

Los aceites de "microalgas" revolucionarán la industria alimentaria

Noticias

Son ricos en vitaminas, ácidos grasos, aminoácidos esenciales o polisacáridos, y de ahí su importancia como ingredientes activos para alimentos

Los aceites esenciales procedentes de "microalgas" se van perfilando como ingredientes de la industria alimentaria "del futuro" y anticipan una nueva revolución para la que se están preparando distintas empresas españolas -en buena situación de partida- y centros de investigación.

Según los expertos, son ricos en vitaminas, ácidos grasos, aminoácidos esenciales o polisacáridos, y de ahí su importancia como ingredientes activos para alimentos que puedan contrarrestar carencias nutricionales. En la Unión Europea (UE) se han aprobado, hasta ahora, los géneros de microalgas Chlorella, Spirulina y Schizochytrium como ingredientes para determinados alimentos, una vez que han pasado los filtros y garantías de seguridad. Sobre este último, fuentes del Departamento de I+D+i de Citoliva, recuerdan a Efeagro que el aceite de Schizochytrium fue autorizado por la Comisión como ingrediente en determinados alimentos en 2009.

En 2014, la UE amplió el listado de productos en los que se podía utilizar como ingrediente y en marzo de 2015 se ha permitido el uso de una variante, el aceite rico en DHA (ácido docosahexaenoico), un ácido graso esencial poliinsaturado de la serie omega-3.

El DHA está presente siempre en el aceite de esta alga, pero en el caso del producto recientemente autorizado por la UE, lo hace en una mayor proporción, según las mismas fuentes. Se trata de un aceite con alto contenido en ácido eicosapentanoico (EPA), otro ácido graso poliinsaturado esencial de la serie omega-3.

En España, hace tiempo que los productos enriquecidos con omega-3 se han abierto un hueco en el mercado, aunque fue una conocida empresa láctea la pionera en utilizarlo. "El hecho de que se autoricen este tipo de productos, naturales, que pueden aportar beneficios para la salud es siempre una noticia positiva para la innovación en la industria alimentaria", declaran las mismas fuentes.

Aunque también avisan de que hay estudios recientes -no del todo concluyentes- que apuntan que un exceso de omega-3 podría ser perjudicial para la salud y, de hecho, la UE establece en sus reglamentos las dosis máximas admisibles.

Para el responsable del departamento de Ingeniería y Procesos de Ainia centro tecnológico, Antonio Tornero, la producción de aceites a partir de microalgas permite mejorar la eficiencia y rentabilidad de las empresas alimentarias y lanzar nuevos productos.

Y España tiene una buena ubicación geográfica para obtenerlas. Según explica, las microalgas de las que se obtienen los aceites esenciales se pueden producir de forma industrial, como si fueran granjas, en balsas ("raceway") o con "fotobiorreactores" -en este último caso, como los que utilizan habitualmente en Ainia-.

Las aplicaciones son muchas y, por ejemplo, el aceite de las microalgas del tipo "schizochytrium sp" puede incluirse como ingrediente en bebidas no alcohólicas, lácteos, preparados para bebés y alimentos infantiles o dietéticos, complementos, grasas culinarias, barritas de cereal, panadería, galletas y dulces.

Las empresas españolas -como Iberdrola o Buggypower- están "en la liga principal" para el desarrollo de la tecnología, destaca Tornero, al nivel de las más punteras en un sector, el de la extracción de los aceites que contienen las microalgas, cuyo liderazgo se disputan EEUU, Japón o Australia, entre otros. De igual forma, centros de investigación como Ainia llevan varios años trabajando en esta vía, que abre grandes expectativas.

El objetivo de las compañías es obtener aceites esenciales que el organismo humano no puede producir, "de alto valor" alimentario y comercial, como los poliinsaturados Omega 3, 6 o 12, que han demostrado sus beneficios en lactantes y para contrarrestar enfermedades degenerativas como el Alzheimer o la pérdida de memoria. Colorantes, vitaminas o proteínas son otros de los contenidos que pueden lograrse en esta incipiente industria.

La alta riqueza de las microalgas en aceites permitiría obtener grandes cantidades a precios muy competitivos e incluso abaratar el coste de producción de las industrias alimentarias que los usen, según Tornero.

Redacción