

Nuevos productos pesqueros, un desafío para la nutrición infantil



El consumo en Argentina es bajo, aún comparado con países de parecida tradición gastronómica

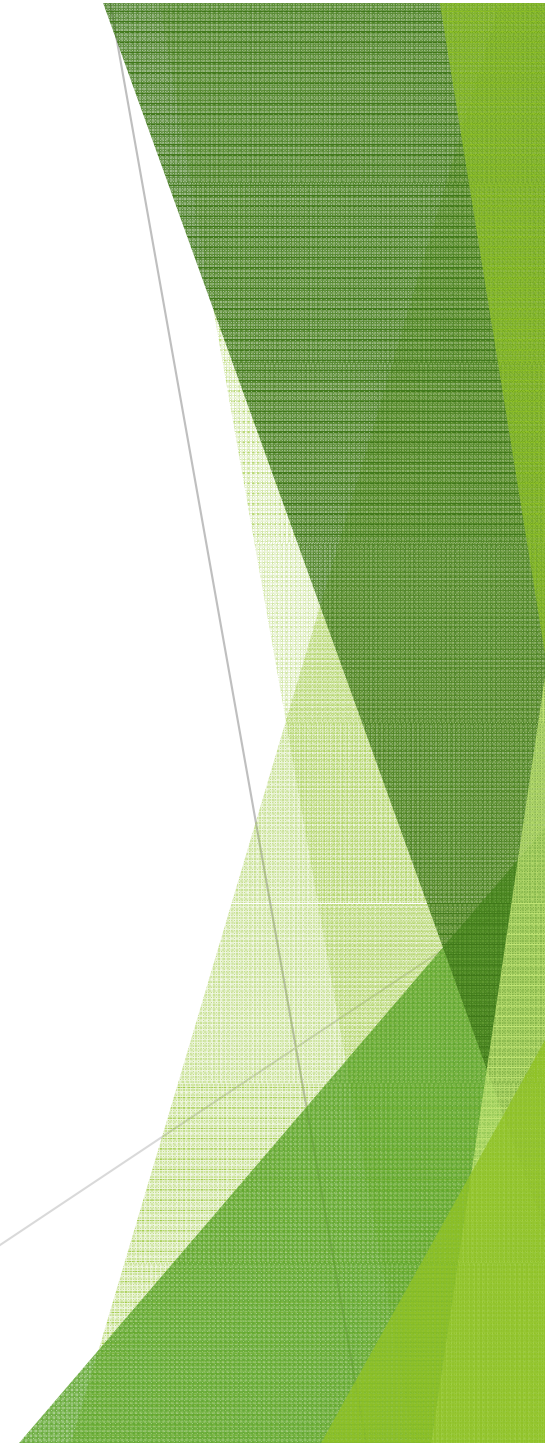
Las especies más consumidas son:

***Merluza(básicamente filet)**

***Calamar(anillas,tentáculos,aletas)**

***Langostinos(pelados,colas) –alto valor comercial-**

En nuestra Mesopotamia especies como boga,sábalo,surubí,pacú etc



Hay varias hipótesis acerca del consumo bajo de productos pesqueros:

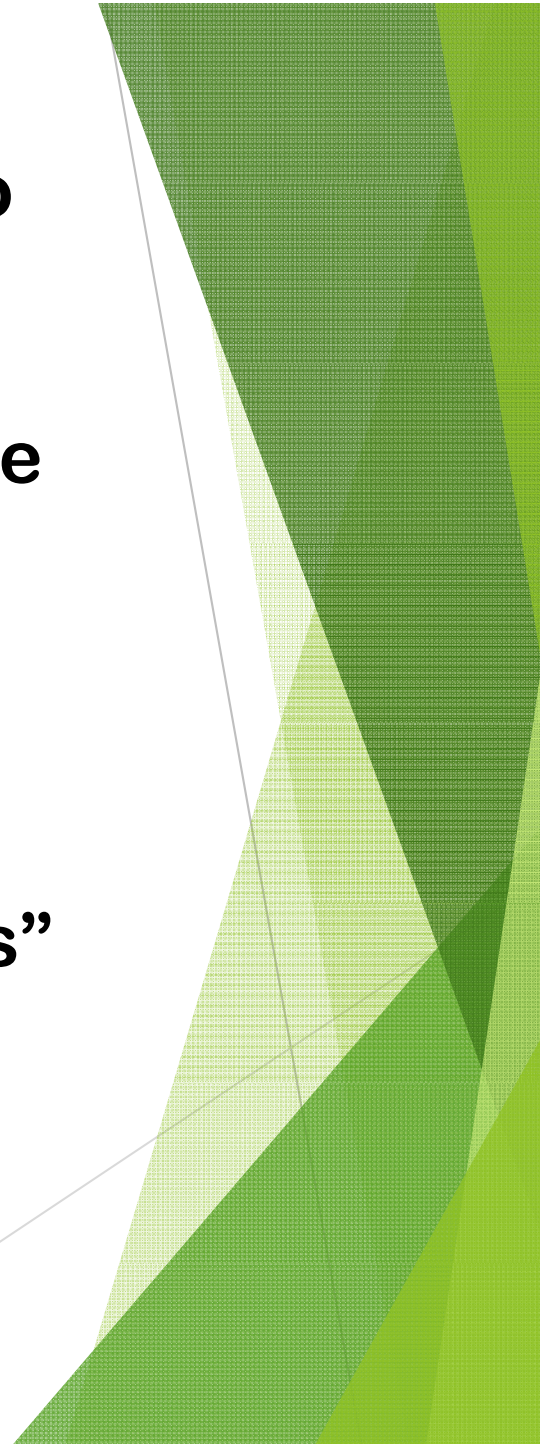
***Desconocimiento de las especies y su forma de preparación**

