



Copperprotek, la primera empresa chilena en obtener certificación de la FDA

La biotecnología para expandir la vida útil de productos de origen animal, como cortes de carne, ahora pueden ingresar a diversos mercados del mundo. Esto ha duplicado la valorización de la compañía.

PAULINA ORTEGA

La travesía de la chilena Copperprotek comenzó en 2015. Querían impulsar una biotecnología basada en cobre para alimentos, específicamente para *packaging* de alimentos, reduciendo la presencia de bacterias y expandiendo la vida útil de productos como cortes de carne y quesos. Pero perfeccionar dicho proceso les tomó tiempo.

Se trata de un invento sin precedentes, indica, que permite una mayor eficiencia en la cadena logística y contribuye a que el consumidor final pueda optar por productos más seguros y sustentables a través del cobre. Se había utilizado la plata anteriormente con esta misma función, sin embargo, el gerente general de la empresa, Jaime Moral, señala que la contaminación a raíz de este elemento es muy alta, afectando el hígado principalmente.

Moral explica que “un corte de entraña, al estar en un envase al vacío, puede acumular mal olor, siendo lo primero que notará un cliente. Esto puede llevar a desechar el producto, aun cuando está en perfectas condiciones para consumirse”, y afirma que esta biotecnología pue-

de extender su vida útil en cerca de 181%, ayudando a reducir en cerca de la mitad el desperdicio de la industria cárnica por descomposición, la cual alcanza al 4%.

Si bien en Chile para comercializar esta tecnología sólo se exige cumplir con una normativa que establece un límite permitido de migración de cobre hacia el alimento, para expandirse a otros países había una barrera compleja de saltar. De hecho, la mayor era una que nadie había logrado sortear: la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) del gobierno de Estados Unidos.

En el 2018, Copperprotek inició los procedimientos para tener la certificación de dicha institución, y hace un par de semanas se convirtió en la primera empresa chilena en poder obtener el visto bueno de la FDA, lo que le abrió las puertas a varios mercados mundiales.

“Nuestra tecnología, al ser 100% cobre, un elemento natural y esencial para la vida, nos ha permitido obtener las certificaciones en los mercados más exigentes del mundo, como la industria de la carne en Estados Unidos y Brasil, donde esperamos una rápida adop-

ción”, asegura Javier Lavín, fundador y gerente de I+D.

Respecto a esto, Moral señala que “las carnes de exportación, por ejemplo, del cerdo para poder llegar a los mercados generalmente llegan congeladas. Si tú logras llegar a los mercados asiáticos con un cerdo fresco, no congelado, su valor aumenta significativamente. Hoy en día no existe la tecnología para lograrlo y si llegan, llegan con tan pocos días de vida útil que no pueden acceder a esos mercados. Con el uso de la tecnología de Copperprotek se extiende de tal manera la vida útil de cerdo fresco que se puede comercializar manteniendo las calidades adicionales de los productos”.

La certificación de la FDA, en palabras de Moral, significó borrar los límites. “Hoy día no hay límites para la posibilidad de comercializar el flujo (...) Todas las barreras de entrada que existían anteriormente caen, y se convierte en una barrera de entrada para la competencia”, dice.

Las legislaciones de los países para permitir este tipo de tecnologías asociadas a alimentos es distinta. Algunos sólo piden la certificación de la FDA, y otros tienen sus propias evaluaciones. En concreto, con este hito ya alcanzado, Copperprotek ya puede entrar a América del Norte, América del Sur, el Sudeste Asiático, Australia y Nueva Zelanda. La compañía se encuentra en proceso de expandir su presencia en todos estos territorios. Todavía queda pendiente conseguir los permisos en China y Europa, que demorarán entre 1 y 2 años.

La certificación de la FDA ha impulsado la empresa, incluso duplicando su valor hasta los US\$30 millones. Ahora están realizando un levantamiento de capital a nivel internacional de US\$5 millones.

Adicionalmente, están mirando hacia otro mercado, para expandir su tecnología al área de la salud, por ejemplo, en apósitos lo que permitiría una regeneración más rápida de la piel. “Pero eso todavía no está en pañales. Estamos recién comenzando con eso, pero vemos una oportunidad de negocio tremenda en el área de salud también”, aseguró Moral. ●