

Tema: El huevo liofilizado: seguridad y perdurabilidad.

Autor: Francisco Lázaro Ramírez Morffi.^{1§}

Colaboradores: Sergio Galeano Rodríguez,^{1§} Sergio Santana Porbén.^{2¶¶}

Afiliación: ¹Consultor. Profesor Asistente. [§]CANEC Consultoría de la Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba. La Habana.

²Médico, Especialista de Segundo Grado en Bioquímica Clínica. Profesor de Bioquímica. Escuela de Medicina. [¶]Grupo de Apoyo Nutricional. Hospital Clínico quirúrgico "Hermanos Ameijeiras". La Habana. ^{¶¶}Secretaría de Actividades científicas. Sociedad Cubana de Nutrición Clínica y Metabolismo.

INTRODUCCION.

El desarrollo tecnológico experimentado por la industria de los alimentos, fundamentalmente desde fines del siglo pasado, estuvo precedido de esfuerzos investigativos básicamente enfocados a la diversificación de los productos con la mayor eficacia técnico-económica. Hoy, resulta imperativo el compromiso de los investigadores con la necesidad de satisfacer el creciente interés de los consumidores hacia los beneficios ofrecidos por los alimentos en términos de salud y calidad de vida. BNL foods International, compañía belga con más de 40 años de fundada, y líder mundial en el procesamiento industrial del huevo, además de las presentaciones liofilizadas tradicionales (huevo entero/yema/albúmina), ha logrado desarrollar a lo largo de su rica historia productiva múltiples variedades de éstas en función de su aplicación industrial específica, resultando en más de 30 variedades funcionales de tales productos. Entre éstas, mención especial merecen las presentaciones liofilizadas del Huevo Columbus® (huevo entero/yema), las que aportan el 25% de las CDR Cantidades Diarias Recomendadas de ácidos grasos ω 3, tanto esenciales como condicionalmente esenciales, brindándonos con ello una excepcional oportunidad para enriquecer con ácidos grasos ω 3 alimentos que contienen huevo en su formulación habitual, a fin de acercarnos/alcanzar el balance requerido ω 3: ω 6.

Otra larga lista de especialidades con aplicaciones en las industrias farmacéutica, agropecuaria, y alimentaria, entre otras, enriquecen la cartera de productos de BNL foods International. Se destacan en esta lista los fosfolípidos de la yema del huevo, que desde 1997 merecieron el Novel Food Status de la Comisión Europea (EC 258/97) y constituyen una extraordinaria fuente de ácidos grasos ω 3 y ω 6, en concentraciones de 50, 85 y 100%, así como de Colina y Colesterol, especialmente beneficiosos en las etapas más extremas de la vida, según se ha demostrado científicamente. Se destaca igualmente la enzima lisozima en presentaciones tanto de grado alimentario como farmacéutico.

Las presentaciones liofilizadas del huevo, tanto para su empleo por la industria, la gastronomía y la hotelería, como para el uso doméstico, ofrecen reconocidas ventajas que, de manera muy simple, se traducen en un importante ahorro de recursos materiales y una incomparable seguridad higiénico-sanitaria. Estas preparaciones liofilizadas tienen una vida útil de 18 meses como mínimo, aún después de abierto el envase de poliuretano (comercialmente conocido como nylon)

que las contiene, si se les compara con la corta vida útil del huevo fresco (tanto más si es importado). Para su conservación, no se necesita de refrigeración: solo un lugar seco y techado, mantenido a temperatura ambiental, y colocadas sobre paletas. Estas especificaciones redundan en ahorro de energía eléctrica y equipamiento, lo que en definitiva equivale a dinero. Se debe hacer notar que una tonelada del producto (que representan 40 cajas de 25 Kilogramos cada una) se suministra y almacenan en una sola paleta que ocupa un metro cuadrado. Para que se tenga una idea del ahorro notable que ello significa en espacio de almacenes y medios de transporte: si se toma como ejemplo el huevo entero en polvo para batidos grasos (WEP-R), ello equivale a tener almacenados aproximadamente 87,000 huevos frescos en ese espacio, sin refrigeración, y sin garantía alguna de que no se echará a perder al menos en los próximos 18 meses.

Estas presentaciones liofilizadas son seguras desde el punto de vista higiénico-sanitario: a diferencia del huevo fresco, y en parte del huevo pasteurizado, no ofrecen peligro de contaminación por salmonellas, entre otros microorganismos, lo que es una garantía tanto para la instalación como el cliente (que también es = dinero). Los envases que contienen estas preparaciones no generan mermas por rotura, manipulación, u otra práctica no deseable (resultando en ahorro de dinero); y son considerablemente más rápidos, fáciles y cómodos de manipular por parte de los elaboradores (ahorro de tiempo y esfuerzo = dinero).

Otras presentaciones derivadas del huevo se destinan a la alimentación animal, como son la cáscara de huevo en polvo y el huevo entero en polvo; este último, con un sorprendente aporte proteínico-vitamínico.

Uno de los objetivos del programa de colaboración científica de BNL foods International con Cuba, a través de la organización "Reaching The Balance", su agente en la región, consiste en evaluar e implementar de conjunto con instituciones nacionales afines la introducción en el país de las variantes liofilizadas tanto del huevo tradicional como del Huevo Columbus®. Si bien se espera una primera etapa experimental, cuando la producción de estas variantes se inicie de manera oficial y extendida, se estabilice y se consolide, ello podría contribuir a que se liberen importantes cantidades de huevos frescos por parte de la industria en primer lugar, pero también, y en parte por grandes consumidores, como la gastronomía, la hostelería y el turismo; lo que permitiría elevar la distribución del huevo fresco a la población, a la vez que se obtienen de la industria productos finales cuyo valor agregado y significativo aporte a la salud y la calidad de vida resultan altamente dsmandados por todos los sectores de la población; se reduzcan las pérdidas (mermas) por transportación, almacenamiento y manipulación del huevo fresco; se optimicen los costos de adquisición, almacenamiento, conservación y distribución del producto, elevando con ello su disponibilidad, dadas sus ventajas logísticas; y se propicie la suplementación con ácidos ω3 de alimentos industriales destinados a los segmentos más sensibles, y por lo tanto, priorizados, de la población: el adulto mayor, la población materno-infantil, los adolescentes, entre otros.

DEL AUTOR:



Francisco Lázaro Ramírez Morffi. Profesor Asistente. Consultor superior de CANEC SA Consultoría Económica de la ANEC Asociación Nacional de Economistas y Contadores de Cuba. Licenciado en Economía del Comercio Exterior. Especialista en Dirección estratégica y Marketing empresarial e internacional. Acumula más de treinta años de experiencia profesional. Ha realizado y/o participado en numerosos trabajos técnicos e investigaciones, así como eventos científicos convocados por diversas organizaciones nacionales e internacionales, y dedicados al desarrollo de una agricultura sostenible y la industria médico-farmacéutica, entre otras temáticas. Ha participado además, tanto en Cuba como en el extranjero, en el diseño, evaluación, conducción estratégica e implementación de proyectos tecnológicos y de marketing en el campo de la Nutrición. Entre ellos se destacan como los más recientes: “Proyecto de introducción y desarrollo en la industria farmacéutica cubana de suplementos nutracéuticos de avanzada (Omega3)””; “Proyecto para la introducción y desarrollo en Cuba del Concepto Columbus”, y “Procedimiento integral para el manejo de tecnología avanzada para el almacenamiento prolongado en Cuba de cereales y granos en condiciones de atmósfera modificada”, todos actualmente en ejecución.