***Malas prácticas comerciales: sustitución de especies (confusión del consumidor)**

***Alto costo en relación a otras carnes blancas**

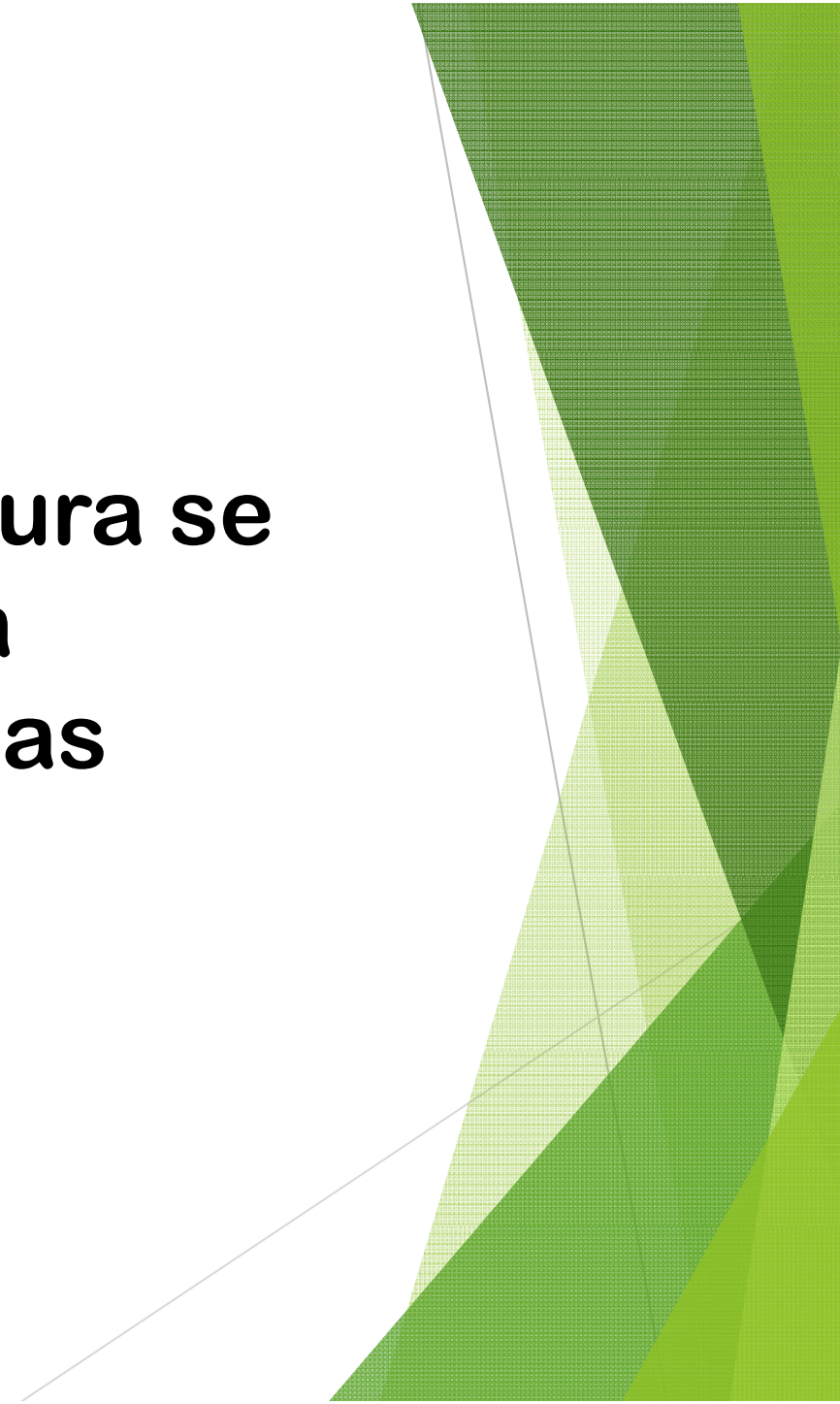
***Mitos nutricionales: “no te llena”, “tiene espinas”**

