

## Fortificación con selenio de leche de vaca a través de alfalfa mejorada. Financiación de la UE.

"Se4All" involucra a los departamentos de Desarrollo de procesos; Desarrollo de ingredientes; y Valorización de subproductos, de la subgerencia de Tecnología de Alimentos del INTI, con la participación de profesionales y técnicos tanto de la ciudad de Rafaela, provincia de Santa Fe, como del Parque Tecnológico Miguelete, sede central del organismo en San Martín, provincia de Buenos Aires.

Este proyecto plantea la posibilidad de fortificar productos lácteos con un micronutriente, el selenio, de manera natural, a través de su inclusión en pasturas de heno de alfalfa, alimento de las vacas lecheras. De este modo, se busca que la leche que produzcan ya tenga incorporado este mineral, sin la necesidad de agregar aditivos durante la industrialización.

Se busca aumentar la concentración y biodisponibilidad de selenio en leche y productos lácteos a través de una metodología amigable con el ambiente y de bajo costo.

El aporte del INTI se centrará en conocer y verificar la biodisponibilidad del selenio en productos lácteos, lo que implica saber cuánto del nutriente efectivamente forma parte de la leche a partir de su inclusión en el alimento de las vacas.

En relación a las bondades del selenio, se destacan los beneficios para el sistema cardiovascular, el sistema inmunológico y su función antioxidante, entre otros. Este mineral, que se obtiene del suelo y que se puede incorporar principalmente a través del consumo de vegetales, no está disponible en cualquier zona geográfica. Por ese motivo, el proyecto cobra mayor importancia, ya que se podría garantizar su disponibilidad en la leche independientemente de su presencia en los suelos agrícolas.

"El INTI trabajará con la calidad de leche, y se va enfocar en los posibles productos lácteos que se puedan elaborar a partir de su enriquecimiento. Trabajaremos para determinar qué tipo de productos se elaborarían y cuáles serían las mejores tecnologías a aplicar, de modo de no alterar la disponibilidad de selenio presente. En base a los estudios de aptitud tecnológica de la leche y a su calidad físico-química, se elaborarán los protocolos estandarizados de producción", detalló la coordinadora del proyecto dentro del Instituto, Érica Schmidt, del departamento de Valorización de Subproductos.

Este consorcio está compuesto por siete socios, además de la UAB y el INTI: la Universidad Nacional del Litoral y el INTA, de la Argentina; la Univesritá Degli Studi di Roma La Sapienza y la Red Europea de la Innovación (REDINN-PyME), de Italia; la pyme Beal Organic Cheese Ltd., de Irlanda; ALBA Synchrotron, de España; y Biofitos, de República Checa.

En el marco de este proyecto, el INTI recibiría 11 visitas de expertos y sus profesionales y técnicos avocados a la iniciativa realizarían 25 visitas, principalmente a la UAB y a Beal Organic Cheese.

La propuesta de la UAB al INTI para sumarse a "Se4All" se explica en buena medida por una muy buena experiencia de trabajo previa entre ambas instituciones con el proyecto "Nanoremovas", pensado para la eliminación de arsénico en aguas subterráneas.

El sector de la UAB que impulsa "Se4All" es el Grupo de Técnicas de separación en química (GTS). Sus integrantes ya cuentan con experiencia con selenio, a partir de trabajos de biofortificación en trigo, y el estudio en toda la cadena de la harina.

*Fuente: INTI*

---