

MUSEO DE ALIMENTACION DEL BRASIL

El Museo de Alimentación que estamos organizando consistirá en un muestrario de las diversas materias primas alimentarias y productos alimenticios de uso corriente en el país. Nuestro propósito es el de que figure al lado de cada muestra (o de su réplica en cera, yeso o mismo dibujo en flores), una explicación detallada sobre la identificación del alimento, sus áreas de cultivo y difusión, datos muy complementarios sobre su bioquímica, estadística de producción mundial, empleo dietético, tecnología alimentaria, etc.

Considerándose no sólo la gran variedad de géneros alimenticios de consumo habitual en cada país, así como también la diversidad de técnicas o procesos empleados en su obtención, y todavía aún más, la aparición constante de nuevas fuentes alimentarias (ersatzs, complementos de alimentación, enriquecimientos artificiales, utilización racional de sustancias hasta ahora consideradas como no aprovechables, etc.), creemos que sería de mucho interés si cada país pudiese promover un trabajo idéntico y que, finalmente, todos los datos conseguidos fuesen centralizados en un órgano único, el Museo Internacional de Alimentación, órgano éste que quedaría encargado de:

- a) Facilitar a todos los que se interesen por los problemas de la Nutrición, informaciones seguras y diversas sobre la alimentación de los pueblos en general;
- b) Estudiar las posibilidades de una mejor y mayor producción mundial de alimentos;
- c) Actualizar la tecnología alimentaria buscando una padronización o perfeccionamiento de métodos y definiciones;
- d) Organizar estadísticas relativas al abastecimiento actual y futuro de las naciones en él representadas;
- e) Fomentar el consumo de los alimentos de mayor valor nutritivo y rendimiento económico;
- f) Divulgar los datos de naturaleza variada que sean considerados de interés para la resolución o mejora del problema alimentario mundial;
- g) Abrir nuevas perspectivas al intercambio alimentario entre los pueblos.

MUSEO DE ALIMENTACION

Nombre del alimento:

Clasificación:

(Si se tratara de vegetales, indicar el nombre botánico y la variedad a que pertenece; si de animal, dar una explicación sobre la naturaleza del alimento o la clasificación zoológica cuando sea el caso.)

Sinonimia popular:

(Indicar los otros nombres por los cuales el alimento es también conocido.)

Correspondencia en algunos idiomas extranjeros, a saber: inglés, francés, castellano, italiano y portugués.

Características identificadas:

(Sabor, color, olor, hedor, consistencia, dimensiones, etc.)

Parte comestible o aprovechable:

Muestra proveniente de

(Indicar el local o la región del país de donde proviene la muestra.)

Indicar si se trata de materia prima alimentaria o producto alimenticio. (*)

Composición química:

(Indicar los diversos principios nutritivos en él contenidos, así como también el porcentaje habitual con que cada uno de ellos se presenta.)

Valor calórico:

(Por cien gramos de alimento.)

Valor nutritivo:

(Indicar aquí algo especial que distinga al alimento desde el punto de vista biofisiológico.)

Epoca de obtención:

(Indicar la época o épocas de mejor producción u obtención.)

Estimativa de producción en el país:

Zonas de producción en el país:

Preparaciones a que se presta:

(Indicar los usos culinarios —preparaciones en frío y al calor— más comunes.)

Productos alimenticios a que da origen:

(Indicar los diversos productos en los cuales el alimento entra como materia prima o como parte constituyente.)

(*) Entendemos por materia prima alimentaria el alimento que puede ser utilizado "in natura", sin sufrir modificaciones de orden físico, químico o biológico, salvo las indicadas por la higiene o aquellas necesarias a la separación de las partes no comestibles. Así, por ejemplo, la leche, las carnes, en general, los huevos, los cereales, las frutas, etc., son considerados materias primas alimentarias. Entendemos por producto alimenticio el alimento resultante de las modificaciones cualitativas y cuantitativas sufridas por las materias primas alimentarias, en consecuencia de la aplicación de métodos físicos, químicos o biológicos indicados por la tecnología alimentaria y reglamentados por el Código Bromatológico vigente en cada país. Así, la manteca, los quesos, los embutidos, las harinas, los aceites, el azúcar, etc., son considerados productos alimenticios.

Alteraciones a que está sujeto: (**)

Adulteraciones más comunes: (***)

Métodos de conservación:

(Indicar no sólo los diversos métodos, sino también principalmente los más utilizados en el país.)

Miscelánea:

(En este ítem pueden figurar informaciones diversas que se poseen sobre el alimento y que no estén en la relación, por ejemplo: el origen primario del alimento; si es producto de exportación —para dónde— o de importación —de dónde—; subproductos de finalidad alimentaria o no, que con él se obtengan; si hay creencias, hábitos populares o verificaciones científicas relativas a males o virtudes terapéuticas del alimento, etc.)

Referencia bibliográfica:

Contribución de

(Nombre de la institución)

de

.....
(Nombre del país)

(**) Entendemos por alteración las modificaciones que, motivadas por factores ocasionales diversos, como sean: luz, humedad, temperaturas elevadas, desecación, traumatismos, proliferación microbiana, contaminaciones, compresión, actividad enzimática, confinamiento, ataque de insectos o roedores, etc., ocurren en los alimentos, afectando principalmente sus caracteres organolépticos y el estado de sanidad. Así, el aumento de acidez de la leche, la putrefacción de las carnes, el enranciamiento de la manteca y de los aceites, la supermaduración de las frutas, la germinación de los cereales, etc., son considerados como alteraciones.

(***) Entendemos por adulteración las modificaciones cuali y cuantitativas provocadas intencionalmente en los alimentos con finalidades comerciales; este fraude, aunque no alterando prácticamente el aspecto del alimento, afecta profundamente su valor nutritivo, siendo en los casos de adulteración por adición (agua a la leche, margarina a la manteca, yeso a las harinas, aceites ordinarios al de oliva, etc.), o sea en los de adulteración por sustracción (retirada parcial de la grasa de la leche, retirada de cafeína del café, agotamiento las hojas de té, etc.).