

Valoración de residuos desechables y alimentos nativos

MTR. JOSÉ JESÚS GUERRERO ROJAS

esojgue@hotmail.com

Biólogo con mención en Microbiología y Parasitología por la Universidad Nacional Mayor de San Marcos (Perú).

<https://orcid.org/0000-0002-2346-5797>

En la actualidad, la industria agropecuaria ha recibido una gran demanda de residuos debido a consecuencias ambientales que han afectado la calidad de vida de cada individuo. Por ello, resulta importante que la gestión ambiental implemente estos residuos en un medio de aplicación, como es la conversión de desechos, a un valor agregado para la producción en la agricultura, ganadería, entre otras.

Particularmente, el Perú, cuenta con diferentes variedades de alimentos nativos como la sachá inti, aguaymanto, camu camu, cañihua, que pueden ser revalorados; no obstante, se podrían agregar valores nutricionales a través de formulaciones innovadoras para la población, así como implementarlas en la industria alimentaria. Por lo mencionado, esta edición de la revista *Innova Biology Sciences* presenta diferentes alternativas de productos desechables para su conservación, con la intención de revalorar los alimentos nativos del Perú y otorgarle un valor agregado para el consumidor.

En este sentido, los artículos de la presente edición abordan temáticas respecto al contexto del impacto ambiental en la agroindustria, efectos de la suplementación de alimentos para el ganado con residuos agroindustriales, formulación y evaluación de palitos de pan a base de productos nativos y la innovación de productos alimentarios de la sachá inchi.

El primer artículo titulado “Innovación de productos alimentarios de la Sacha Inchi: Una revisión” explora la literatura respecto al avance de los productos alimentarios de la sachá inchi, concluyendo que este puede representar un buen sustituto de diversos productos que contienen componentes nocivos para la salud, e incluso brindarle a otros mayor calidad nutricional.

El segundo artículo titulado “Contexto del impacto ambiental generado por la agroindustria en el Perú” aborda el impacto ambiental, definiendo la valorización y gestión del uso de los residuos producidos por la agroindustria en el Perú; asimismo brinda un valor agregado y la utilidad de ser reutilizados para otros productos, debido a su valor nutricional, sensorial o fisicoquímico.

El tercer artículo “Formulación y evaluación de palitos de pan con harina de haba (*vicia faba* L.), cúrcuma (*cúrcuma longa* L.) y aceite de sachá inchi (*plukenetia volubilis* L.) como alternativa de alimento funcional para niños” desarrolla un producto innovador mediante la agregación de valores nutricionales de alimentos oriundos y nativos del Perú; analizando sus características fisicoquímicas, microbiológicas y la aceptabilidad sensorial, que concluye en brindar una alternativa nutritiva aceptable dentro de los parámetros establecidos.

El cuarto artículo titulado “Impacto de la suplementación de remanentes agroindustriales en bloques multinutricionales destinados a la alimentación bovina en la provincia de Otuzco, La Libertad” profundiza sobre el impacto de la suplementación de los bloques multinutricionales (BMN) con residuos agroindustriales destinados a la alimentación bovina; reportando un efecto positivo con respecto a la composición nutricional en comparación con el forraje tradicional.

El quinto y último artículo titulado “Evaluación observacional experimental en el tratamiento del virus SARS-CoV-2” evalúa los efectos del uso de CDS en el tratamiento del virus, a través de un estudio observacional que incluye a 70 pacientes infectados por la COVID-19, concluyendo que el tratamiento provocó una reducción de los signos de inflamación, sin ninguna reacción adversa en la sangre o daño a nivel hepático.

En ese sentido, la evidencia científica que se comparte en el presente número, contribuye a la visibilidad productos innovadores a partir de residuos y alimentos nativos del Perú, así como el alternativas de tratamiento para infecciones como el reciente SARS-CoV-2, cuyos resultados de experimentación contribuyen a que se generen mayores contribuciones a nivel clínico.

Finalmente, el objetivo de promover la investigación y producción científica que integra Innova Biology Sciences, anima a los investigadores nacionales e internacionales a seguir visibilizando sus investigaciones en los posteriores números de la revista, para que estas puedan consolidarse como una evidencia sólida que contribuya al desarrollo y progreso de la ciencia.