

## EDITORIAL

### LA INVESTIGACION AGRICOLA Y SU INFLUENCIA EN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

*El problema nutricional en muchos países en vías de desarrollo se debe, en general, a múltiples causas. Entre estas últimas, la falta de disponibilidad y de acceso a los alimentos desempeña un papel de gran relevancia. Como consecuencia del reconocimiento de ese problema, se iniciaron a nivel mundial programas diseñados a incrementar la producción de alimentos, objetivo que en general se ha podido lograr. En este proceso, sin embargo, también se hizo más que evidente que la producción como tal, no resolvía el problema, ya que si bien muchos de los productos llenaban el objetivo de alta producción, no sucedía así en el rubro de aceptabilidad por parte del consumidor. Este hecho —que está relativamente bien documentado en la literatura— revivió un concepto muy conocido en muchos países, esto es el concepto de calidad que lleva implícita la aceptabilidad de los productos agrícolas.*

*El concepto es más aplicable a los granos básicos, cereales y leguminosas, por ejemplo, pero también aplica a otros productos tales como tubérculos, frutas y verduras. El cereal que posiblemente ha recibido más atención en este sentido es el trigo, ya que en su caso, no sólo la producción es importante, sino también las características que requiere para su procesamiento en harina, y luego la conversión de dicha harina en el producto final, o sea el pan.*

*Hoy día se está dedicando más atención en los programas de producción a las características de calidad del grano para su almacenamiento; a su transformación en forma comestible, y a las propiedades de aceptabilidad para el consumidor, que debe satisfacer el producto. Un ejemplo lo constituye el frijol (*Phaseolus vulgaris*). Esta leguminosa de grano es de importancia nutricional significativa en América Latina, y como todos saben, aporta a los cereales importante proteína suplementaria. Pero el frijol que se consume en los diferentes países de América Latina no tiene las mismas características, ni se consume en la misma forma, excepto que en todos los casos sí se cuece. La preferencia del consumidor varía enormemente. En varios países se prefiere el grano de color rojo, en otros el de color blanco y en otros más, el negro, bayo y de otros colores. Asimismo, en algunos se prefiere el frijol de grano mediano, y en otros, de grano grande. Por consiguiente, estas diferentes preferencias deben tenerse en cuenta en los programas de mejoramiento genético, en vez de considerar sólo la producción. En el caso del frijol, todos los consumidores de diversos países coinciden en el deseo de obtener frijoles de bajo tiempo de cocción; frijoles que resistan el ataque de insectos, y frijoles que no se pongan duros en la fase de almacenamiento.*

*No obstante, la investigación ya está rindiendo resultados positivos, entre ellos la disponibilidad de un frijol resistente al ataque de ciertos insectos, como*

*el zebrotus, ya que estos frijoles contienen arcelina, una proteína que inhibe el crecimiento del insecto. Experiencias similares se están dando para otros de los alimentos básicos. Por ejemplo, en el caso del sorgo, un cereal de alto consumo en diferentes formas en Africa. Los programas de investigación en este cereal están poniendo mucha atención en estas características de aceptabilidad del grano. Asimismo, se ha adelantado grandemente en introducir buenas características de cocción y aceptabilidad en el caso del arroz, al igual que de tubérculos tales como la yuca y muchas otras leguminosas de consumo común en Asia e India.*

*Tal vez en un futuro cercano esta actividad sea la llave que abra la puerta para introducir también en los alimentos, como requisito de calidad para su consumo, aspectos de valor nutritivo cuya importancia no puede pasarse por alto.*

*Ricardo Bressani  
Editor General*