

El camino para crear una bebida saludable con potencial antihipertensivo



Imaginemos un alimento elaborado con ingredientes que contienen compuestos potencialmente benéficos para nuestra salud cardiovascular, pero que no es el tipo de alimento que esperamos

consumir y que, además, tiene un sabor poco agradable. En el laboratorio todo podría parecer prometedor, pero cuando llega el momento de probarlo, a las personas no les gusta y probablemente pocas

Por investigadores del CIAD.

estén dispuestas a consumirlo con frecuencia. Entonces, ¿de qué sirve un alimento con potenciales beneficios para la salud si no responde a las necesidades y preferencias del mercado consumidor? ¿Podríamos decir que desarrollamos con éxito un alimento funcional?

Estas preguntas son importantes al diseñar alimentos funcionales; es decir, alimentos que, además de sus propiedades nutricionales básicas, buscan proporcionar beneficios adicionales para la salud. Uno de los retos actuales en su desarrollo es precisamente reconocer que no basta con buscar un posible beneficio para la salud: también es necesario considerar a las personas que eventualmente los consumirán. Bajo esta perspectiva surgió una investigación realizada en el Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD), subsección Culiacán, cuyo propósito fue desarrollar un alimento funcional con potencial antihipertensivo, considerando desde el inicio las preferencias de las personas y evaluando posteriormente su efecto sobre la presión arterial en el laboratorio.

Elección y desarrollo del alimento funcional

La investigación comenzó con el diseño y validación de un cuestionario para conocer las preferencias de la población de Culiacán, Sinaloa, respecto

a los alimentos funcionales. Entre los diferentes tipos de productos evaluados, las bebidas ocuparon el primer lugar de preferencia y el sabor destacó como uno de los factores más importantes para las personas. Estos resultados proporcionaron dos elementos fundamentales para continuar la investigación: desarrollar una bebida y prestar especial atención a su sabor. Sin embargo, saber qué tipo de productos prefieren las personas es sólo el comienzo, también es importante identificar rechazo o resistencia a probar nuevos alimentos (neofobia) o la disposición a probarlos (neofilia). Esto, en virtud de que los alimentos funcionales pueden ser considerados nuevos o novedosos debido a los ingredientes, a los métodos de elaboración o a la misma funcionalidad que ofrecen. Por ello, también se evaluaron estas actitudes hacia nuevos alimentos en

