Panamá, 19 de febrero de 2010. -La fortificación de alimentos ha demostrado ser una estrategia efectiva y de bajo costo para reducir deficiencias de micronutrientes, indicó Omar Dary, bioquímico, especialista en fortificación de alimentos a nivel latinoamericano. Es por ello que desde el año pasado se ha impulsado una iniciativa para la fortificación del arroz en Panamá, la cual se concretizó con la creación de una Ley Nacional.

Las autoridades panameñas contemplan la compra de unas mil 500 toneladas métricas de una premezcla fortificada que se le agregará al arroz al momento de ser empacado. Este agregado tiene un costo de 2.5 millones de dólares, con lo cual se pone en marcha el programa de fortificación de arroz, que fue aprobado por la Ley No. 33 del 26 de junio de 2009.

La premezcla, que se presenta en forma de pequeños fideos, será comprada a finales de octubre de este año y contiene nutrientes como vitaminas B1, niacina, vitamina B6, vitamina B12, ácido fólico, hierro y zinc.

Según los estudios, desde el proceso de cosecha hasta que llega a la mesa, el grano pierde nutrientes, debido al tratamiento que recibe antes de estar apto para el consumo. Aunado a ello, el proceso de lavar el grano antes de cocinarse incrementa la pérdida de estos nutrientes, manifestó Tayra Pinzón, oficial del Programa Mundial de Alimentos de Naciones Unidas.

Esta premezcla, que será combinada antes de ser empacada con el arroz comercial, garantiza que el grano no pierda el sabor, color, y nutrientes al ser lavado y cocinado, explicó Pinzón.

El Instituto de Mercadeo Agropecuario será el encargado de la distribución de la premezcla y la Autoridad Panameña de Seguridad de Alimentos supervisará a las empresas empacadoras.
Por otro lado, El Instituto de Investigación Agropecuaria de Panamá (Idiap) entregará a finales de este mes las primeras cuatro variedades de semillas de arroz biofortificado que se cultivarán por primera vez en el país. Esta novedosa técnica mejora el valor nutricional del grano a través fitomejoramiento para aumentar el nivel de micronutrientes en este cultivo.

Para mayor información visite: La Prensa.