

**BIOLAN:**

# Soluciones precisas, rápidas e inteligentes para el sector alimentario

Chile ha logrado convertirse en un referente mundial en el sector acuícola, con una producción que superó los 1,4 millones de toneladas en 2019 y un volumen medio anual de más de 1,2 millones de toneladas desde 2003. Así lo comenta Esteban Soto R., director comercial de América de BIOLAN, pyme líder en el campo de los dispositivos analíticos que desarrolla, fabrica y comercializa biosensores enzimáticos, sensores, test inmunocromatográficos y diagnósticos genéticos y moleculares para la detección de parámetros relacionados con la calidad y seguridad alimentaria, así como con la salud.

Explica que el mayor problema al que se está enfrentando el sector en la actualidad deriva de las dificultades ocasionadas por la pandemia del coronavirus, que ha afectado tanto el normal desarrollo de la actividad acuícola en Chile como el avance de la demanda mundial de salmón y de otros productos. "Además, el cambio climático que estamos viviendo a nivel mundial está afectando la producción y el cultivo del sector pesquero y acuícola chileno. Por ello, la FAO, de la mano del Gobierno, está implementando diferentes iniciativas que ayuden a solventar este problema en el sector, con el objetivo de mejorar la productividad y la trazabilidad de estos productos", dice el ejecutivo, quien agregó que "cabe destacar que un estudio realizado por la

Estos desarrollos facilitan a la industria alimentaria el diagnóstico de parámetros de interés y, por tanto, la monitorización de sus procesos y la trazabilidad de los productos.



Esteban Soto R., director comercial de América de BIOLAN.

Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) estimó que el consumo anual per cápita de productos del mar en Chile llegó a 14,9 kilos en 2019 y va en aumento".

**DISPOSITIVOS DE VANGUARDIA**

Considerando este panorama, BIOLAN ofrece al sector alimentario soluciones precisas, sencillas, rápidas e inteligentes que facilitan a la industria alimentaria el diagnóstico de parámetros de interés y, por tanto, la monitorización de sus procesos y la trazabilidad de los productos.

Fue constituida en 2006, y con plena actividad desde el 2009, como respuesta a una necesidad existente en la industria alimentaria de herramientas de análisis eficaces y rápidas para el control de la calidad y seguridad alimentaria, BIOLAN hoy cuenta con una nueva generación de biosensores dotados de conectividad, almacenamiento en la nube y gestión inteligente de datos.

Actualmente cuentan con dos equipos: el BIO 3000 y el BIO 7000, para la cuantificación de diferentes parámetros de interés para la industria alimentaria, como la sal, histamina, sulfito y yake para la industria pesquera y del crustáceo; lactosa y glucosa para el sector lácteo, y ácidos orgánicos para el sector vitivinícola. El BIO 3000 es un dispositivo de mesa, compacto, basado en biosensores enzimáticos, específicos y



BIOLAN cuenta con una nueva generación de biosensores.

**GESTIÓN Y PROCESOS**

BIOLAN tiene evaluado el ciclo de vida de sus productos, siguiendo un proceso objetivo para contemplar los riesgos ambientales asociados, cuantificando y evaluando el impacto del uso energía y materiales, y emisiones al medio ambiente, y desarrollando oportunidades para minimizar estos impactos. Han implementado la ISO 14001 en todos sus procesos, que se une a la ya consolidada certificación ISO 9001, a la puesta de un modelo de gestión avanzado.



precisos, que cuenta con la certificación de la AOAC para los siguientes métodos de análisis: sulfito (certificación OMA: Certificado N° 2021.09); lactosa (certificado OMA), e histamina (certificado PTM: N° 051604), certificados reconocidos a nivel mundial. BIO 7000, en tanto, es un dispositivo portátil e inalámbrico,

también digitalizado, que permite trabajar en terreno.

"Ambos dispositivos son ecodiseñados, más sostenibles gracias a la miniaturización y reducción de los componentes electrónicos de los equipos. Esta miniaturización contribuye a la desmaterialización y aumento de la reciclabilidad de nuestros

dispositivos. Además, nuestros equipos no utilizan reactivos peligrosos para quien los manipula", sostiene el profesional.

Añade que las características principales que hacen que las soluciones tengan un valor añadido en el mercado son la sencillez, la rapidez, la conectividad y la precisión. Y es que la calidad y la seguridad alimentaria exigen de herramientas rápidas, precisas, sencillas e inteligentes.

"Concretamente, en la industria pesquera y del crustáceo, sus productores se ven obligados a mantener una elevada calidad en sus productos y a garantizar la seguridad para su consumo, y la tecnología analítica digitalizada de BIOLAN permite cumplir con estas demandas", subraya.

La delegación de BIOLAN en Chile abrió sus puertas en el 2009. Hoy, en productos del mar, su tecnología funciona en 14 plantas pesqueras, donde la mayoría produce harina de pescado. "Una de nuestras proyecciones a nivel país consiste en terminar de equipar al resto de las pesqueras que procesan otros productos, tales como pescados congelados y en conservas, que son los principales clientes de BIOLAN a nivel mundial. Por otra parte, pretendemos participar en proyectos estatales y acuerdos de colaboración con entidades académicas y gubernamentales, con la idea de reconocer y validar la tecnología en Chile, así como ya lo está a nivel internacional", concluye.