

Presentan jugo elaborado con uva País en comuna de San Nicolás

PRODUCTO. *Iniciativa financiada por el GORE apuesta a dar valor agregado.*

VidTata es el nombre del jugo de uva elaborado en la comuna de San Nicolás, utilizando una tecnología desarrollada en el Centro de Investigación de Polímeros Avanzados (CIPA). La oportunidad de la iniciativa está en el uso de la uva de variedades patrimoniales, que no clasifican para la producción de vino con denominación de origen Valle del Itata, o

aquellas cuyo precio de compra está por debajo de los costos de producción de los pequeños o medianos viticultores.

La tecnología CIPA es un extractor multipropósito que funciona en dos modos: elaboración de jugo de fruta y extracción de compuestos bioactivos a partir de biomasa vegetal. La obtención de jugo se realiza por extracción con vapor y tiene en-

tre sus ventajas que el jugo producido se caracteriza por una mayor cantidad de polifenoles, sustancias químicas con propiedades antioxidantes, y sólidos solubles que otros jugos de uva comercializados a nivel nacional. Asimismo, el jugo conserva el aroma y sabor de la uva del campo chileno.

El jugo de uva degustado, fue elaborado gracias al trabajo

mancomunado de viticultores de San Nicolás e investigadores de CIPA. El Gobierno Regional de Ñuble ha financiado esta iniciativa por la necesidad de la región de encontrar rutas económicamente rentables para transformar y dar valor a los productos del campo, sobre todo aquellos que son altamente perecibles. Raúl Súnico, jefe de la División de Fomento e Indus-



PROYECTO DEL GORE BUSCA ENTREGAR ALTERNATIVA A VITICULTORES.

tría del Gobierno Regional de Ñuble, comentó: "El Gobierno Regional está impulsando procesos de diversificación productiva en la región de Ñuble y he-

mos encontrado en CIPA un aliado estratégico para promover el jugo de uva y tener una mayor variedad de productos derivados del campo".