



Impulso al desarrollo de la cadena láctea

La Secretaría de Planeamiento y Políticas del Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva de la Nación estableció como prioritario el financiamiento de proyectos orientados a producir alimentos funcionales y a aprovechar el lactosuero que se genera en la fabricación de derivados lácteos como el queso o la manteca.

La apertura de la convocatoria Fondos Sectoriales en Agroindustria, lanzada por la Agencia Nacional de Promoción Científica y Tecnológica a través del FONARSEC (Fondo Argentino Sectorial), tiene su génesis en una política de carácter focalizado diseñada por la Secretaría de Planeamiento y Políticas para favorecer el desarrollo de sectores estratégicos para el país.

El organismo otorgará aportes no reintegrables de hasta siete millones de pesos por proyectos a consorcios público-privados que tengan como meta la producción e innovación en el área de alimentos funcionales y hasta seis millones de pesos a quienes apunten a generar capacidades y soluciones tecnológicas para el aprovechamiento y manejo sustentable del lactosuero.

Las temáticas a financiar fueron definidas junto con el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, los actores de la cadena láctea y representantes del ámbito científico y tecnológico nacional, teniendo en cuenta las potencialidades de la industria y las necesidades del mercado.

Las líneas de investigación y desarrollo consensuadas fueron sometidas a la validación de expertos internacionales y del Consejo Tecnológico Sectorial de Agroindustria, órgano consultivo conformado por miembros de los ámbitos públicos, académico, privado y de la sociedad civil, que además interviene en el seguimiento y evaluación de los proyectos.

Lácteos con I+D

El mercado de los alimentos nutraceuticos crece a nivel mundial de la mano de la preocupación de la población por el cuidado de la salud y de la necesidad de las empresas de diversificar la producción para minimizar el riesgo y aumentar la rentabilidad.

Las compañías lácteas argentinas -en su mayoría de pequeño y mediano porte- tienen aún un vasto campo para incursionar en la producción de alimentos funcionales; la ventaja de contar con institutos de investigación de indiscutido prestigio para asociarse en el desarrollo de los mismos y financiamiento público para ejecutar dichos proyectos.

En los últimos años, la vinculación exitosa entre empresas e institutos de investigación llevó a las góndolas leches simbióticas y yogures y quesos probióticos que poseen propiedades para mejorar la salud y reducir el riesgo de enfermedades. Sin embargo, la oferta de lácteos enriquecidos aún no llegó a su techo. Por este motivo, el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación Productiva busca aumentar la competitividad de uno de los sectores más dinámicos de la economía argentina, conformado por unas 1.100 empresas y tambos, a través de la adjudicación de aportes no reintegrables a proyectos de consorcios público-privados que generen nuevos productos en el corto plazo.

Aprovechar el lactosuero

El lactosuero, derivado que surge de la producción quesera, posee un indiscutible valor nutritivo por su alto contenido de proteínas. No obstante, en la Argentina sólo el 37% del fluido se utiliza para la producción de lactosa y derivados proteicos y en la fabricación de suero en polvo debido a la imposibilidad de las PyME de afrontar el costo que implica la adquisición del equipamiento.

El estudio elaborado por la Secretaría de Planeamiento y Políticas, junto con los actores antes mencionados, determinaron como alternativas factibles a ser explotadas por las pequeñas y medianas empresas el desarrollo de alimentos nutritivos con alto contenido proteico, la producción de alimentos funcionales a base de probióticos o prebióticos que utilicen lactosuero y su uso para la fabricación de biocombustibles.