

EDITORIAL

Perspectivas en Nutrición Humana



Escuela de Nutrición y Dietética
de la Universidad de Antioquia
Vol. 16, N° 1 Enero-junio de 2014

Rosa Magdalena Uscátegui Peñuela

Directora Perspectivas en Nutrición Humana

La tecnología de los alimentos en sus dos vertientes de procesado y conservación ha existido desde tiempos remotos con la aplicación de técnicas para mejorar la digestibilidad, variar el sabor y evitar el deterioro, conocimientos descubiertos por el uso, la observación o el azar, sin que se supieran los principios científicos en que se basaban. Hasta el siglo XIX los alimentos disponibles eran de producción local, determinada por las características geográficas de cada zona y las poblaciones los consumían con un mínimo de transformaciones. Para la conservación de alimentos se utilizaban los métodos ancestrales, como la desecación, el salado y el ahumado.

El incremento de la población y el desmedido crecimiento de algunas zonas urbanas exigieron planteamientos más racionales para el suministro de alimentos, sobre todo de aquellos perecederos. La industria de alimentos tuvo gran desarrollo, impuesto por la evolución de la sociedad, para tratar de responder a las mayores exigencias alimentarias, imponiéndose la necesidad de acceder a nuevas fuentes de alimentos y métodos más avanzados para su conservación por mayor tiempo. A comienzos del siglo XX se aplicaron el método actual de enlatado, el uso de la producción de frío en la conservación de alimentos y la combinación de frío y calor, entre otros.

Con todo ello, la tecnología del procesado y conservación de alimentos se fue preparando para la creación de la gran industria alimentaria del siglo XX. La sociedad exige cada día más “alimentos cómodos”, denominación que se configuró en el decenio 1960-70 para los alimentos en que una o varias etapas de la labor de preparación, que antes se hacía en el hogar, se deja en manos del fabricante. Desde finales del XX hasta la actualidad, ha venido cambiando el enfoque del estudio de los alimentos, paralelo con las modificaciones en los hábitos alimentarios y el estilo de vida de la población. Para la década de 1980 apareció el concepto de alimentos *light*, bajos en calorías, bajos en grasa y bajos en azúcar, y, paralelamente, se resaltaban aquellos productos ricos en fibra. En la última década del siglo pasado, la Organización Mundial de la Salud publicó el informe sobre la salud en el mundo, donde se afirmaba, entre otras cosas, que el bajo consumo de frutas y verduras era responsable del 31% de la enfermedad isquémica cardíaca y el 11% de los infartos en el mundo. Para entonces ya se había documentado la presencia de compuestos bioactivos en estos alimentos, que aunque no se consideran nutrientes sí tienen efectos biológicos sobre diversos sistemas. Desde entonces cada vez más investigadores en el mundo se enfocan en el estudio del alimento en conjunto, con sus componentes nutricionales, compuestos bioactivos y la acción sinérgica entre ellos; los resultados de la investigación y la innovación tienen aplicación y aceptación inmediata en todos los países con la misma cultura. Por ejemplo, Colombia, por su amplia biodiversidad, produce gran variedad de alimentos de origen vegetal que ha llevado a que varios grupos de investigación generen el surgimiento de información sobre los alimentos desde diferentes temas, entre ellos, caracterizar los compuestos encontrados en las frutas y verduras producidas en el país, lo mismo que las funciones biológicas de tales compuestos.

Prueba de lo anterior es el incremento en la recepción de manuscritos sobre alimentos vegetales de gran calidad desde el 2012 en esta revista. En los últimos números de *Perspectivas en Nutrición Humana* se han publicado artículos sobre antioxidantes, cambios en el valor nutricional y potenciales beneficios para la salud del consumo de frutas y vegetales, y el número actual no es la excepción, se incluye un artículo sobre la cuantificación de polifenoles en frutas y verduras colombianas, y la capacidad de estos alimentos para contrarrestar los efectos oxidativos de las especies reactivas de oxígeno.