LITORALPRESS

Fecha: 15-01-2019 **Visitas:** 36.093 **Favorabilidad:** No Definida
Fuente: Radio Agricultura
Título: **Trabajan en la primera bebida no láctea proteica con cochayuyo y camarón de vega**

Link: http://elagro.radioagricultura.cl/2019/01/15/bebida-no-lactea-cochayuyo/

Trabajan en la primera bebida no láctea proteica con cochayuyo y camarón de vega

martes, 15 de enero de 2019, Fuente: Radio Agricultura

Proteína de lupino Aluprot Cgna más biocompuestos del cochayuyo y del camarón de vega son los ingredientes esenciales para la elaboración de la primera bebida no láctea proteica, producto que será desarrollado por el Centro de Genómica Nutricional Agroacuícola (Cgna) de La Araucanía.

El Cgna hace un tiempo venía trabajando para determinar las propiedades saludables del cochayuyo. Sus investigaciones confirmaron que esta alga parda posee compuestos bioactivos tales como la fucoxantina (carotenoide con acción antiobesidad) y polifenoles, con gran capacidad antioxidante, lo que podría tener un importante impacto en la industria de alimentos saludables y farmacéutica.

Tras este hallazgo, este centro de investigación dio un nuevo paso y recientemente se adjudicó fondos para elaborar este súper alimento.

Para este proyecto, Cgna contará con el apoyo del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Cecta), organismo que validará las cualidades del nuevo producto.

ESTRATEGIA

La estrategia del Cgna, es articular a la pequeña agricultura familiar campesina y recolectores principalmente mapuche. Tal como ocurrió con la producción de lupino Aluprot, el centro se asoció con la Cooperativa Agrícola Cacique Juan Currimil de Lolocura de la comuna de Nueva Imperial y el Sindicato de Recolectoras de Algas Lafken Malen de la comuna de Carahue.

Tras un largo trabajo se logró identificar compuestos de origen natural como antioxidantes, ácidos grasos saludables y vitaminas, tanto en el camarón de vega, como en el cochayuyo, ambos alimentos tradicionales de La Araucanía.

"La ciencia nos está permitiendo poner en valor ingredientes funcionales que contribuyen a formular alimentos saludables claves, para mejorar no solo los malos índices de salud, sino también nutrir mejor a un país envejecido como el nuestro (somos junto a Cuba y Uruguay los países más envejecidos de la Región), apuntando a la importancia que tiene para los Estados, pensar la alimentación para este tipo de población", explicó Haroldo Salvo, doctor en Genómica y director del Cgna.

BEBIDA ÚNICA EN SU TIPO

El doctor César Burgos, científico del área de alimentos del Cgna, y quien lidera el proyecto de investigación y desarrollo Fondef IDeA, señaló que esta bebida será única en su tipo, tanto por sus ingredientes como por la innovadora tecnología de microencapsulación que será utilizada.

El investigador señaló que "muchos compuestos como vitaminas, ácidos grasos esenciales del tipo Omega3 y antioxidantes, son muy sensibles a factores ambientales como la luz, oxígeno, así como a la temperatura, ya sea durante el proceso de elaboración de los alimentos o por el tipo de almacenamiento, lo cual no asegura que esos compuestos estén activos, así como disponibles para el consumidor final, además el proceso digestivo también los puede alterar", explicó el científico del Cgna.

ENCAPSULACIÓN

La tecnología de encapsulación consiste en proteger los nutrientes recubriéndolos con diferentes biopolímeros.

En este caso el aislado proteico de lupino (UltraProt-CGNA®) y quitosano de camarón de vega (QuitosanFood-CGNA®) recubrirán los compuestos de alto valor nutricional de la bebida no láctea, permitiendo mantener sus características.

"Otra de las ventajas de la encapsulación es que se puede dirigir la liberación de biocompuestos en el organismo y así evitar que se pierdan en alguno de los procesos de digestión", afirmó el doctor César Burgos.

La funcionalidad de los ingredientes de este súper alimento, será validada por un grupo de científicos de la Universidad de Santiago de Chile, pertenecientes al Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (Cecta). Cgna y Cecta trabajarán en conjunto para determinar las propiedades del nuevo producto.

Según explicó el director de Cecta, el doctor Claudio Martínez, "nuestra universidad en su vocación colaborativa y en sintonía con las necesidades país, contribuirá con la evaluación de la funcionalidad y en las pruebas de validación de las propiedades saludables del producto. Así, tanto el mercado como las personas, contarán con un producto de excelencia, con propiedades nutritivas de alto valor".

Para la evaluación de la funcionalidad del producto, se utilizará el modelo biológico, namátodo Caenorhabditis Elegans. Este nemátodo de vida libre es considerado como organismo modelo ampliamente usado en investigación.

Fuente: CampoSureño