



Radiografía
HUMANA

DOCTOR HERMANN SCHMIDT-HEBBEL:
**una vocación
más allá del tiempo**

Por RODOLFO PAREDES B.

CUARENTA años de docencia constituyen, para muchos, una meta inalcanzable, o tiempo más que suficiente para entregar todo lo que se desea en el campo profesional. Pero existen aquellas personalidades para las que el tiempo no lo es todo cuando se entregan de verdad a una vocación que los ha cautivado. Tal es el caso del doctor Hermann Schmidt-Hebbel, actualmente miembro académico y profesor

extraordinario de la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Chile.

Titulado de Químico Farmacéutico en dicha casa de estudios en el año 1930 con distinción máxima, ejerció como docente por cuatro décadas hasta jubilar, pero ello no fue obstáculo para proseguir hasta hoy, 15 años más tarde, entregando conocimientos y dejando tras de sí un legado difícil de igualar.

Su interés en lo que hoy constituye su especialidad, química y tecnología de ali-

mentos, nació, según señala, desde un principio, "y a ello posiblemente contribuyeron los conocimientos que en su tiempo me transmitiera mi antiguo profesor don Carlos Cigliotto Salas, cuyo busto hoy es posible encontrar a la entrada de la Facultad de Ciencias Químicas", agrega.

Luego de recibir su primer título profesional, el doctor Schmidt-Hebbel obtuvo una beca de la "Fundación Belisario Torres" para profundizar sus conocimientos en la Universidad de Dresden, Alemania. Allí obtuvo primeramente el título de Químico Bromatólogo diplomado, en 1932, y ese mismo año rindió el examen que le permitiera recibir el doctorado en Ciencias Técnicas, con especialidad en química.

Entre los múltiples cargos que ha desempeñado desde entonces figuran el de director de la Escuela de Química y Farmacia de la Universidad de Chile, Presidente de la Sociedad Chilena de Química y del Colegio de Químicos Farmacéuticos, así como de la Sociedad Chilena de Tecnología de Alimentos y de la Sociedad Chilena de Nutrición, Bromatología y Toxicología, siendo también fundador de estas dos últimas.

En su vasto currículum figura, asimismo, el haber sido experto en alimentos de la FAO y la UNICEF (organismos dependientes de las Naciones Unidas), de la Organización Mundial de la Salud y de la Organización de Estados Americanos. En forma más reciente, 1984, asumió como Presidente de la Academia de Ciencias Farmacéuticas de Chile.

A lo anterior se suman diversos cargos honoríficos y eméritos, tanto en nuestro país como en el extranjero, y diversas invitaciones a simposios y seminarios de su especialidad desarrollados en el exterior.

Alimentos de vida

De hablar pausado, con una voz potente y a la vez clara, este especialista posee una figura y un ligero acento que delatan una ascendencia germana. No obstante, y aun cuando resulta difícil superarlo a simple vista, sus ojos vieron la luz por primera vez en la ciudad de Valparaíso. Serio y orgulloso al referirse a los temas que han ocupado gran parte de su vida, es también afable al conversar y llano a entregar una franca sonrisa cuando es oportuno.

Hasta el momento, nadie de su familia ha seguido la línea que por décadas ha cautivado la atención del doctor Schmidt-Hebbel. "Mi hijo es economista, y mi hija es profesora de música", señala.

El mayor aporte que a su juicio ha realizado en tantos años de dedicación a su especialidad es el haber logrado "un conocimiento mucho mejor de los alimentos chilenos, y la edición de un buen número de libros para las generaciones que vendrán".

Dentro de estos últimos, que han salido a la luz desde el año 1937, existen en la actualidad cinco publicaciones disponibles. Ellas son: "Avances en Ciencia y Tecnología de Alimentos", "Intoxicaciones por Alimentos", "Las Especies, su Química y Tecnología", "Aditivos y Contaminantes de Alimentos", y "Las Especies en Alimentos", todas posibles de adquirir en diversas librerías.

La importancia de estudiar materias relativas a los alimentos juega un papel de primordial importancia, según declara el doctor Schmidt-Hebbel. Al respecto indica: "no cabe duda de que todos tenemos que comer para sobrevivir, y una alimentación

adecuada desde el punto de vista científico es fundamental para la supervivencia y el desarrollo de todo nuestro organismo".

En su último libro, "Carne y Productos Cárnicos, su Tecnología y Análisis" (1984), el doctor Schmidt-Hebbel, con la colaboración de ocho especialistas, resume importantes informaciones dadas a conocer en forma reciente en diversos cursos sobre la materia, junto con agregar otros aspectos no tratados en ellos.

En su introducción pone de relieve la importancia de la carne en la dieta alimenticia de cada individuo, señalando, a modo de ejemplo, que "una porción de 200 gramos de carne da 40 gramos de proteínas de alto valor biológico y digestibilidad, cantidad superior a la que proporcionan las raciones diarias de huevo y leche juntas (15 gramos cada una)".

En todo caso, este ejemplo no implica una censura a quienes mantienen una dieta vegetariana que excluye el consumo de productos que se obtienen de animales muertos. De hecho, este especialista señala que existe una gran influencia de la individualidad en la salud, por lo cual este tipo de dieta puede estar bien indicado en determinadas personas. Eso sí, el doctor Schmidt-Hebbel condena lo que denomina "régimen vegetariano estricto", el cual excluye también el consumo de productos que se obtienen del animal vivo, como son la leche y sus derivados o el huevo, "que poseen una proteína de gran calidad", ya que ello a su juicio no corresponde a la mantención del organismo normal.

Higiene para grandes y chicos

Dentro del campo de la tecnología de alimentos, la temática de la carne y sus derivados asume actualmente mayor importancia. Así lo señala el doctor Schmidt-Hebbel al inicio de las 114 páginas de su última publicación, argumentando que ello se debe a que hoy existen múltiples y muy modernos métodos para elaborar los diversos productos cárnicos, lo mismo que para exportarlos, todo ello con un beneficio que apunta principalmente al aspecto higiénico.

"Al hablar de higiene señala siempre la relación con incremento, ya que muchos especialistas están constantemente trabajando para mejorar este aspecto". Asimismo, destaca el avance registrado en el último tiempo en la higiene de la producción de cecinas, desde la materia prima, pasando por sus distintas fases, hasta que el producto llega al consumidor.

En este mismo aspecto, señala que en nuestro país existen industrias de productos cárnicos de un nivel extraordinario, comparable al de cualquier empresa del extranjero, y otras que sin duda deberán mejorar. No obstante, reconoce que a un pequeño empresario no se le puede pedir la tecnología que está al alcance de una gran industria, "pero en materia de higiene, esta debe extingirse a cualquiera, sea grande o pequeño".

En el libro referido se hace también mención de otros temas, tales como la elaboración, sanificación, curado y análisis de los productos cárnicos, todos ellos agrupados en diez capítulos.

Con esta publicación se habrá añadido un elemento más al legado que el doctor Schmidt-Hebbel espera dejar a quienes sigan el mismo sendero de especialización que a él lo ha guiado ya por más de medio siglo.

Una vocación más allá del tiempo [artículo] Rodolfo Paredes.

Libros y documentos

AUTORÍA

Paredes, Rodolfo

FECHA DE PUBLICACIÓN

1985

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Una vocación más allá del tiempo [artículo] Rodolfo Paredes. retr.

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile