¡Adiós desperdicios! Experta afirma es posible transformar desechos

La investigadora Pilar Cano Dolado impartió una plática en el Tec, campus Guadalajara, sobre estrategias tecnológicas para mejorar la funcionalidad de alimentos vegetales y la valorización de los subproductos.
08/05/2019

Samuel Sandoval y Nellie Villalobos | Campus Guadalajara

A partir de ciertos residuos es posible obtener fracciones o **componentes interesantes biológicamente** que, al ser estabilizados, se pueden utilizar como un **ingrediente funcional en el diseño de nuevos alimentos**.

Así lo dijo **Pilar Cano Dolado, profesora distinguida de la Escuela de Ingeniería y Ciencias y experta en biotecnología**, durante su charla en el Tec, campus Guadalajara, y quien cuenta con proyectos de investigación vinculados al **potencial que los desperdicios pueden tener en la industria alimenticia.**

Explicó que, por ejemplo, una fábrica que produce jugos genera cáscaras de naranja, a partir de las cuales se pueden obtener desde fibras alimentarias, hasta mermeladas o aceites esenciales, lo que da un **valor añadido a los desperdicios.**

Tras la elaboración de jugos de naranja, la cáscara puede ser procesada para convertirse en esencia o mermelada.

Así, la investigadora busca mejorar los **métodos de procesado** de la gran cantidad de desechos alimenticios para estabilizarlos y comercializarlos, así como estudiar los **beneficios cuando se incluyen en la dieta.**

“Es importante darle un valor añadido, buscamos que el ciclo del proceso sea sustentable y además esas empresas que se dedican a la elaboración de residuos van a tener una diversificación de productos”, señaló la doctora Cano.

Su intención es encontrar una utilidad a estos desechos, ya que, comentó, representa uno de los grandes **retos de nuestra era**.

Esto se alinea a la tendencia de cuidar el medio ambiente, pues se busca que los **procesos industriales sean lo más sustentables posibles.**

La investigadora Pilar Cano Dolado, Líder Académico del Tecnológico de Monterrey, enfoca su investigación al potencial que los desperdicios pueden tener en la industria alimenticia.

Posible línea de investigación

La investigadora planteó que esta **puede ser una línea de investigación** que siga en el futuro la Escuela de Ingeniería y Ciencias (EIC) del Tecnológico de Monterrey.

La línea de investigación sería utilizar **tecnologías innovadoras** para la mejora de la calidad nutricional de alimentos de origen vegetal y **contribuir así al desarrollo económico** con un enfoque ambiental.

La clave, indicó, será **sustituir tecnologías que utilizan temperaturas muy elevadas**, por otras que produzcan también ese alimento, pero que no modifiquen la calidad nutricional y organoléptica; es decir, su sabor y olor.

La ponencia de la doctora Cano fue parte del programa **Líderes Académicos** del Tecnológico de Monterrey en el que expertos de todo el mundo crean así **redes de**

aprendizaje y enriquecen la vida académica de la institución y el campus.

Cano es profesora de investigación en **Ciencias de la Alimentación (CIAL)** del centro mixto entre el Consejo Superior de Investigaciones Científicas y la Universidad Autónoma de Madrid, España, donde lidera el grupo: **“Fitoquímica y funcionalidad de productos vegetales”**.

Actualmente es profesora distinguida del Tecnológico de Monterrey y cuenta con más de 150 trabajos de investigación.

En la industria alimentaria existe mucho desperdicio que a través de diversos procesos sustentables pueden ser aprovechados.

LEE TAMBIÉN:

LEE TAMBIÉN: