

## **DESARROLLO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON MATERIAS PRIMAS BIOFORTIFICADAS**

*Sonia Gallego<sup>(1)</sup> e Bernardo Ospina<sup>(1)</sup>*

<sup>(1)</sup>Consortio Latinoamericano y del Caribe de Apoyo a la Investigación y al Desarrollo de la Yuca (Clayuca), Cali, Colombia, s.gallego@cgiar.org

AgroSalud es un proyecto cuyo objetivo es ayudar a reducir la desnutrición y mejorar la seguridad alimentaria nutricional en América Latina y el Caribe, mediante la producción y el consumo de cultivos biofortificados de yuca, batata, maíz, arroz y frijol. El componente poscosecha del proyecto, liderado por CLAYUCA y EMBRAPA Agroindustria de Alimentos, se fundamenta en la identificación y validación de tecnologías para la generación de productos alimenticios con los cultivos biofortificados.

Como parte de las actividades se estableció con la empresa caleña Pampa Ltda. (*Productos Alimenticios de Maíz, Plátano y Arroz*) un acuerdo de colaboración para llevar a cabo trabajos de investigación enfocados en el desarrollo y producción de alimentos con los cultivos biofortificados, que puedan ser comercializados en un futuro por la empresa en supermercados o tiendas de fácil acceso a personas de bajos recursos económicos.

Se seleccionaron del catálogo de productos de la empresa aquellos que no presentaran fortificación o enriquecimiento, con el fin de analizar la cantidad y calidad de nutrientes que las materias primas biofortificadas aportaron a los productos desarrollados.

Tres productos fueron desarrollados en las instalaciones de la empresa con la colaboración de EMBRAPA-CTAA y la Universidad del Valle: 1) Mazamorra "El Choclo", elaborada 100% con maíz QPM, 2) Fidesopa "Feny" elaborada con harina de arroz con altos contenidos de hierro y zinc (80%) y harina de camote con alto contenido de betacaroteno (20%), 3) Natilla "Pampera" elaborada con harina extrudida de maíz QPM (80%) y panela granulada (20%). Estos productos fueron evaluados mediante análisis bromatológico, nutricional (contenido de nutrientes y biodisponibilidad) y análisis sensorial.

Una parte de los alimentos desarrollados fue comercializada por la empresa y otra parte fue distribuida a más de 10 fundaciones e instituciones de ayuda alimentaria dirigidas a niños en edad escolar, mujeres con VIH/SIDA y ancianos.