventivas y de tratamiento” concluyó el Dr. Marcos Mayer.