

Diseño y evaluación de alimentos funcionales destinados al adulto mayor

* * * *

Autores:

Mariane Lutz

Químico Farmacéutico, Magíster en Nutrición, Profesora Titular de Nutrición, Directora carrera de Nutrición.
E-mail: mariane.lutz@uv.cl.

Eduardo Atalah

Médico cirujano, Magíster en Salud Pública, Profesor Titular de Nutrición.
E-mail: eatalah@machi.med.uchile.cl

Héctor Araya

Químico Farmacéutico, Diplomado en Nutrición, Profesor Asociado de Nutrición.

Marcela Escobar

Químico Farmacéutico, Master en Ciencia e Ingeniería de Alimentos.

Nelly Pak

Químico Farmacéutico, Profesor Asociado de Nutrición. Universidad de Chile.

Helmuth Goecke

Médico cirujano, Diplomado en Administración Moderna en Salud, Director Médico Laboratorios Knop. Quilpué, Chile.

Jacqueline Ruz

Químico Farmacéutico, Jefe Aseguramiento de Calidad Laboratorios Knopm, Quilpué, Chile.

Jacqueline Concha

Ingeniero en Ejecución Químico, Master en Ciencias de la Ingeniería. Universidad de Valparaíso.

Palabras clave:

Alimentos funcionales, ancianos.

Resumen

Los adultos mayores representan un segmento importante de la población chilena, con alta prevalencia de hipertensión, sobrepeso, osteoporosis, problemas articulares, cáncer y trastornos cardiovasculares, enfermedades que se relacionan con estilos de vida no saludables. El proyecto aborda una estrategia de promoción de salud, mediante la formulación de alimentos de alta aceptabilidad, con los nutrientes en niveles adecuados, en formas bio-disponibles y que incorporen fitoquímicos que contribuyan al bienestar psíquico y físico del consumidor. Se pretende formular, evaluar, obtener, comercializar y ensayar fisiológicamente tres alimentos funcionales con buena aceptabilidad, alto valor nutricional y precio accesible, que contribuyan a promover la salud del adulto mayor. Las características de estos alimentos son: 1) bajo en sodio, bajo en colesterol, bajo en grasas y con ácidos grasos omega-3, dirigido a la mantención de la salud cardiovascular, 2) alto en calcio, con fitoestrógenos, dirigido a la mujer peri y postmenopáusica y hombres de mayor riesgo de cáncer prostático y 3) alto en fibra dietética, que mejora funciones gastrointestinales y contribuye a disminuir el riesgo de algunas enfermedades no transmisibles. Las formulaciones se ensayarán en modelos *in vitro* e *in vivo* y se evaluará su efecto fisiológico, para impulsar su producción en el país y contribuirá a la integración de conocimientos, lo que redundará en el mejoramiento del bienestar físico y psíquico de la población chilena.