

Diseño y evaluación de papillas infantiles para prevenir la deficiencia de hierro en bebés

* * * * *

Autores:

Helena Pachón

ND PhD

h.pachon@cgiar.org

CIAT

Rebecca J. Stoltzfus

PhD Nutrición

Cornell University

rjs62@cornell.edu

María Reyna Liria D.

MHS Nutrición

Instituto de Investigación Nutricional, Perú

rliria@iin.sld.pe

Hilary Creed-Kanashiro

MPhil Metabolismo Humano

Instituto de Investigación Nutricional, Perú

hmcreed@iin.sld.pe

Raymond P. Glahn

PhD Fisiología

US Plant, Soil and Nutrition Laboratory

rpg3@cornell.edu

Palabras clave:

Deficiencia de hierro, alimentos complementarios, alimentos fortificados, alimentación infantil, niños.

Resumen

Para abordar la problemática de alimentos infantiles bajos en hierro biodisponible, desarrollamos papillas con carne liofilizada (muslo e hígado de pollo) y un alimento fortificado (harina de trigo), ingredientes culturalmente aceptables para el consumo infantil en el Perú. Las papillas y sus ingredientes eran seguros en cuanto a calidad microbiológica y residuos de pesticidas. Papillas cárnicas eran más aceptables por los bebés que por las madres. Pero, las papillas tenían menos carne y por ende menos hierro de lo deseado debido a la preferencia maternal por usar menos carne en las papillas y preocupación con el hígado de alcanzar el nivel superior del consumo diario de vitamina A recomendado para bebés de 7 a 12 meses de edad.

Se evaluó la biodisponibilidad *in vitro* de tres papillas: sin carne, muslo (con 3 g de muslo liofilizado) e hígado (con 1 g de hígado liofilizado). En comparación con la papilla sin carne, la biodisponibilidad de la papilla de muslo era más alta ($P = 0.01$) y de la papilla de hígado era igual ($P > 0.05$). La papilla de muslo puede proveer más hierro biodisponible a la dieta peruana infantil. Es posible que adicionando más hígado a la papilla de hígado aumente su hierro biodisponible.