

Fecha: 10-01-2019

Fuente: CNN Chile

Título: Científicos de La Araucanía trabajan en crear bebida a base de cochayuyo

Visitas: 186.096

Favorabilidad: No DefinidaLink: https://www.cnnchile.com/tecnologias/cientificos-de-la-araucania-trabajan-en-crear-bebida-a-base-de-cochayuyo_20190110/

Científicos de La Araucanía trabajan en crear bebida a base de cochayuyo El producto promete contar con varias propiedades como ácidos grasos saludables y vitaminas. En la región de La Araucanía, un grupo de investigadores está elaborando la primera bebida no láctea proteica a base a lupino y biocompuestos obtenidos del cochayuyo y del camarón de vega. En la creación de este producto tienen gran importancia los campesinos y recolectores mapuche de Nueva Imperial y del Sindicato de Recolectoras de Algas Lafken Malen, de la comuna de Carague. Según informa BioBioChile, los recolectores han sido esenciales para identificar compuestos de origen natural presentes en dichos alimentos, como antioxidantes, vitaminas y ácidos grasos saludables.

Más informaciones: Captan desde observatorio chileno el momento exacto en que una estrella destruye a otra El doctor César Burgos, del área de alimentos del Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA), quien lidera este proyecto, destaca la utilización de la tecnología de microencapsulación para preservar sus nutrientes.

“Esto es debido a que muchas vitaminas, ácidos grasos esenciales como el omega 3 y antioxidantes, son muy sensibles a diferentes factores ambientales como la luz, oxígeno, y la temperatura que son sometidos durante el procesamiento de los alimentos, o bien, durante el almacenaje”, señaló Burgos al citado medio. Este proyecto cuenta con la supervisión del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA), la que validará las cualidades de la bebida. Te puede interesar: Científicos descubren posible cura para la diabetes con células dentro del páncreas ÚNICA EN SU TIPO: @CGNACHile Desarrolla primera Bebida Proteica con Ingredientes Funcionales. Tendrá biocompuestos del cochayuyo y camarón de vega de La Araucanía, y será validada por CECTA de la @usach. <https://t.co/wAbdhOd0aE> pic.twitter.com/GtFDGTISL4 — Centro de Genómica (@CGNACHile) January 4, 2019

Científicos de La Araucanía trabajan en crear bebida a base de cochayuyo

jun 19, 12 de enero de 2019, Fuente: CNN Chile

Científicos de La Araucanía trabajan en crear bebida a base de cochayuyo El producto promete contar con varias propiedades como ácidos grasos saludables y vitaminas. En la región de La Araucanía, un grupo de investigadores está elaborando la primera bebida no láctea proteica a base a lupino y biocompuestos obtenidos del cochayuyo y del camarón de vega. En la creación de este producto tienen gran importancia los campesinos y recolectores mapuche de Nueva Imperial y del Sindicato de Recolectoras de Algas Lafken Malen, de la comuna de Carague. Según informa BioBioChile, los recolectores han sido esenciales para identificar compuestos de origen natural presentes en dichos alimentos, como antioxidantes, vitaminas y ácidos grasos saludables. Más informaciones: Captan desde observatorio chileno el momento exacto en que una estrella destruye a otra El doctor César Burgos, del área de alimentos del Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (CGNA), quien lidera este proyecto, destaca la utilización de la tecnología de microencapsulación para preservar sus nutrientes. “Esto es debido a que muchas vitaminas, ácidos grasos esenciales como el omega 3 y antioxidantes, son muy sensibles a diferentes factores ambientales como la luz, oxígeno, y la temperatura que son sometidos durante el procesamiento de los alimentos, o bien, durante el almacenaje”, señaló Burgos al citado medio. Este proyecto cuenta con la supervisión del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA), la que validará las cualidades de la bebida. Te puede interesar: Científicos descubren posible cura para la diabetes con células dentro del páncreas ÚNICA EN SU TIPO: @CGNACHile Desarrolla primera Bebida Proteica con Ingredientes Funcionales. Tendrá biocompuestos del cochayuyo y camarón de vega de La Araucanía, y será validada por CECTA de la @usach. <https://t.co/wAbdhOd0aE> pic.twitter.com/GtFDGTISL4 — Centro de Genómica (@CGNACHile) January 4, 2019