Discurso n° 145: V Jornadas de Yerba Mate y Salud

Distinguidas autoridades del Instituto Nacional de la Yerba Mate (INYM), autoridades académicas, invitados especiales, investigadores, docentes, becarios, alumnos.

Estas V Jornadas de Yerba Mate y Salud cuenta con la presencia de investigadores y becarios provenientes de R.O. Uruguay y de nuestro país, para tratar las propiedades funcionales y efectos protectores de la yerba mate en enfermedades metabólicas y sobre las células.

Las cuatro ediciones anteriores se realizaron en Universidad Nacional de Misiones, Universidad Nacional del Nordeste (Corrientes), Universidad Nacional de Córdoba y Universidad Nacional de Rosario.

Agradecer al INYM y al Laboratorio de Enfermedades Metabólicas de UMaza en la persona del Farm y Bioquímico Rafael Pérez Elizalde y todo su equipo la organización de este evento y la presentación de importantes investigaciones como “ El descenso de colesterol y triglicéridos en la población mendocina con el consumo de yerba mate “ y “ El descenso de peso en mujeres de 25 y 35 años con consumo de yerba mate en conjunto con un plan alimentario”

Algunos datos importantes relacionados con la Yerba Mate en nuestro país que refuerzan la trascendencia de las Jornadas en el marco de la promoción de la salud y la prevención de enfermedades:

Argentina es el principal productor del mundo, es uno de los grandes productos de consumo nacional y su exportación alcanza hasta países de Medio Oriente y Europa.

La yerba mate también denominada “oro verde” está presente en más del 90% de los hogares argentinos, de hecho el consumo promedio es de 6 kilos por persona y por año.

En el año 2017 la producción para el mercado interno fue de casi 260 millones de kilos. Según el INYM el 10% de la producción de yerba se exporta. El primer país importador es Siria, donde el mate también tiene un componente social importante, está tan arraigada en la cultura de este país que algunos incluso piensan que es una costumbre autóctona. Lo que difiere es la forma de tomarlo, ya que ellos comparten la pava pero no el mate, cada uno tiene su propio recipiente, que suele ser de vidrio y su bombilla. El segundo país importador es Chile.

La yerba mate es inherente a nuestra identidad como la carne vacuna, el vino, el dulce de leche, en la misma forma parte de la economía del país por ser una de los fuertes pilares de la industria nacional y uno de los productos por los cuales nos reconocen en el exterior.

La yerba mate es un producto muy consumido en todo el país y en otras regiones de Sudamérica.

Más allá de esta popularidad dada por el gusto, la tradición y las costumbres, desde hace unos años se ha puesto foco en la investigación científica.

Gracias a los estudios de esta Universidad, Mendoza se ha convertido en un referente en yerba mate, no por la producción sino por el conocimiento en ciencia y técnica que ha generado y por el alto consumo de sus habitantes.

La yerba mate desarrolla un efecto protector en diversas enfermedades metabólicas como las dislipidemias, la obesidad, la diabetes mellitus, el descenso de peso y la reducción del riesgo cardiovascular. Además, este producto protege a las células óseas frente a contaminante.

También hay estudios que analizan su acción antineoplásica y en la enfermedad de Parkinson.

Finalmente remarco, la firma de Carta Intención entre Instituto Nacional de la Yerba Mate y la UMaza para aunar esfuerzos entre el sector privado yerbatero y estas dos instituciones para cumplir la Misión definida por el Plan Estratégico de trabajar por " Una actividad yerbatera con la mayor cantidad de actores, competitiva, socialmente responsable, equitativa y ambientalmente sustentable, que ofrezca al mundo productos naturales, genuinos y de calidad".

Muchas gracias.

Dr. Daniel R. Miranda
Rector UMaza