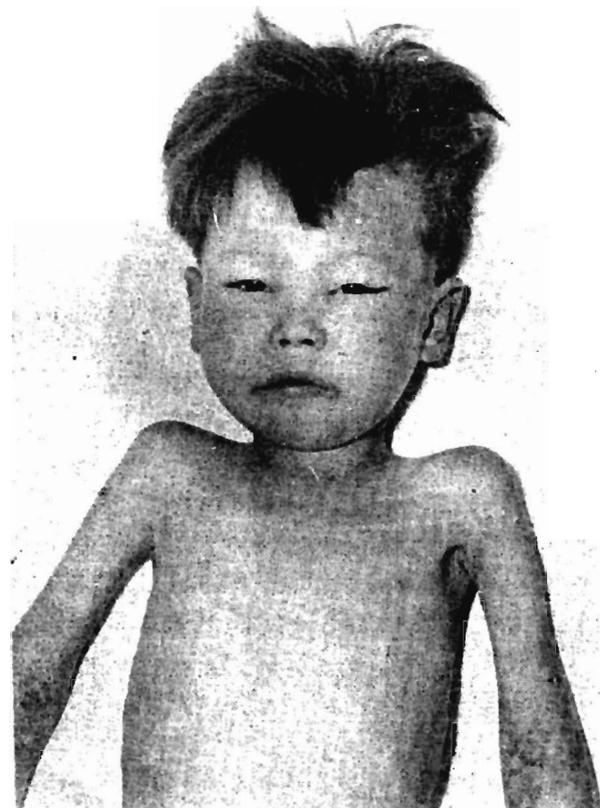


INCAPARINA



**LA MEZCLA VEGETAL DE BAJO COSTO
Y RICA EN PROTEINAS**

INCAPARINA



LA MEZCLA VEGETAL DE BAJO COSTO Y RICA EN PROTEINAS

POR QUE UNA MEZCLA VEGETAL?

Tanto en la América Latina como en otras partes del mundo, existen diferentes factores que pueden considerarse responsables del estado nutricional relativamente pobre de la población. La prevalencia de una grave desnutrición proteica, especialmente en los niños, puede considerarse como una de las manifestaciones más obvias de este problema, y su efecto sobre la morbilidad y mortalidad en niños así como en su desarrollo físico ha sido, desde luego, cuidadosamente documentado. El retraso en el desarrollo mental de los niños

parece también evidente, y actualmente, el INCAP y otras instituciones se encuentran desarrollando estudios que aclaran esta importante posibilidad. Desafortunadamente, las fuentes de proteína animal escasean en todas las áreas del mundo en estado de desarrollo y, además, el bajísimo valor adquisitivo de su población impide que los alimentos ricos en proteína estén al alcance de aquellos que más los necesitan. El gran aumento de la población tiende a agravar más la situación, ya que aun en los casos en que hay disponibles proteínas de origen animal el constante aumento de población sobrepasa el de la

disponibilidad de alimentos, situación que probablemente continuará por algún tiempo.

Reconociendo esta serie de factores, el INCAP llegó a la conclusión de que una mezcla vegetal de bajo costo podría ayudar a llenar una necesidad económica y social. A los diez años de investigación intensiva en sus laboratorios, y cinco de desarrollo comercial, es ya evidente que la Incaparina puede ayudar a llenar esta necesidad.

EL PRODUCTO Y EL PRECIO

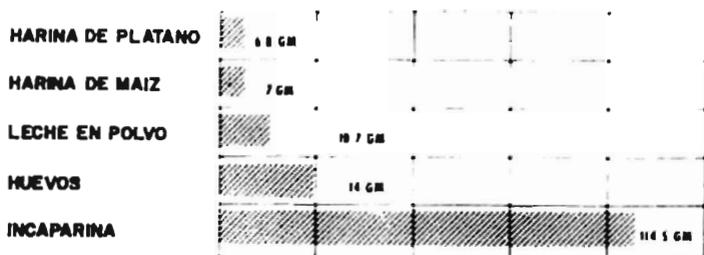
Bajo el nombre comercial de Incaparina, el INCAP ha desarrollado mezclas vegetales que contienen 25% o más de proteínas y que son comparables en calidad a aquellas de origen animal, cuyo valor como alimento para niños ha sido ampliamente comprobado. Se han desarrollado varias fórmulas utilizando concentrados de proteína vegetal derivados de la semilla de algodón, de ajonjolí, o de soya, las cuales están ya disponibles comercialmente en varios países latinoamericanos. Estas fórmulas contienen también, harina de maíz u otros cereales adecuados, y están suplementadas con vitaminas y minerales. Esta harina enriquecida se ha lanzado al mercado bajo el nombre de Incaparina y se utiliza en los hogares según el patrón cultural del consumidor.

