



Nacameh Vol. 16, No. 2, 2022

Editorial



Mark Ryden: The angel of meat, 1989

En materia de alimentación, la Organización Mundial de la Salud ha propuesto que la población humana lleve una dieta sana a lo largo de la vida para prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como enfermedades no transmisibles entre ellas diabetes, cáncer, cardiopatías y accidentes cerebrovasculares.

Sin embargo, la OMS destaca que la rápida urbanización y la modificación en los estilos de vida de las personas, ha dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios, en donde se detecta un incremento en el consumo de alimentos hipercalóricos, grasas, azúcares libres y sal, aunque en ello influyen otros factores como el contexto cultural, la situación de precariedad económica, disponibilidad local de

alimentos e influencia para el consumo de alimentos de aporte nutrimental escaso o reducido.

En tal sentido, alrededor del mundo se han implementado diversas estrategias con sustento científico para desarrollar a partir de recursos disponibles localmente, propuestas de carácter alimentario para mejorar los perfiles nutrimentales de productos a base de carne y contribuir así al logro de alimentos saludables que al incluirse en la dieta diaria contribuyan a preservar la salud de las personas.

De tal manera que la inclusión de aceites de origen vegetal y extractos de plantas con propiedades antioxidantes para el desarrollo de alimentos cárnicos funcionales, puede representar una alternativa nutrimental para obtener productos alimentarios bajos en grasa. Por otra parte, se destaca, en el uso de recursos regionales no convencionales, como la carne de conejo, para la elaboración de porciones de alimento a base de ingredientes que retarden o disminuyan los procesos oxidativos sin que se tenga que recurrir a productos antioxidantes, si no para aprovechar las ventajas que ofrecen los aceites esenciales en la formulación de productos cárnicos.

Es de destacar que no solamente es de interés que los alimentos funcionales aporten nutrimentos favorables a la salud humana, si no que estos no representen riesgos en materia higiénico sanitaria, para ello, los resultados de investigación científica aportan información fundamental para contribuir a la mejora de los indicadores de salud en la población. Lo interesante de estas investigaciones es que aportan información valiosa para la población consumidora, es que la carne y sus derivados contribuyen a una dieta vigorosa.



Francisco Gerardo Rios Rincon