***Desconocimiento de parámetros de frescura**



Algunas pautas de consumo....

- ▶ *Entre el 85 a 90% de la captura se exporta,el resto se destina a mercado interno bajo diversas formas comerciales



**Qué productos
ofrece el mercado
interno?**



Nuevos productos en el mercado interno:

- ▶ *Formados a base de minced de pescado listos o semilistos, rebozados y prefritos congelados*
- ▶ Ingredientes para preparación de cazuelas de mariscos congelados
- ▶ *Filetes rebozados fritos congelados*
- ▶ Anillas de calamar rebozadas (“rabas”) crudas o prefritas congeladas.
- ▶ Mariscos cocidos pelados congelados

Básicamente se busca “entrar” al gusto infantil a través de los productos rebozados fritos(similitud con milanesas cárnicas??)

La industria pesquera argentina ha tenido un gran incremento de productos rebozados prefritos o fritos.

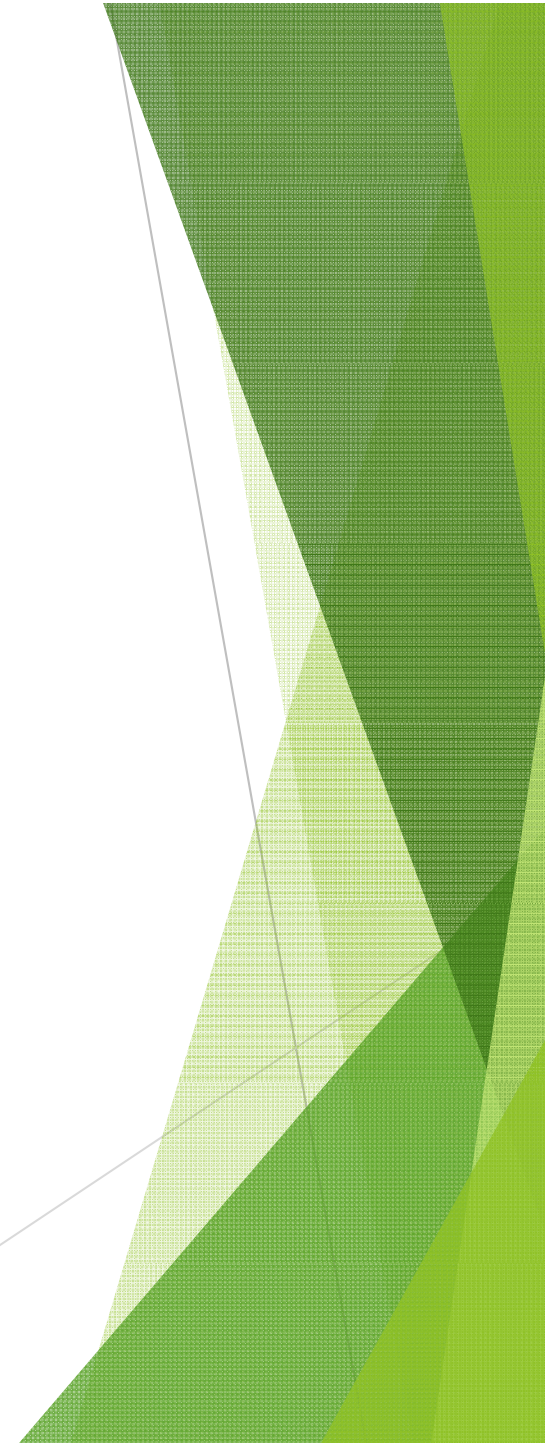
Estos productos son formulados, es decir no son simplemente pescado y rebozador,sino que tienen fórmulas mucho más complejas que incluyen derivados de soja,harinas de trigo y arroz,espesantes etc.



