



En qué está la academia

EN LA UNIVERSIDAD
 CATÓLICA DEL MAULE:

Académicos desarrollan primer antioxidante de laboratorio a partir de ingredientes naturales

La investigación obtuvo financiamiento de la Fundación para la Innovación Agraria del Ministerio de Agricultura.

Un equipo liderado por Ángela Contreras, académica de la Escuela de Ingeniería en Biotecnología de la Universidad Católica del Maule (UCM), está desarrollando el primer antioxidante de laboratorio basado en ingredientes naturales. Este proyecto innovador utiliza cultivos en los que participan microorganismos para procesar desechos agrícolas y convertirlos en antioxidantes que se pueden aplicar en alimentos procesados, ofreciendo una alternativa más sostenible frente a los antioxidantes sintéticos.

El proyecto, titulado "Producción de

antioxidantes naturales mediante uso renovable de microorganismos", fue galardonado en la última Convocatoria Nacional de Proyectos de Innovación en Sistemas Alimentarios de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), entidad dependiente del Ministerio de Agricultura. "La industria de alimentos procesados necesita antioxidantes, pero hasta ahora los naturales han tenido una lenta adopción debido a los altos costos de producción y a la necesidad de que sean seguros para el consumo humano", dice Ángela Contreras (en la foto).

Esta investigación no solo responde a una demanda de la industria ali-

mentaria, sino que también contribuye a la seguridad alimentaria y al desarrollo sostenible, alineándose con las áreas prioritarias de investigación de la UCM, como el cuidado del medio ambiente y los recursos naturales.

El proyecto cuenta con la colaboración de los doctores Cristián Valdés, Juan Luis López y Andrés Valenzuela, del Centro de Investigación en Estudios Avanzados del Maule (Cieam), de la Facultad de Ciencias de la Ingeniería y de la Facultad de Ciencias Sociales y Económicas de la UCM, respectivamente.



UCM