

EDITORIAL

CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS CEREALES EN AMERICA LATINA

Es un hecho más que de todos conocido que los cereales, tomados en conjunto, constituyen los productos de la agricultura de mayor producción y, en conjunto, son también los alimentos que suplen cantidades significativas de nutrientes a la población mundial. Por lo tanto, los cereales ocupan una posición primaria en la nutrición de las poblaciones de los países en desarrollo, aportando cantidades significativas de calorías, de proteína y otros nutrientes. En América Latina se consumen grandes cantidades de arroz, trigo y maíz, así como también otras especies como la avena y el sorgo. Debido, pues, al significado mundial que los cereales tienen en la alimentación y nutrición de las poblaciones, y considerando su gran importancia en diversas industrias tanto alimentarias como industriales, es que en los países desarrollados se han establecido instituciones que investigan los diferentes problemas de los cereales en los diferentes eslabones que conforman la cadena alimentaria. Así, se han desarrollado asociaciones científico-técnicas que promueven y mejoran la utilización de este importante grupo de alimentos para beneficio de la humanidad.

Como se indicara, en América Latina los cereales, principalmente el arroz, maíz y trigo, son muy importantes en la alimentación y nutrición de la población; sin embargo, no se cuenta con instituciones ni sociedades que los fomenten, como ocurre en las regiones del mundo desarrollado. En la mayor parte de los países de la Región Latinoamericana sí existen instituciones que se dedican a las actividades en Ciencia y Tecnología de Alimentos. Cabe señalar, no obstante, que las actividades de estas instituciones asociadas a la utilización de los cereales, no ocupan el sitio que les corresponde, si se compara con la importancia que los cereales tienen en la alimentación y nutrición.

En un Editorial previo manifestamos que más del 50% de los artículos que ALAN publica regularmente pertenecen al área de Ciencia y Tecnología de Alimentos. De este 50%, solamente el 35% de ellos se refieren a diferentes aspectos de los cereales. Más aún, el enfoque que en dichos trabajos se hace de los cereales, es el de buscar sustitutos para el trigo, cereal que no se produce en la mayoría de los países latinoamericanos, pero que es uno de los que más se consume. Muy pocos de los trabajos publicados en este rubro enfocan los aspectos más básicos de la química y tecnología de los diferentes cereales que acostumbramos consumir. No obstante, los cereales son y continuarán siendo la base de la alimentación en muchos

países, entre los cuales se cuentan los de América Latina.

En base a los conceptos enunciados, se considera de mucha importancia reforzar en los Institutos de Ciencia y Tecnología de Alimentos de los países latinoamericanos, la enseñanza de la química, ciencia y tecnología de los cereales. Otra alternativa digna de tener en cuenta en vista de la importancia que tienen, sería la de crear dos o tres institutos especializados en la ciencia y tecnología de los cereales, enfatizando todos ellos, pero en particular el arroz, maíz, sorgo y trigo. En esos institutos especializados o en los centros actuales de Ciencia y Tecnología de Alimentos los estudiosos podrían también dedicarse a la investigación de los pseudocereales, la quinua y el amaranto, por ejemplo, granos éstos que prometen mucho y principian a ser considerados en diferentes aspectos como alimentos para la población. Se piensa que la química, ciencia y tecnología de los cereales puede ser algo muy especializado, pero de hecho no lo es, ya que trata de la composición, estructura y propiedades de los cereales y de las reacciones o transformaciones que reciben desde su producción hasta su consumo.

Los profesionales en la ciencia y tecnología de los cereales pueden desenvolverse en facetas de investigación básica, en los componentes bioquímicos tales como carbohidratos, proteínas, lípidos, enzimas, fibra, minerales y otros. Todos estos estudios, desde luego, requieren el uso de técnicas analíticas especializadas, e instrumentación. Por otro lado, pueden trabajar en la industria alimentaria de cereales, la molienda y el beneficiado, el procesamiento, la cervecería, fermentaciones, producción de pastas y otros aspectos más, para citar unos cuantos. En el desarrollo de productos puede señalarse también el control de calidad que, evidentemente, es otro rubro interesante.

Se considera que todos estos aspectos son algo que deben recibir mucha atención, básicamente por la enorme importancia que los cereales tienen en la alimentación y nutrición de la población latinoamericana en particular, y del mundo en general.

Ricardo Bressani
Editor General