

Residuos de origen vegetal. Magnitud. Sustancias bioactivas más importantes según los diversos productos

Dras Lia Noemi Gerschenson y Ana María Rojas

En Argentina, la agricultura es una de las principales actividades económicas ya que no solo abastece al país, si no que el excedente se destina a la exportación. Parte de la producción no se utiliza ya sea porque: a) ocurren pérdidas focalizadas en el proceso productivo o b) desperdicios que suelen aparecer en los últimos eslabones de la cadena: distribución y consumo.

La Dirección de Agroalimentos (Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Ministerio de Agroindustria) realizó un estudio de estimación de pérdidas y desperdicios de alimentos en nuestro país trabajando sobre los principales sectores agroalimentarios representativos de la actividad económica, en términos de producción, de exportaciones y de importancia relativa para las economías regionales. En las siete cadenas analizadas (carne, cereales, frutas, hortalizas, lácteos, oleaginosas, raíces y tubérculos), observaron una pérdida total promedio de 12,5% de alimentos, equivalente a 16 millones de toneladas, de los cuales 14,5 millones son de pérdidas y 1,5 millones de desperdicio. Las mayores pérdidas se registraron en las cadenas de hortalizas (36,9%), raíces y tubérculos (30,1%) y frutas (26,8%). Podemos así ver que existe un alto porcentaje de la producción de origen vegetal que no se aprovecha adecuadamente.

Por otra parte, los residuos vegetales y su eliminación representan importantes costos para las industrias, muchas veces inadecuadamente evaluados. Hay un creciente reconocimiento acerca de la existencia de dos problemas paralelos: el manejo de los residuos y la disminución de los recursos, los cuales pueden ser resueltos, simultáneamente, a través de la utilización de los residuos alimenticios como fuente alternativa de carbono, para producir compuestos químicos comercialmente viables. Estos subproductos adecuadamente utilizados pueden añadir alto valor a las materias primas contribuyendo, al mismo tiempo, al desarrollo sostenible y a la protección ambiental.

En la presente disertación se analizará la magnitud de las pérdidas de distintos tejidos vegetales así como la potencial obtención de distintas sustancias bioactivas a partir de frutas, hortalizas, cereales y oleaginosas. Estos bioactivos podrán encontrar aplicación en la industria. De este modo se colaborará al óptimo aprovechamiento de los recursos y al desarrollo de tecnologías limpias.