

Transferencia tecnológica para la producción de alimentos sanos y funcionales

Gracias a su propio empuje y al conocimiento que aportan las universidades, se están desarrollando productos que apuntan a mejorar significativamente la nutrición de las personas.

En la Región de O'Higgins nació una alianza entre la Facultad de Agronomía de la Universidad Católica, Granotec y agricultores de la zona para desarrollar legumbres orgánicas. Allí se trabaja en seis comunas con el fin de elaborar sopas, snacks, cremas y otros productos alimentarios derivados de legumbres orgánicas certificadas.

"El proyecto Polo Territorial de Legumbres (2017-2021), financiado por la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) y liderado por la **UC**, tuvo como objetivo principal la generación de una nueva industria nacional de ingredientes funcionales derivados de las legumbres (proteínas, fibras, almidón, entre otros, derivados de semillas de garbanzos, porotos y lentejas), que se asocian a beneficios para la salud humana, y que han potenciado su consumo y la valorización de la pequeña agricultura de secano entre las regiones de Valparaíso al Nuble", detalla Andrés Schwember, académico de la Facultad de Agronomía de la **UC** y líder del proyecto.

Dichos productos buscan satisfacer la creciente necesidad de ingredientes funcionales y alimentos orgánicos, mediante un modelo de negocios justo e inclusivo, en el cual la industria compra directamente las legumbres a los pequeños agricultores, evitando así intermediarios.

"Nos encontramos en este momento asociando a agricultores de legumbres de 6 comunas de Ó Higgins: Navidad, Litueche, Marchigüe, Pumanque, Paredones y Lolol, para que un grupo de ellos obtenga certificación orgánica al final del proyecto (2024) y para que su producción sea vendida a la industria de alimentos directamente, lo que aumentará la rentabilidad de las legumbres y mejorará la calidad de vida estos pequeños agricultores", comenta el investigador.

En paralelo, los productores ensayan prácticas utilizadas en agricultura orgánica como rotación de cultivos, incorporación al suelo de los rastrojos, inocularización de semillas con microorganismos, control mecánico de malezas, evaluación de biofungicidas y bioinsecticidas, entre otras. De esta manera, buscan agregar valor a la producción nacional de legumbres, abriéndole paso a una nueva industria local.

"Los alimentos funcionales en base a



Gomitas sin azúcares añadidos, veganas y libres de gluten y con ingredientes como vitaminas, colágeno y prebióticos, es la propuesta funcional de Oblinutrition.

legumbres están recomendados para ser consumidos por toda la familia, dado a que su aporte nutricional es útil en cualquier etapa de la vida desde los niños hasta los adultos mayores", señala Ximena López, gerente de Innovación y Desarrollo de Granotec y directora de IFAN.

Según la ejecutiva, en Chile ya se utilizan tecnologías como la hidrólisis enzimática, moliendas integrales y extrusión, entre otras, para modelar distintos tipos de productos para satisfacer los requerimientos y atributos deseados en el alimento en relación a las edades de los consumidores. "Una reciente innovación que ya está en el mercado son las perlitas de garbanzos y porotos de similar preparación al couscous. Este desarrollo también consistió en el virtuoso modelo de desarrollo de proyectos de vinculación ciencia-empresa y organizaciones gubernamentales como FIA y CORFO", detalla.

GOMITAS FUNCIONALES

En la Región de Valparaíso, en tanto, los hermanos María José y Vicente Obligado siempre sintieron la necesidad de crear una empresa alimenticia, pero la idea tomó más fuerza cuando notaron un vacío en el ámbito de los suplementos. Luego, se sumó la tecnología en alimentos Marypaz Figueroa y hoy los tres impulsan Oblinutrition.

"La gente ya está aburrida de consumir suplementos alimenticios con sabores poco agradables y de formatos poco atractivos. Además, como profesional del área, sé que hay varias empresas que solo se interesan por vender sus productos sin hacer un estudio previo o sin indagar si realmente el contenido de nutrientes es un real aporte en la nutrición de los consumidores", explica María José Obligado, socia fundadora de Oblinutrition.

Hoy elaboran gomitas sin azúca-

res añadidos, veganas y libres de gluten, presentan diversos colores y agradable sabor, e ingredientes como vitaminas, colágeno y prebióticos, entre otros, que resultan fáciles de consumir y con las cantidades necesarias de nutrientes para una alimentación balanceada. "Queremos que la calidad y la inocuidad sea un pilar fundamental en la formulación y elaboración de cada producto", añade María José Obligado, que es ingeniera de Alimentos.

Marypaz Figueroa es también parte de este sueño que nació para cuidar la salud de las personas, desarrollando procesos productivos inocuos con materias primas nutritivas y de calidad. "Comenzamos los tres armando cada espacio de la fábrica. Pusimos desde el primer tornillo hasta el último. Ha sido un largo camino, pero estamos muy emocionados", señala la tecnóloga en alimentos.