

REFLEXIONES SOBRE LOS USOS ALIMENTARIOS DEL ARROZ Y DE SUS SUBPRODUCTOS

Dra. Concepción Ortolá¹

RESUMEN

Al tratar de sintetizar las tendencias actuales de los usos alimentarios del arroz y de sus productos para reflexionar sobre éstos, se identifican dos grandes líneas que aglomeran la mayoría de las alternativas más destacadas: (1) las derivadas del interés por la salud, incluida la seguridad alimentaria, y (2) la necesidad del consumidor actual de disponer de productos de mayor conveniencia. En ambas, subyace la búsqueda de nuevos modelos de mejora de la economía de la empresa arrocera. Las alternativas de uso del arroz y subproductos, están íntimamente ligadas a las tendencias del mercado.

El interés por la salud es creciente, tanto en el Consumidor como en las Autoridades que regulan el comercio y el consumo de los alimentos. Fruto de ello, el arroz y sus subproductos son objeto, cada día con mayor intensidad, de rigurosos controles de elementos potencialmente nocivos como metales pesados (plomo, mercurio, arsénico, etc), micotoxinas, (aflatoxinas, ocratoxinas, etc), residuos de pesticidas, e incluso de la carga microbiana, aunque en particular más referida al caso de alimentos infantiles. Aunque el arroz es hipoalergénico, otros constituyentes que no lo son (como el gluten de trigo para los celíacos) pueden ir incorporados como contaminación en los productos de arroz, y son objeto de control. Asimismo, los OGM que, por su identidad, son un capítulo aparte, no puede olvidarse en este contexto. Igualmente, elementos potencialmente nocivos procedentes de procesos tecnológicos, como la acrilamida, son tenidos en cuenta en la selección de compras. Esta tendencia, constantemente creciente, conduce a un incremento de las medidas de prevención y del coste analítico, con la consecuente escalada de los precios del arroz para el Consumidor. En el trabajo se reflexiona con cierto detalle sobre algunos casos puntuales de usos alternativos del arroz y sus subproductos, asociados a estos temas.

En la búsqueda de productos de arroz y sus subproductos más saludables, el enriquecimiento en micronutrientes (vitaminas y minerales) ya no es prioritario. Hay más interés por los constituyentes/ingredientes funcionales (fibra dietética, y en particular la de carácter prebiótico, antioxidantes, agentes reductores de colesterol, antihipertensivos, etc). En este contexto, en el trabajo se reflexiona sobre el uso de algunos tipos de arroz y de salvado, en productos para alimentación humana.

La demanda del consumidor por productos de conveniencia es creciente desde hace unos años. No obstante, en este escenario se viene percibiendo una tendencia que podría interpretarse como “un paso atrás”, aunque no lo sea por la aparición de productos diseñados para dar al Consumidor la oportunidad de participar personalmente en la finalización del plato, aportando una parte de su creatividad, dándole un toque personal.

En productos de conveniencia, la característica más relevante es la diversificación, cuyos resultados inundan el mercado. Así, el arroz “parboiled” (sancochado, precocido, vaporizado), se encuentra ya en el mercado en tipos de 10 y de 5 minutos de cocción, sin dejar de ser “parboiled”, en clara diferencia del arroz de rápida cocción convencional (“quick cooking rice”). El arroz “cocido” y platos preparados a base de este arroz, se encuentran como pasteurizados refrigerados, esterilizados, congelados, que solo requieren unos minutos en microondas para estar listos para el consumo. Arroz, sémolas y harinas, éstas últimas generalmente de medianos, sirven de base para la preparación de

¹ Española de I+D S.A., Herba Ricemills, Grupo Ebro. Pol. Ind. Virgen de los Dolores, c/215-209, Moncada, Valencia, España, c.ortola@foodtecprovider.com

sopas, salsas, snacks, cereales para desayuno, productos de panificación, etc., listos para comer y/o de rápida finalización. Harinas de arroz mínimamente modificadas por medios no químicos, ofrecen ya gran número de soluciones tecnológicas en la industria alimentaria. El salvado de arroz, relegado hasta ahora a un alimento para animales, entra en el área de alimentación humana aportando lo mejor del grano de arroz en nutrientes y en funcionales saludables, como un ingrediente importante para la elaboración de alimentos de conveniencia. Dada la amplitud del tema, el trabajo aborda reflexiones sobre algunos usos puntuales.