

ESTUDIO DE LA UNIVERSIDAD DE CHILE:

Descubren poderosos antioxidantes en desechos de la murtila

Investigadora logró crear un método para extraer y analizar, por primera vez, los compuestos presentes en la piel de este fruto.

NOEMÍ MIRANDA

Nativa del centro y sur de Chile, y de algunas regiones al sur de Argentina, la murtila ha ganado presencia en el mercado en forma de mermeladas, jarabes y postres, debido a su distintivo sabor, pero también porque contiene antioxidantes, sustancias esenciales para reducir el deterioro celular.

Ahora, una investigación liderada por Catalina Ospina, ingeniera química y magíster en Nutrición y Alimentos del INTA de la Universidad de Chile, analizó el orujo o piel que queda como desecho durante la producción de jugo de murtila, constatando la presencia de poderosos antioxidantes, conocidos como polifenoles. La ingeniera logró desarrollar un método que, por primera vez, permitió extraer y analizar dichas sustancias, lo que no solo aporta una perspectiva novedosa sobre el aprovechamiento de los residuos agroindustriales, sino que también abre la puerta a nuevas aplicaciones en las industrias ali-



EL TRABAJO DE CATALINA OSPINA enfocado en la murtila abre la puerta a nuevas aplicaciones en las industrias alimentaria y cosmética.

mentaria y cosmética.

“El objetivo es investigar el potencial de este residuo para revalorizarlo, identificando su contenido de polifenoles, su actividad antioxidante y evaluar si puede utili-

zarse como ingrediente alimentario o aditivo para la producción cosmética, lo que representaría un uso de mayor valor que emplearlo como alimento para animales o destinarlo al compostaje”, explica.

Además, sostiene, “cualquier otro uso implicaría una carga ambiental y generaría huella de carbono; en resumen, abandonar estos desechos resulta más costoso que reutilizarlos, con el beneficio adicional de producir mejores productos”.

Adriano Costa de Camargo, académico del INTA, afirma que los antioxidantes pueden prevenir o disminuir el estrés oxidativo, siendo beneficioso para la salud humana y para el aumento de vida útil de los alimentos ricos en grasas. “Además de contribuir al medio ambiente, muchas veces los desechos alimentarios son fuentes de antioxidantes del tipo insoluble, pudiendo tener un rol fundamental en la mantención de la salud intestinal”, asegura.

FUNDACIÓN FUTURO