Continuación....

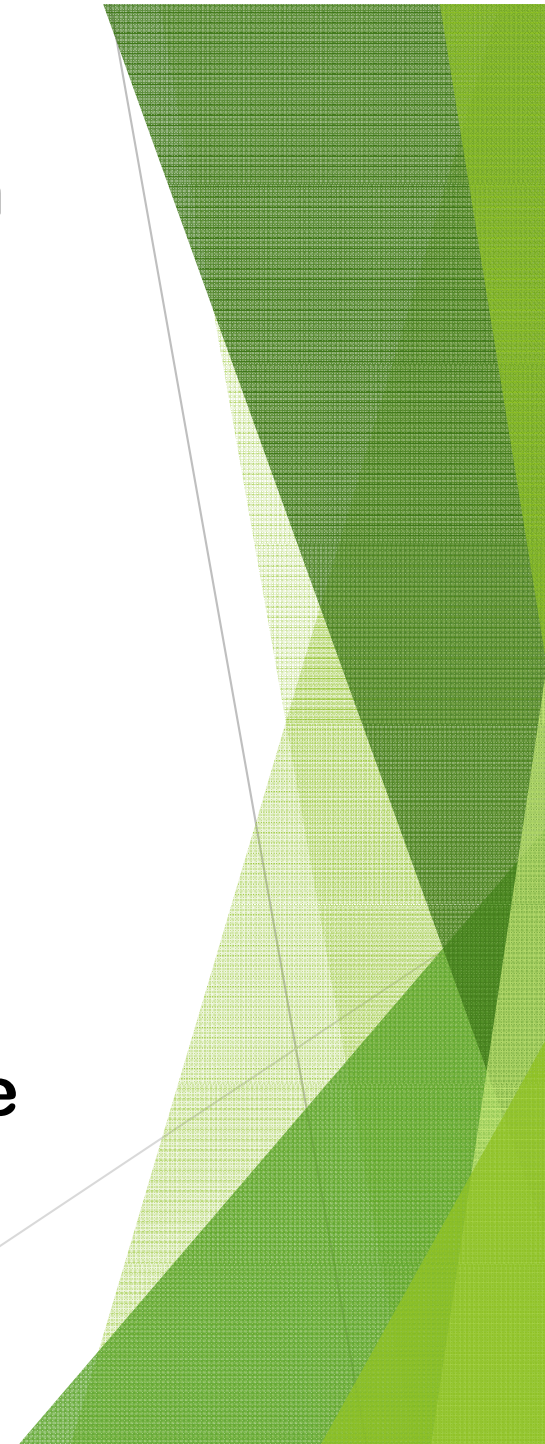
Es decir, que no es solamente el aporte de proteínas del pescado lo que debemos tener en cuenta sino el aporte de hidratos de carbono y grasas totales y saturadas.

Esto debería ponerse en foco ya que de un paneo de diversos productos ofrecidos en el mercado podemos ver que tienen los siguientes porcentajes en cuanto a hidratos de carbono, grasas y calorías:



Del promedio de seis productos existentes en el mercado podemos ver algunos datos promedio de la porción de 130 g

- ▶ **Valor calórico expresado en kilocalorías:220**
- ▶ **Hidratos de carbono(g): 32**
- ▶ **Grasas totales(g):13**
- ▶ **Cabe acotar que en algunos productos que agregan ingredientes tales como muzzarella,jamón cocido,queso azul los valores de grasas totales se incrementan marcadamente incluyendo las grasas saturadas**



Continuación...

