



**Boris Sepúlveda** (director de I+D), Francisco Lazcano (inversionista) y Rodrigo Rubilar (CEO) de Dryer.

#### LA EMPRESA DRYER:

# Transforman residuos de carne de mejillón en harina

**Están en proceso de escalar su producción.** S. MALUENDA

Desarrollar procesos y productos de alimentos basados en la revalorización de desechos de distintas industrias es lo que busca la empresa Dryer, que hoy está enfocada en revalorizar los residuos de carne de mejillón, en este caso, enfocándose en el cuidado de propiedades nutricionales aplicando y desarrollando tecnologías para lograr harinas de alto valor nutricional, explica Boris Sepúlveda, director de I+D de Dryer.

En el último año han logrado distintos hitos, desde la obtención de la patente en Inapi, así como un reconocimiento de la empresa ACME Chile y la incorporación de su primer inversionista, el empresario de la Región de Los Lagos, Francisco Lazcano.

“Hemos generado acercamientos comerciales con algunas empresas, y quedamos en retomar conversaciones una vez que se tenga disponible la producción. Es por ello, que hoy estamos en proceso de habilitación de la planta productiva, y tenemos como meta iniciar la puesta en marcha y disposición de producto comercialmente a inicio de 2025. Año en el cual esperamos sacar diversos productos orientados al mercado de las mascotas”, explica Sepúlveda.

Sus operaciones se realizarán en Puerto Varas, permitiendo estar cercanos a parte de la industria miticultora.