

Resumen N°5 | Calidad alimentaria

## Rótulo nutricional y cálculo del costo de fideos secos patagónicos

Suarez, M. S.<sup>1</sup>; Varela, C.<sup>1</sup>; Fajardo, M. A.<sup>1,2</sup>; Minor, L.<sup>1</sup>; Garrido, B.<sup>1,2</sup>

<sup>1</sup>Universidad Nacional de la Patagonia San Juan Bosco, Comodoro Rivadavia, Chubut, Argentina

<sup>2</sup>Centro Regional de Investigación y Desarrollo Científico Tecnológico (CRIDECIT)

Contacto: bromato@unpata.edu.ar

Palabras claves: fideos secos, rótulo nutricional, cálculo de costos

Keywords: dry noodles, nutritional label, cost calculation

### Introducción

Las demandas alimentarias junto con las nuevas orientaciones en el campo de la nutrición, han impulsado una mirada hacia alimentos alternativos. Desde el punto de vista nutricional, las algas presentan alta concentración de proteínas, fibra dietaria, minerales y vitaminas, siendo su aporte calórico bajo. Los consumidores demandan alimentos con buen sabor, saludables, nutritivos y de un costo accesible, reto fundamental para la industria alimentaria.

### Objetivos

Comparar el rótulo nutricional y el costo de fideos control elaborados con harina de Triticum durum (FC) y fideos complementados al 30% en la fase sólida, con harina de Porphyra columbina (F30). Metodología: La composición química se determinó por métodos oficiales de la AOAC. La propuesta del rótulo nutricional se elaboró según especificaciones del Capítulo V del CAA. Para la asignación del costo se utilizó el sistema de Costos basado en Actividades (ABC).

### Conclusiones

En el rótulo nutricional se observa que la sustitución de la sémola de trigo candeal con harina de Porphyra columbina permitió elaborar fideos con 23% menos de calorías, 12% más de proteínas, 23% menos de carbohidratos asimilables, 16% menos de grasas totales y 157% más de fibra dietaria. Al comparar el costo de materias primas, F30 resultó significativamente más económico. La potencial inserción de este producto en el mercado, estaría definida por su menor costo y por sus novedosas características nutricionales, sustentadas en que las algas son fuente de moléculas bioactivas.

### Resultados

Información Nutricional - Porción 80 g (un plato)				
	Cantidad por porción FC	% VD (*) FC	Cantidad por porción F30	% VD (*) F30
Valor Energético	289 kcal	14,5	225 kcal	11,2
Carbohidratos	49,6 g	16,5	38,3 g	12,8
Proteínas	12,6 g	16,9	14,2 g	18,9
Grasas totales	4,50 g	8,20	3,80 g	6,90
Grasas saturadas	0,84 g	3,80	0,80 g	3,70
Grasas trans	0,00 g	↓	0,00 g	-
Fibra alimentaria	6,14 g	24,5	15,8 g	63,4
Sodio	13,6 mg	0,60	109 mg	4,50

(\*)% VD: Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

Actividad	Recursos utilizados	Cantidad de Recursos	Inductor	Costo (\$) por kg de FC	Costo (\$) por kg de F30
Elaboración Fase Sólida	Sémola	1000	gramos	45	-
		700		-	31,5
	P. columbina	0	gramos	-	-
Elaboración Fase Líquida	Huevos	300	unidades	-	7,2
		10		33,3	-
<b>Costo Final</b>				<b>78,3</b>	<b>68,7</b>

En el cálculo de estos resultados no fueron considerados los costos generales de elaboración y mano de obra puesto que son comunes para ambas formulaciones.