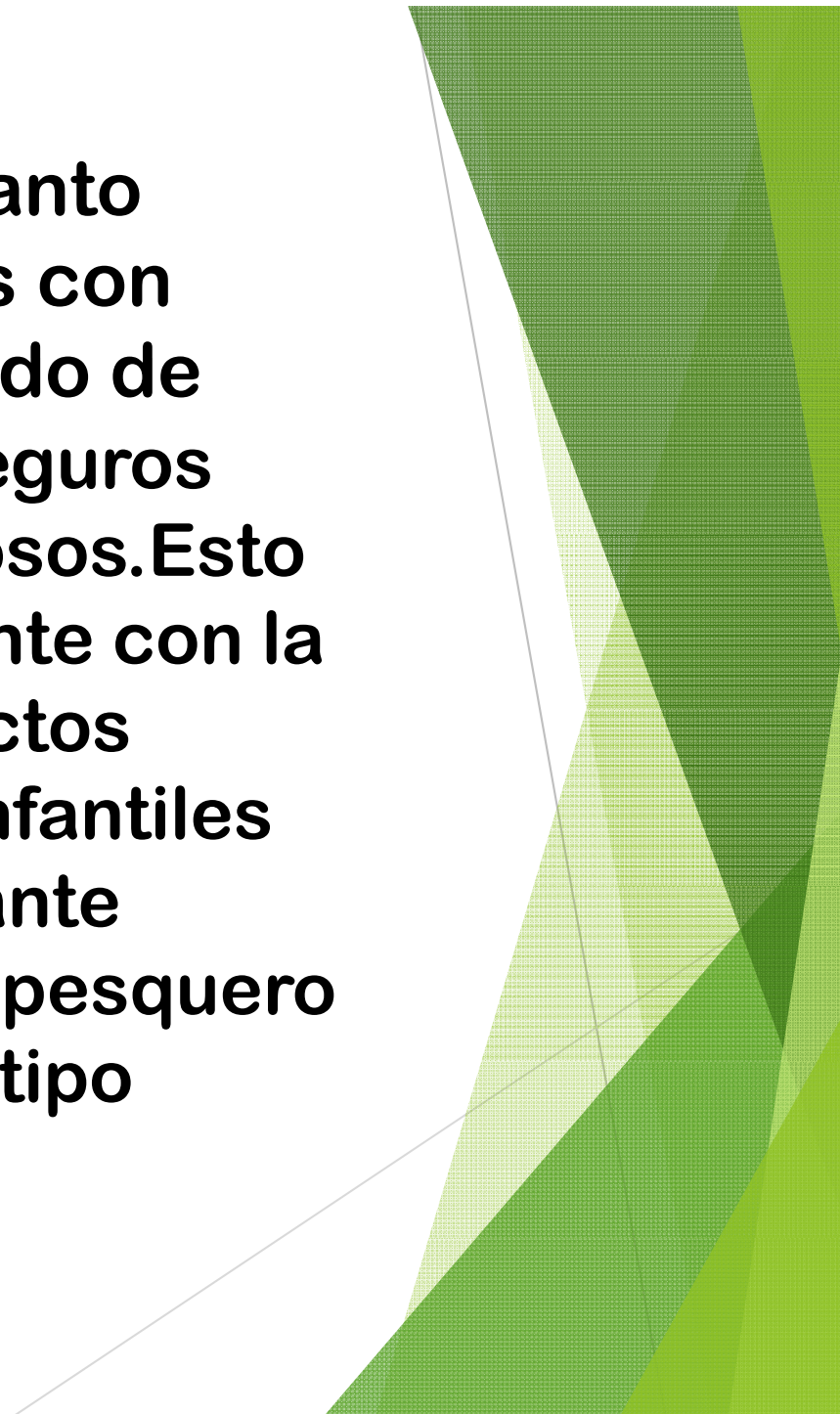
- ▶ Asimismo debemos destacar que muchos de estos productos incluyen otras fuentes de hidratos de carbono (además de las harinas de trigo del rebozador) como almidón de maíz, aislado de soja, almidones modificados etc. dentro de su núcleo cárnico, lo que plantea también otros interrogantes ya que el nivel de proteínas general es, en promedio de 14 % por porción.



Dado que la principal especie usada es la merluza hubbsi (que hoy día no es muy abundante) uno de los desafíos de la industria pesquera argentina es buscar aprovechar otras especies de bajo valor económico o subexplotadas para no depender únicamente de esta especie. El otro desafío es desarrollar productos que sean adecuados en sabor, textura y valor nutricional y teniendo en cuenta las características del consumidor argentino y especialmente en niños y niñas.



El otro desafío es para los sectores tanto públicos como privados relacionados con nutrición y la salud infantil en el sentido de lograr productos no sólo sabrosos y seguros sino que sean nutricionalmente valiosos. Esto último tiene que ver fundamentalmente con la composición promedio de los productos puestos por lo general, en menús infantiles y, que, hemos visto, tienen un importante componente de grasas de origen no pesquero y de hidratos de carbono de diverso tipo



Por lo tanto se necesita una colaboración y un intercambio estrecho entre los sectores públicos, de la industria y la ciencia para poder lograr productos que puedan "penetrar" en el gusto infantil al mismo tiempo que sean nutritivos y al mismo tiempo sirvan para el aprovechamiento de especies subutilizadas por la industria a través de nuevas tecnologías. Eso es un desafío compartido que puede redundar, a largo plazo en pautas de consumo más saludables y diversas.

