

DISPONIBILIDAD FÍSICA Y EVALUACIÓN NUTRICIONAL DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN EN HIPERMERCADOS DE LA CIUDAD DE CÓRDOBA AÑO 2015.

Cervilla, N.S.^{2,3,4}; Galeano, M.L.⁴; Miranda, P.P.^{2,3}; Mufari, J.R.^{2,3}; Calandri, E.L.^{1,2,3}; Montoya, P.A.^{1,2} y Grasso, F.V.^{1,2}

1. Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba.
2. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ICTA), Facultad de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales, Universidad Nacional de Córdoba. fgrasso@agro.unc.edu.ar
3. Instituto de Ciencia y Tecnología de los Alimentos Córdoba (ICYTAC), CONICET-Universidad Nacional de Córdoba.
4. Escuela de Nutrición, Facultad de Ciencias Médicas, Universidad Nacional de Córdoba.

Palabras clave: quinoa, alimentos, sin TACC, disponibilidad, estabilidad, calidad nutricional.

La seguridad alimentaria incluye pilares como disponibilidad, acceso, estabilidad y utilización de alimentos seguros y nutritivos. La población celíaca podría estar expuesta a inseguridad alimentaria. La calidad nutricional de los alimentos libres de gluten suele ser deficiente por el predominio de féculas, harinas refinadas y almidones en las formulaciones, dando alimentos de alta densidad energética y bajo valor nutritivo. El objetivo fue determinar la disponibilidad de los alimentos libres de gluten en los supermercados de la Ciudad de Córdoba en el año 2015. Se plantean visitas quincenales a los supermercados por 10 meses. El instrumento de relevamiento es una lista de chequeo que incluye los alimentos libres de gluten que empleen quinoa en su formulación registrados en el ANMAT. La primera observación en enero fue la escasa a nula disponibilidad de estos productos, independientemente de la cadena. En febrero la disponibilidad aumentó y hasta octubre se observó una marcada oscilación. En todas las cadenas existió góndola para celíacos, aunque sólo SúperMami mostró góndolas refrigeradas. En reiteradas oportunidades se encontraron productos con gluten mezclados en las góndolas para celíacos y productos libres de gluten fuera de las góndolas específicas. La cadena con mayor disponibilidad y variedad es WalMart. Las cadenas Carrefour y Libertad presentan dentro del espacio del supermercado franquicias de la marca Grandiet, esto modifica el esquema de productos disponibles mes a mes, ya que los productos fluctúan su ubicación entre la góndola propia y la de la franquicia. Se observaron diferencias en la amplitud, disposición, orden y visibilidad de las góndolas entre sucursales de la misma cadena. Se observó habitualmente en todas las cadenas la presencia de productos vencidos y productos visiblemente contaminados, aún dentro de la fecha de aptitud. Se observaron precios muy elevados para los productos sin gluten en comparación con los equivalentes con gluten. Los productos tipo alfajores y barras sin gluten, que son consumidos por público en general, presentaron precios similares a los con gluten. Las categorías de pastas frescas y panes presentaron la menor disponibilidad. Se observaron productos comercializados con el logo "libre de gluten" sin estar incluidos en la lista de ANMAT. En la segunda etapa del estudio se realizarán determinaciones proximales y perfil de aminoácidos sobre las muestras relevadas.

Área: NS