Aunque la Incaparina puede utilizarse como ingrediente en sopas, pudines, galletas, etc., su uso principal en la América Latina ha sido en forma de una bebida llamada comúnmente "atole" o "colada" que se prepara hirviendo la Incaparina con agua, condimentándola, y sirviéndola caliente o fría. Se ha establecido que como bebida, caza muy bien con los hábitos dietéticos de muchas áreas de la América Latina y ha sido muy bien aceptada tanto por adultos como por niños.

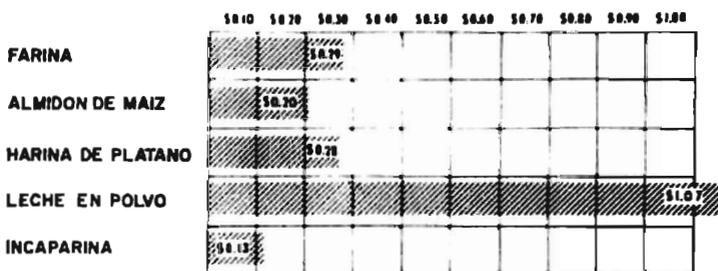
Existe también la posibilidad de modificar la fórmula para adaptarla a otros patrones alimenticios de las diferentes áreas del mundo donde hay gran necesidad de un suplemento proteico similar. La utilización de ingredientes localmente disponibles es uno de los principios básicos en los que se basa la Incaparina. Los cereales que constituyen más del 50% de su volumen, son aquellos que se producen económicamente en casi todos los países. La porción de concentrado de proteína también se deriva de fuentes como la semilla de algodón que se está produciendo en gran escala en la mayor parte de las áreas del mundo en donde la deficiencia de proteína constituye un problema serio. Usualmente, los únicos ingredientes que deben ser importados son la Vitamina A y la Levadura de Torula, como fuente de vitaminas del complejo B, los cuales representan un aumento relativamente bajo en el costo.

Se ha logrado también poder ofrecer Incaparina a precios al alcance del consumidor, punto esencial para que un producto de esta clase sea accesible a los que más lo necesitan. Aun cuando su valor nutritivo es de los más altos, la Incaparina ha sido catalogada así entre los alimentos básicos de consumo general. El precio puede, desde luego, variar de acuerdo con las diferentes condiciones de cada mercado, pero, en general, su costo es cinco o seis veces menor que el de la leche. En Colombia, por ejemplo, se vende al menudeo a 1.75 (pesos colombianos) por paquete de 500 gramos, lo que equivale a menos de U. S. \$0.10 (cambio de 18=1, Agosto, 1965) por libra. Este paquete de 500 gramos contiene una cantidad suficiente para preparar 20 vasos de una bebida con un valor nutritivo similar al de la leche. Los cuadros siguientes ilustran los objetivos de precio de la Incaparina.

CUANTA PROTEINA COMPRA UD. CON E.E.U.U.O.10 ¢ ?



CUANTO VALE UNA LIBRA ? (E.E.U.U. ¢)



Nota: Precio de Incaparina en Colombia

DESARROLLO Y PRUEBAS

Las pruebas de laboratorio de la Incaparina, incluyendo su evaluación biológica con animales y las pruebas clínicas exhaustivas que se han realizado en el Instituto, han comprobado que el contenido de proteína y la calidad de la mezcla se aproximan a los de la leche. Se ha comprobado definitivamente en los niños alimentados con esta mezcla en condiciones controladas, que ésta provee proteínas suficientes para mantener una nutrición adecuada. Aun cuando la Incaparina se ha utilizado para curar casos graves de malnutrición proteica, su objetivo principal es para fines preventivos. El Producto no es una medicina, es un alimento.

La tabla siguiente compara el contenido nutritivo de un vaso de Incaparina con el de otros alimentos corrientes o usuales.

Antes de proponer la autorización para la producción comercial de Incaparina a fabricantes interesados, el INCAP llevó a cabo, en 1959, varias pruebas comerciales del producto. El éxito de estas pruebas fue seguido durante el año siguiente, por ventas experimentales más extensivas en 40 comunidades rurales y en la Ciudad de Guatemala. Como resultado de estas pruebas que se continuaron durante siete meses, pudo comprobarse que existía considerable potencial comercial para un producto de esta clase. Desde esa fecha, ha recibido extensiva aceptabilidad y se han llevado a cabo otras pruebas de mercado en México, con exitosos resultados. En Venezuela y en cuatro países centroamericanos y Panamá están iniciándose pruebas similares antes de introducir el producto comercialmente en esos países.

