



#34TA-18

Plataforma de control de contaminación con alérgenos alimentarios

Cada año **millones de personas en el mundo tienen reacciones alérgicas a los alimentos**, algunas con síntomas leves y otras con reacciones graves e incluso con riesgo de vida.

No existe cura para las alergias a los alimentos. **Evitar y controlar** rigurosamente los **alérgenos alimentarios** es una de las medidas importantes para prevenir la contaminación cruzada y las consecuencias graves a la salud.

Legislaciones en el mundo (FDA, ESFA, INAL), acompañan al consumidor para evitar los riesgos que representan los alérgenos alimentarios, a partir de exigencias de **cumplimiento obligatorio sobre el Etiquetado de Alérgenos Alimentarios** y Protección al Consumidor.

La limpieza en la industria alimentaria no es una tarea fácil. Sin embargo, es un **paso crítico dentro de la producción de alimentos** ya que es crucial para mantener y garantizar la no contaminación con alérgenos en alimentos procesados.

El Instituto Tecnología de Alimentos del INTA, ha trabajado en el desarrollo de un proceso de descontaminación y método que permite identificar y cuantificar la presencia de alérgenos alimentarios, durante su procesamiento en planta.

TECNOLOGÍAS

- Formulación sanitizante para limpieza de planta de procesamiento de alimentos
- Protocolo de descontaminación de planta
- Detección y cuantificación de alérgenos en planta y alimentos
- Identificación de puntos críticos en la planta de procesamiento

Asegurar la eficiencia de descontaminación y evaluar mediante métodos de diagnóstico la presencia de alérgenos, puede posicionar en el mercado global, empresas del sector de alimentos que busquen la diferenciación de los productos que producen.

CN Vinculación Tecnológica y Relaciones Institucionales-INTA. Dra. Mariana Nanni
nanni.mariana@inta.gob.ar



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca
Argentina