



Editorial



El año 2020 será recordado fundamentalmente como el año de la pandemia del Coronavirus SARS-CoV-2 (COVID-19), donde a todo el mundo le ha tomado, en muchos aspectos, desprevenido y ha supuesto un verdadero terremoto para el modelo de vida occidental. Los alimentos no han sido ajenos al efecto del COVID-19, causando, en algunos casos, incertidumbre tanto en su producción, procesamiento y consumo. En el caso de los productos cárnicos, durante la pandemia, la percepción de los mismos por parte de los consumidores parece haber cambiado. En muchos países está creciendo la idea de que se debe disminuir consumo o incluso eliminarlos de la alimentación. Estas ideas que se están sembrando, carecen de base científica, creando una corriente infodémica sobre el consumo de carne y productos

cárnicos, que tanto desde la industria cárnica como del sector académico se debe combatir con evidencias científicas.

Afortunadamente, ambos sectores ya están actuando para desenmascarar a estos desinformadores que a veces son partícipes directos o indirectos de intereses creados a tales efectos.

La industria cárnica ha generado, en los últimos años, el conocimiento científico-tecnológico necesario para mejorar nutritivamente estos alimentos imprescindibles, en las cantidades adecuadas, para una correcta nutrición.



Dr. José Ángel Pérez Álvarez

Se ha estudiado como disminuir el efecto de los grandes restrictores asociados a los productos cárnicos como son la sal, la cantidad y tipo de grasas, los azúcares y el uso de aditivos, mejorando muchísimo su valor nutritivo sin restar las características sensoriales por los cuales son tan apreciados. Los productos cárnicos funcionales o, mejor dicho, como se empiezan a llamar, los **productos cárnicos saludables**, ya son un hecho y han saltado de los laboratorios a los supermercados. Desde la Universidad Miguel Hernández de Elche se trabaja en el desarrollo de este tipo de alimentos, utilizando para ello la estrategia de Investigación Desarrollo e Innovación de los **Alimentos 5S** (Alimentos Sanos, Seguros, Sabrosos, Sostenibles y Socialmente aceptados) aplicado a los productos cárnicos, donde se da una visión integral del producto cárnico, considerando, además, aspectos culturales, sociales e identitarios, científico-tecnológicos y sanitarios. En este punto desde los alimentos 5S, se apoya el uso de los nuevos ingredientes como la chía o el amaranto. Gracias a sus excelentes propiedades tecno-funcionales, son muy útiles en el desarrollo e innovación de nuevos productos cárnicos saludables, de los cuales México, debería ser una potencia, al ser originarios de nuestro país.

La pandemia del COVID-19 será una gran oportunidad y un gran reto, para los sectores relacionados con la las industrias cárnicas (industrias, emprendedores, universidades y centros públicos de investigación) a la hora de sacar al mercado, nuevos productos cárnicos más saludables o innovar los existentes, cumpliendo los criterios marcados por los consumidores, a través del uso de productos locales, ingredientes más sanos, con las tecnologías apropiadas para asegurar la salubridad de los mismos, respetuosos con el medio ambiente, más acordes con las filosofías de vida actuales, que ofrezcan comodidad y placer (hedonismo) a la hora de su consumo, con la menor cantidad de aditivos posibles. Por todo lo anterior, estamos en una época que brinda una oportunidad de oro que, como sociedad, no debe perderse, es el momento en el que la Ciencia y la Sociedad, trabajen de forma conjunta para mejorar el Entorno Social y el Bienestar de la población.

No olvidemos que el trabajo a desarrollar en los productos cárnicos saludables, es arduo, pero no deja de ser interesante e ilusionante ya que se tiene la ocasión propicia para mejorar nuestra salud a través de la alimentación.