PARTICIPACION DE INDUSTRIAS DEDICADAS A LA PRODUCCION DE ALIMENTOS

La producción y distribución de Incaparina en manos de compañías con larga experiencia en el ramo, que operan en los países subdesarrollados, han demostrado ser el medio más efectivo para llevar los frutos de las investigaciones del INCAP al mayor número de personas. La base de esta colaboración entre la industria y el INCAP se ha logrado a través de la concesión de autorizaciones formales a compañías calificadas y con experiencia y deseos de llevar a cabo proyectos adecuados en aquellos mercados en que el producto prometa tener éxito comercial y venga a llenar una verdadera necesidad. A cambio del uso de la marca registrada con el nombre de Incaparina y las fórmulas patentadas, el INCAP requiere que el fabricante someta su producto a un sistema de control de calidad y se reserva el derecho de revisar-

COMPARACION DEL VALOR NUTRITIVO DE UN VASO DE "INCAPARINA" CON OTROS ALIMENTOS COMUNES

	ATOLE DE MASA DE MAIZ*	ATOLE DE INCAPARINA*	LECHE	CARNE	HUEVOS	QUESO FRESCO (LECHE ENTERA)	QUESO FRESCO (LECHE DESCRE- MADA)
	<u>1 vaso</u>	<u>1 vaso</u>	<u>1 vaso</u>	<u>1 oz.</u>	<u>1 unid.</u>	<u>1 onza</u>	<u>1 onza</u>
Calorías	86	138	141	36	80	79	38
Proteínas, g	1.0	6.9	6.9	6.4	5.6	5.2	6.3
Grasa, g	0.4	1.0	7.6	0.7	5.5	6.0	0.5
Carbohidratos, g	20.2	25.3	11.3	0.6	0.5	1.0	1.6
Calcio, mg	22	164	374	6	26	235	206
Fósforo, mg	22	174	168	52	95	112	100
Hierro, mg	0.0	2.1	1.0	1.7	1.5	0.4	0.5
Vitamina A, I.U.	0	1.125	363	0	90	257	43
Tiamina, mg	0.02	0.58	0.08	0.02	0.05	0.01	0.02
Riboflavina	0.00	0.28	0.50	0.07	0.20	0.13	0.16
Niacina, mg	0.19	1.95	0.10	0.79	0.04	0.04	0.06

Nota: Los valores fueron sacados de la Tabla de Composición de Alimentos para Centro América y Panamá, Cuarta Edición, Publicación INCAP E-246.

* Un vaso de atole se prepara disolviendo 25 gramos de Incaparina o masa de maíz en un vaso de agua, hirviendo la mezcla durante 10 o 15 minutos y endulzándola con 12 gramos de azúcar.

lo, así como todo el material de promoción y propaganda, para asegurar que se produzca y anuncie con ética. Ambas partes deben asimismo acordar precios adecuados para que la Incaparina esté al alcance del amplio mercado para el cual se diseñó. El precio, así como todos los otros factores involucrados en la economía del proyecto, deberá asegurar al fabricante una ganancia razonable, una vez que se logre un volumen adecuado de ventas.

APOYO DE LA PROFESION MEDICA Y DEL GOBIERNO

Antes de formalizar las autorizaciones a los fabricantes, el Instituto se asegura que el gobierno del país involucrado esté interesado en que se distribuya el producto comercialmente. La experiencia lograda hasta la fecha indica que la distribución comercial del producto, de acuerdo con la política del INCAP, ha contado con el apoyo de los Gobiernos, Agencias Internacionales y la Profesión Médica. Este apoyo y el de otros muchos grupos ha contribuido significativamente al éxito obtenido de la Incaparina.

DESARROLLO COMERCIAL ACTUAL

Actualmente se distribuye comercialmente en Guatemala, en donde se lanzó al mercado desde 1961, a un promedio de 100,000 libras por mes. Después de las exitosas pruebas de mercado en Cali, Colombia que se llevaron a



cabo el año pasado, el producto está ahora en distribución general a través de todo el país. La Incaparina está al presente en la fase de pruebas de mercado en Panamá y Venezuela y está en varias etapas de desarrollo preliminar en El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica, Brasil y Perú. Otros mercados potenciales en América Latina y en otras partes del mundo están siendo considerados por compañías interesadas.

FABRICANTES DE INCAPARINA ACTUALMENTE INTERESADOS

GUATEMALA

CERVECERIA CENTRO AMERICANA, S. A.

3a. Avenida Norte, Final
"Finca El Zapote"

Guatemala

BRASIL

PRODUCTOS ALIMENTICIOS
QUAKER, S. A.

Avenida Senador Queiroz, 605
11o. Andar - Conjunto 1112
Sao Paulo, Brasil

COSTA RICA - EL SALVADOR - HONDURAS - NICARAGUA

QUAKER DE CENTROAMERICA
2a. Avenida S. O. No. 202-D
Apartado 2437
Managua, Nicaragua

PANAMA

CENTRAL AGRICOLA, S.A.
Apartado No. 10
David, Panamá

COLOMBIA - PERU

QUAKER OATS COMPANY
Productos Quaker, S. A.
Apartado Aéreo 2074
Cali, Colombia

VENEZUELA

PRODUCTOS QUAKER, C. A.
Apartado 446
Valencia, Venezuela

PARA OBTENER INFORMACION ADICIONAL

Las personas que deseen obtener
más información sobre la Incaparina
pueden dirigirse a:

INCAP
Apartado Postal 1188
Guatemala, C. A.