

Estudiante de derecho innova con batido rico en colágeno aprovechando las escamas del salmón

Al enterarse que el colágeno que su madre consumía mediante un caldo había surtido efecto para tratar una lesión articular, Maximiliano Mella creó una opción más apetecible y la llamó CollagenFans.

Ignacio Arriagada M.

Al enterarse de que su mamá estaba tomando diariamente caldo de huesos, incluso en días de mucho calor, a fin de tratar una lesión en su cuerpo, Maximiliano Mella, un joven con discapacidad visual y estudiante de derecho de la Universidad de Chile, se puso a pensar en cómo podría hacer que el colágeno fuera una opción más apetecible para consumir.

“Todo partió a finales del año pasado a raíz de la recuperación del menisco roto de mi mamá. Entonces mi papá le sugirió probar con este caldo, lo cual hizo que se recuperara al cabo de dos o tres meses. Al ver estos resultados empecé a investigar sobre cuáles eran los beneficios del colágeno, que está presente en los huesos de los animales. Empecé a encontrar en investigaciones que el colágeno sirve para el fortalecimiento del sistema inmunológico, reparar las articulaciones, embellecer la piel, uñas y cabellos”, relata Maximiliano.

En uno de esos estudios, asegura, dio con un dato clave: a contar de los 25 años el organismo deja de producir un 1% de colágeno anual. Esta información lo incentivó a emprender, en compañía de su familia, una búsqueda durante el verano pasado para crear un suplemento, tipo batido, que no solo fuera saludable y funcional, sino que también atractivo. Para dar con la fórmula, experimentaron con la extracción del colágeno de res y pollo.

“Esta fue una tarea ardua, de prueba y error, para encontrar la mezcla ideal. Cuando dimos con la fórmula, y al darnos cuenta que la innovación se veía prometedora, decidimos estandarizarla de manera industrial en el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CETA). Al mismo tiempo en que estábamos trabajando con ellos, decidimos también investigar sobre el potencial de escalabilidad a nivel internacional de nuestro producto, ya que le veíamos el potencial”, sostiene Mella, de 20 años.



El pasado mes de mayo el producto fue lanzado en ferias de alimentos en la Región Metropolitana.

zarla de manera industrial en el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CETA). Al mismo tiempo en que estábamos trabajando con ellos, decidimos también investigar sobre el potencial de escalabilidad a nivel internacional de nuestro producto, ya que le veíamos el potencial”, sostiene Mella, de 20 años.

GIRO INESPERADO

Cuando la producción del batido era inminente, un mentor de Maximiliano le sugirió probar algunas especies marinas para incluirlas en la fórmula. Tras indagar alternativas sostenibles, decidieron aprovechar las escamas de salmón, un subproducto de la industria pesquera con alto contenido de colágeno, muy similar al del humano.

“Los estudios demuestran que las escamas de este pez son ricas en colágeno tipo 1. Coincidentemente, el 90% del colágeno de nuestro cuerpo es de tipo 1, por lo



Mella tiene 20 años y estudia en la Universidad de Chile.

\$3.800
es el valor del batido, el cual se vende en ferias de la RM y, próximamente, en el retail.

DESDE LOS 25 AÑOS
el organismo de las personas deja de producir un 1% de colágeno anualmente.

tanto, al consumirla la absorción es mucho más fácil para el organismo. A raíz de

racterísticos, asegurando una calidad alimenticia apta para el consumo humano, equiparable a un trozo de salmón de exportación.

El smoothie fue llamado CollagenFans, cuyo producto combina los beneficios del colágeno del salmón con frutas naturales, transformando lo que alguna vez fue un residuo en un producto nutritivo y amigable con el medio ambiente.

Durante el mes de mayo este smoothie fue lanzado en algunas ferias de alimentos y emprendimiento en la Región Metropolitana, cuyos asistentes destacaron lo innovador del producto, el modelo de economía circular empleado y, especialmente, su exquisito sabor.

En paralelo, Maximiliano sometió al batido a una serie de pruebas en el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile. Los resultados corroboraron su alto contenido de colágeno.

“Como emprendedor con discapacidad visual, quiero inspirar a otros jóvenes como yo a emprender y a enfrentar los desafíos con determinación, centrados en sus metas.

MAXIMILIANO MELLA
FUNDADOR DE
COLLAGENFANS

SELLO INCLUSIVO

En colaboración con Best Buddies, una fundación internacional que promueve la participación laboral y social de personas con capacidades diferentes, la empresa CollagenFans fomenta la inclusión, llevando el respaldo de su marca en el envase. Además, incorpora un código QR para acceder a información nutricional en formato de audio, beneficiando a adultos mayores y personas con discapacidades visuales.

“Como emprendedor con discapacidad visual quiero inspirar a otros jóvenes como yo a emprender y a enfrentar los desafíos con determinación, centrados en sus metas. La innovación inclusiva es nuestra visión para el futuro de la industria alimentaria”, sostiene Maximiliano.

Recientemente, CollagenFans fue uno de los tres ganadores del Premio Innovación Nutrisco en la Feria Espacio Food & Service, obteniendo el triunfo en la categoría “Impacto Social”.

La pyme dará un paso importante el próximo año, puesto que se espera que su producto estrella esté en las góndolas de una importante cadena de retail y otros puntos de venta en todo Chile.