

INTA de la U. de Chile certificará alimentos que sean elaborados en base a plantas

Carmen Gloria Yáñez, directora de Asistencia Técnica del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile, explica que esta certificación ayudará a los consumidores a identificar aquellos alimentos que no contengan ingredientes de origen animal. El director de esta unidad académica, Francisco Pérez, añade que “el sello Plant Based surge como una necesidad impuesta por los consumidores”.

La directora de Asistencia Técnica de la unidad, **Carmen Gloria Yáñez**, explica que “un alimento plant based es aquel elaborado solo con ingredientes en base a plantas, tales como **granos integrales, nueces, semillas, legumbres, vegetales, frutas y, además, se pueden incluir hongos y algas**”. Son alimentos, explica la profesional, que no contienen ingredientes de origen animal, por lo que ayudará a consumidores veganos, vegetarianos, flexitarianos o con algún tipo de alergia alimenticia.

Qué implica un Sello INTA “Plant Based”

La especialista afirma que si un alimento que encontramos en el comercio cuenta con el Sello INTA “Plant Based” significa que “no contiene ningún ingrediente animal ni derivado de animales”. Certificar esto, explica la ingeniera en alimentos, “implica la revisión de la fórmula del producto, un estudio de la ficha técnica de cada ingrediente del alimento para

asegurar que no deriven de origen animal, revisión de su etiquetado completo, y si la planta productiva donde se elabora el producto también produce alimentos con ingredientes de origen animal debe tener un programa de trazabilidad que asegure la no contaminación cruzada”.

“Si el alimento va a ser certificado por el INTA como plant based, el alimento además no debe estar sujeto a sellos de advertencia, alto en grasas, sodio o azúcares”, indica la profesional. En este sentido, Carmen Gloria Yáñez plantea que los alimentos plant based, “por ser alimentos de origen vegetal, contienen una amplia variedad de vitaminas y minerales”. Sin embargo, siempre recomienda “revisar el etiquetado, pues algunos productos en esta categoría podrían ser altos en nutrientes críticos”.

Cómo se certifica un producto

El INTA de la Universidad de Chile es un ente certificador externo e imparcial y es la empresa la que solicita una certificación. Para esto, deben aceptar que se realice una **revisión de sus registros documentales, auditoría en su planta productiva y, eventualmente, se desarrollen análisis de laboratorio**.

El director del INTA señala que “el Instituto tiene una experiencia de más de 25 años en certificaciones y nos permite, además de asociarnos muy bien con la industria de alimentos en Chile, **generar conciencia respecto a los contenidos que tiene un alimento**, ya sea en su composición nutricional, en su composición de azúcares, en su contenido de edulcorantes”.

“Esta Dirección de Asistencia Técnica hace análisis de pesticidas, análisis de alérgenos, por tanto, la oferta que se hace desde Asistencia Técnica y la oferta de apoyo a la industria alimentaria, para tranquilidad de los consumidores, es tremendamente conocida y muy eficiente”, asegura Francisco

Pérez.