

actualidad

Desarrollado en colaboración con la Universidad Andrés Bello y parte del Catálogo de Innovación Alimentaria 2024, este producto pionero aprovecha la tecnología de microencapsulación para maximizar sus beneficios, destacando por su enfoque en la economía circular y su impacto en la región.

PAULA RIQUELME BARRIENTOS

Un suplemento alimentario único en su clase, desarrollado por la empresa Arantruf en colaboración con la Universidad Andrés Bello, es parte del Catálogo de Innovación Alimentaria 2024 y está listo para irrumpir en el mercado. Este innovador nutraceutico combina los antioxidantes del arándano fermentado con los prebióticos del topinambur, utilizando tecnología de microencapsulación para maximizar sus beneficios. Con el impulso de la economía circular y el respaldo de la investigación científica, este proyecto marca un hito para la región y las comunidades locales.

En la ciudad de Lautaro en La Araucanía, Arantruf, una empresa familiar dedicada a la producción orgánica de arándanos, ha dado un salto significativo en innovación tecnológica al transformar sus materias primas en un suplemento alimentario único. Bajo el nombre Antiox&Fiber, este nuevo producto combina las propiedades antioxidantes de los arándanos fermentados con los beneficios prebióticos del topinambur, un tubérculo de alto valor nutricional.

EL GRAN SALTO

El desarrollo de este nutraceutico ha sido posible gracias a una colaboración con el Centro de Biotecnología de Sistemas de la Universidad Andrés Bello.

“Con los residuos de arándanos fermentados y el polvo de topinambur, desarrollamos un suplemento que asegura que los com-

**INNOVACIÓN SUREÑA**

Antiox&Fiber combina las propiedades antioxidantes de los arándanos fermentados con los beneficios prebióticos del topinambur, un tubérculo de alto valor nutricional. El desarrollo de este nutraceutico ha sido posible gracias a una colaboración con el Centro de Biotecnología de Sistemas de la Universidad Andrés Bello.

Antiox&Fiber: innovación con raíces locales y proyección global

Potente nutraceutico: antioxidantes del arándano fermentado y prebióticos del topinambur

puestos bioactivos del arándano lleguen al mejor punto de absorción”, sostiene Freddy Urrego Camelo, líder del equipo de investigación.

Julio Díaz Agurto, productor y

propietario de Arantruf destaca también la importancia de este avance.

“Dimos un salto importante en innovación tecnológica y queremos seguir avanzando”. Además, en-

fatiza la singularidad del producto: “nadie ha hecho un nutraceutico de arándano con topinambur. Un producto con estos dos componentes no existe en el mundo”.

La empresa ya está pensando en escalar su producción y espera poder instalar una planta propia de microencapsulación.

“Para llegar al mercado, necesitamos financiamiento para tener una planta propia, ya que maquilar es caro y solo se puede hacer en Santiago”, comenta Julio.

Antiox&Fiber representa un ejemplo de economía circular, aprovechando residuos agroindustriales. “Elegimos el nombre Antiox&Fiber, porque se diferencia de todo lo que hay hoy en el mercado”, precisa Freddy Urrego.

El camino hacia la comercialización aún requiere superar varios desafíos, pero Arantruf está decidido a liderar esta transformación.

“No hay ninguna otra empresa cercana que dé ese nivel de trabajo, entonces tenemos una incidencia social”, concluye el productor.