**DISEÑO DE FÓRMULAS CÁRNICAS MÁS SALUDABLES COMO ESTRATEGIA PARA DISMINUIR LA DESNUTRICIÓN**

Rey Rodríguez JF (1,2), Pazos A (2,3), Povea Garcerant IE (1), Chaparro González MP (1)

(1) Universidad de La Salle, Bogota, Colombia.

(2) “Healthy Meat” Red CYTED 119RT0568-CYTED.

(3) Instituto Tecnología de Alimentos – ICyTeSAS- INTA, Bs.As., Argentina

[jrey@unisalle.edu.co](mailto:jrey@unisalle.edu.co)

Se ha demostrado que la malnutrición es un problema importante en la actualidad, esta se presenta debido a varios factores que son objeto de análisis a nivel mundial, una de las causas es la ausencia de micronutrientes en la dieta, y uno de los ejemplos más comunes es la deficiencia de hierro, la cual es muy habitual en América Latina, esta carencia es causante de diferentes enfermedades, como la anemia. Una de las principales estrategias para aumentar el consumo de hierro es la incorporación de carnes rojas y derivados cárnicos dentro de la dieta, sin embargo dada las características de la carne, como el alto contenido grasas saturadas, y las materias primas y aditivos utilizados en la elaboración de los derivados cárnicos, como el uso de nitritos y el uso excesivo aditivos hipercalóricos, sumado el costo de producción hacen de esta estrategia una de las más difíciles de realizar, pero en la cual se ha incrementado la investigación. En la primera fase de ese proyecto se demostró que la materia prima principal para el desarrollo de fórmulas cárnicas saludables es el Búfalo (Bubalus bubalis), ya que la el búfalo posee hasta un 70% menos de grasa intramuscular en comparativo con res, cerdo y ovinos, además gracias a esta característica los niveles de macronutrientes son hasta 1% mayores que las demás carnes evaluadas. En la siguiente fase de la investigación se demostró que las grasas insaturadas a base de soya son las más estables en la elaboración de derivados cárnicos cocidos a base de búfalo y que la concentración más adecuada para la formulación es de 10% en la formulación final, la cual no encuentra rechazo en un panel de consumidores, además se demostró que la cantidad de ácidos grasos insaturados es 4 veces mayor en comparativo con un derivado cárnico cocido del mercado. Seguido a esta investigación se estudió el efecto de la incorporación de hemoglobina en polvo en la formula cárnica, está por ser la principal fuente de hierro hémico, por ende el de mayor valor biológico, se logró demostrar que concentraciones de 200ppm en la formulación final no afectan las características físicas y químicas de la formula cárnica y aumentan hasta un 1,2 % la disponibilidad de hierro en la formulación en comparación a uno elaborado en el mercado y hasta un 0,5% en comparativo con uno elaborado con carne de res y la misma concentración de hemoglobina. Hay que resaltar que los productos elaborados fueron diseños en el marco de derivados cárnicos estándar según la NTC 1325, los cuales son más económicos en el costo de producción.

Palabras Clave: cárnicos saludables, búfalo, hierro hémico, sustitución de grasa saturada.