

CONFERENCIAS

M^a Dolores Raigón: "Los alimentos ecológicos son la medicina del siglo XXI"

19/11/2009

La Escuela Técnica Superior de Medio Rural y Enología de la Universidad Politécnica de Valencia ha acogido estos dos últimos días el "I Simposio Calidad e Industria Agroalimentaria Ecológica en España", que ha reunido a cerca de un centenar de expertos del sector de toda España.



La profesora de la UPV, M^a Dolores Raigón

Raigón, profesora e investigadora de la UPV y experta de reconocido prestigio internacional en el sector destaca la mayor concentración mineral, vitamínica y de antioxidantes (polifenoles y otros) de los alimentos ecológicos respecto a los convencionales y que es necesario potenciar su consumo en la población

En 10 años (1998-2008) la superficie dedicada a la agricultura ecológica en la Comunidad Valenciana se ha incrementado un 196,5%

La profesora de la UPV y experta de reconocido prestigio internacional en este campo, M^a Dolores Raigón, aseguraba que **los alimentos ecológicos son más sanos que los convencionales**, gracias a su concentración mineral, vitamínica y de antioxidantes (polifenoles y otros), significativamente superior a las concentraciones que se encuentran en los productos homólogos de producción convencional. "Los alimentos ecológicos tienen un gran potencial beneficioso para la salud de los consumidores. Son la medicina del siglo XXI", destacaba M^a Dolores Raigón.

Igualmente, la profesora de la Universidad Politécnica de Valencia destacaba que los alimentos ecológicos son también mejores desde el punto de vista de la **calidad organoléptica**. "Son frutas, verduras que huelen mejor, con unos colores más equilibrados. E insisto, son más sanos, ya que si tenemos alimentos que tienen **mayor concentración mineral y mayor concentración vitamínica**, los beneficios para el consumidor son claros", apuntaba.

Respecto al sabor, Raigón apuntó que muchos de los alimentos convencionales –de producción tradicional- no aportan lo que deberían: "Si una fruta no sintetiza la concentración de azúcares y ácidos, el índice de sabor no está equilibrado. Un alimento ecológico **respeto los ciclos naturales de producción** y por lo tanto es capaz de concentrar los niveles de azúcares, ácidos, vitaminas y minerales que requiere para que cumpla con todos los parámetros de máximo sabor, olor, color, etc".

Líder en producción, a la cola en consumo

Tal y como se expuso en el Simposio, en el plazo de diez años (1998-2008), la **superficie dedicada a la agricultura ecológica en la Comunidad Valenciana se ha incrementado un 196,5%**. La Comunidad Valenciana es además pionera en la variedad de productos ecológicos que se pone a disposición del consumidor. Y a nivel nacional, España hoy en día es el primer productor de agricultura y ganadería ecológica.

Sin embargo, a pesar de todo ello, tanto de las grandes ventajas que reúnen para la salud del consumidor como del liderazgo en producción y el incremento de superficie destinada a estos productos, el **consumo de los alimentos ecológicos en España está a niveles muy bajos**. Somos un país que está a la cola del consumo; éste es el principal caballo de batalla; somos un país meramente exportador", concluía M^a Dolores Raigón.

Fuente: Wikipedia

uni>ersia