

[CIENCIA]

Buscan producir harina rica en Omega 3 de aguas de plantas desaladora

Científicos de la UA realizarán estudio pionero en el país que utilizará las propiedades de las microalgas en salmueras.

Ricardo Muñoz E./Redacción
 rmunoze@estrellanorte.cl

provechar las propiedades de las microalgas para reutilizar agua residual producido por desaladoras que es denominada "salmuera" para la producción de harina rica en Omega 3 es el innovador estudio que realizarán durante 24 meses científicos del Centro de Bioinnovación de la Universidad de Antofagasta (CBIA).

El proyecto es pionero en el país, ya que será la primera vez que se trabajará con microalgas con potencial biotecnológico y adaptadas para su crecimiento en salmueras.

El director del CBIA, Carlos Riquelme, explica que "el cultivo tiene la finalidad de producir un bioactivo de



EL ESTUDIO SERÁ PIONERO EN EL PAÍS.

Omega 3, que son elementos esenciales para la nutrición humana y animales. Generando este producto vamos a dar un valor agregado a la salmuera que se genera en las plantas desaladoras. También vamos a diversificar la matriz productiva y realizaremos una

producción de Omega 3 con un menor costo, y es algo totalmente innovador a nivel nacional".

La investigación se realizará en cooperación con la empresa Aguas Antofagasta, cuya jefa del Departamento de Gestión Ambiental, Marcela Rodríguez, afir-



LA INVESTIGACIÓN SE REALIZARÁ DURANTE 24 MESES Y SE UTILIZARÁN MICROALGAS.

ma que "el proyecto destaca en términos de innovación ya que aborda la sostenibilidad ambiental convirtiendo la salmuera en un recurso valioso promoviendo una alimentación saludable y las prácticas respetuosas con el medioambiente".

La investigadora del CBIA, Jazmín Bazaes, es quien lidera este estudio y señala que el Omega 3 se utiliza a nivel internacional mediante la harina de pescado, fuente que no es sustentable porque se produce a partir de la extracción de los peces en que habitan en el mar.

"El cultivo de microalgas que se utilizará con la salmuera de las plantas desaladoras es una fuente sus-

tentable, esto porque es un cultivo que se puede generar a lo largo de todo el año por las condiciones ambientales del norte Chile, lo cual permitirá generar este producto de harina rica en Omega 3. Seremos pioneros en innovar con esta investigación y producción de harina", detalla la científica.

Durante la primera etapa del proyecto se estudiarán los efectos y la potencialidad que tiene la salmuera para el cultivo de microalgas en los laboratorios del Centro de Bioinnovación de Antofagasta.

"Vamos a realizar estos estudios para optimizar el cultivo, que contribuirá directamente con la producción de biomasa de microal-

gas que nos dará el extracto de harina rica en Omega 3. Queremos destinar producto final para la alimentación animal del área de la acuicultura en primera instancia", detalla investigadora de la UA.

La investigación se realizará en cooperación con la empresa Aguas Antofagasta, cuya jefa del Departamento de Gestión Ambiental, Marcela Rodríguez, afirma que "el proyecto destaca en términos de innovación ya que aborda la sostenibilidad ambiental convirtiendo la salmuera en un recurso valioso promoviendo una alimentación saludable y las prácticas respetuosas con el medioambiente".