

Francisco J. Carballo se incorpora a la Academia de Ciencias Veterinarias. España.**En su discurso analizó la importancia de los alimentos tradicionales, y la exigencia de 'estándares de calidad sensorial' por parte de los consumidores**

El Paraninfo Félix Gordón Ordás del edificio El Albéitar de la Universidad de León (ULE) acogió en la tarde de ayer el acto de incorporación de Francisco Javier Carballo García, catedrático de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Vigo, como académico correspondiente de la Academia de Ciencias Veterinarias de Castilla y León (AVETCYL), en un acto en el que fue presentado por el también académico Carlos Alonso Calleja.

Hay que destacar que Francisco Javier Carballo se licenció y doctoró en Veterinaria en la ULE, en donde obtuvo además el premio extraordinario de licenciatura. En los últimos 25 años ha desarrollado una importante labor investigadora en el campo de la caracterización bioquímica y microbiológica de productos lácteos, cárnicos y vegetales tradicionales, y en la puesta a punto de métodos para su industrialización. También se ha ocupado del estudio del efecto de la alimentación porcina sobre la calidad de la carne y de los productos cárnicos elaborados.

En su discurso de incorporación a la AVETCYL, titulado 'Las Ciencias Veterinarias y los

Alimentos tradicionales: ¿Nos queda camino por recorrer?», Francisco Javier Carballo explicó que cada civilización tiene sus propios alimentos, marcados y determinados por las materias primas disponibles en sus entornos geográficos, por las condiciones ambientales reinantes y por un saber ancestral y transmitido generacionalmente, que permite poner a las materias primas al abrigo de los agentes de deterioro, prolongando su vida útil y generando a la postre productos absolutamente diferenciados, con personalidad, capaces de asentarse y perpetuarse a través de los milenios.

«Los alimentos tradicionales, -explicó- han sido un apoyo y auxilio incondicional de la actividad humana, ya que permitieron la conservación de las materias primas, amortiguando periodos de escasez estacionales y cíclicos, y evitaron hambrunas que, gracias a ellos, se hicieron en la historia de la humanidad cada vez más esporádicas y menos mortíferas».

El papel de los veterinarios en el control de enfermedades

A lo largo de su intervención, el nuevo académico de la AVETCYL se detuvo a describir las enfermedades clásicas transmitidas por los alimentos (triquinelosis, brucelosis y botulismo), así como el papel de las ciencias veterinarias y de los profesionales veterinarios en su control, y comentó que la preocupación por estas enfermedades «coexiste en las últimas décadas con la problemática planteada por la emergencia de otros procesos de origen microbiano, y de etiología diversa, también de transmisión alimentaria, como la listeriosis, que es el proceso más grave de entre todos los de reciente estudio y aparición».

Francisco Javier Carballo habló también de los avances de las ciencias médicas que han permitido identificar nuevas amenazas para la salud, esta vez con un origen claro en determinados componentes químicos naturalmente presentes en los alimentos.

De todas estas amenazas se refirió especialmente a «las representadas por la sal, por la cantidad y composición de la grasa y por las aminos biógenas presentes en los alimentos», y describió los estudios efectuados en las Facultades de Veterinaria e Institutos de Investigación encaminados a sustituir estos componentes en los alimentos tradicionales.

La intervención concluyó centrada en la exigencia que hacen los consumidores de «calidad sensorial de los alimentos», una vez que se da por hecho en los países avanzados que la seguridad y salubridad alimentarias son objetivos ya alcanzados. A este respecto apuntó que «los alimentos, aparte de ser nutritivos, sanos y seguros, han de cumplir con los estándares de calidad sensorial más exigentes», -y finalizó asegurando que los alimentos tradicionales-, «han de mantener sus atributos y caracteres diferenciales y sus señas de identidad sensorial potenciados al máximo, de modo que se les distinga con facilidad de los productos de similar naturaleza presentes en los mercados».

Fuente: LEONOTICIAS

<http://www.leonoticias.com/universidad/francisco-carballo-incorpora-20180621132718-nt.html>
