

## ***Desarrollo de Alimentos Enterales Termoestabilizados.***

Director Segura, Juan

Los alimentos son un bien de carácter social, un derecho humano, por lo que la investigación y desarrollo en este campo debe ser considerada una política de estado y una inquietud de sus Instituciones.

La investigación y desarrollo en el tema “alimentos sociales”, entendiéndose como tales a los alimentos destinados a satisfacer requerimientos nutricionales de personas o grupos de personas que por diversos motivos no pueden acceder por sus propios medios a los mismos, no es abordada por una cantidad significativa de grupos o centros de investigación en la Argentina o en el mundo.

Estos alimentos deben contemplar otros aspectos importantes además de cumplir con los requerimientos nutricionales adecuados. Entre dichos aspectos se debe contemplar principalmente los costos de los mismos, la distribución, la aceptación y los aspectos socioculturales del consumidor.

El proceso de esterilización industrial (termoestabilizado) es sumamente adecuado para preservar este tipo de alimentos por su facilidad de implementación, aceptación generalizada y gran economía de procesamiento y almacenamiento.

Actualmente existen escasos estudios científico-técnicos modernos disponibles sobre las variables que influyen en el proceso de esterilización en autoclaves discontinuas, a pesar de haberse desarrollado durante las últimas décadas nuevas tecnologías y envases para el mismo.