

HECHO EN CHILE

SECTOR AGRÍCOLA:

De pastas a whiskys y cervezas: todos los productos que se crean con quínoa chilena

Quando pensamos en quínoa, lo más probable es que se nos venga a la cabeza una ensalada o un plato en un restaurante. Sin embargo, existen varios productos pensados para celíacos o intolerantes a la lactosa que se pueden crear a partir de este alimento.

Este es el foco del proyecto "Nueva oferta comercial para la Quínoa del Secano" desarrollado por investigadores de la Facultad de Agronomía e Ingeniería Forestal, del Departamento de Ingeniería Química y Bioprocesos, y la Carrera de Nutrición y Dietética de la Pontificia Universidad Católica, bajo el nombre "Quínoa Lab".

Específicamente, la organización se encuentra trabajando en ocho productos creados en base a los granos y hojas de quínoa, dentro de los que destacan panes, pastas, recubrimientos comestibles, infusiones y destilados como whisky y

gin. Incluso, ya lograron crear una cerveza dentro de sus últimas incursiones, con colaboración con emprendedores de Chiloé. ¿Su objetivo? Mejorar la competitividad de este alimento en el mercado nacional e internacional.

Para el desarrollo de estos derivados de la quínoa, la organización trabajó de forma interdisciplinaria abarcando desde el análisis de la quínoa en su nivel molecular, hasta su proceso productivo en relación directa con los agricultores, para llevar a cabo ensayos de prácticas agronómicas y selección de variedades durante todo el proceso productivo.

Así, están presentes desde el cultivo en el campo, y la selección de materia prima homogénea, hasta el sistema de cocción de horneado y el trabajo de selección de nuevos atributos para este elemento.

Una idea que les permitió recibir el

financiamiento del Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) de la Región de O'Higgins, además del apoyo de diferentes agencias nacionales e internacionales, como la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), Fondo de Innovación para la Competitividad (FIC) de diversas regiones y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO).

Actualmente, los investigadores detrás de este proyecto se encuentran en pleno ciclo de ensayo de valor agronómico con la cosecha de semillas de nuevas variedades de quínoa, con nuevos atributos, como la resistencia a enfermedades y precocidad entre 120 a 160 días.

A esto se suma una serie de pruebas en China, un esfuerzo colaborativo para someter líneas genéticas de este alimento a nuevos ambientes, para su selección a altas temperaturas.



En base a la quínoa, se creó una cerveza en colaboración con emprendedores de Chiloé.

EL MERCURIO