

[TENDENCIAS]

Crean un potenciador de sabores con las cáscaras de los crustáceos

Williams Mauad y Sebastián Rubio decidieron reutilizar los residuos de camarones y langostinos que genera su empresa ubicada en la Región de Coquimbo y elaboraron un sazonzador que busca consagrarse en restaurantes y hoteles.

Ignacio Arriagada M.
 Medios Regionales

“¿Qué uso podemos darle a estos residuos?”. Eso se preguntaron Williams Mauad y Sebastián Rubio en 2018 tras calcular que diariamente desembolsaban \$200.000 para cubrir los gastos que le implicaba trasladar a vertederos las 10 toneladas de cáscaras de camarón y langostinos que su empresa Crustanic, que exporta la carne de estos crustáceos a países de Europa y América, generaba en la planta central situada en el barrio industrial de la Región de Coquimbo.

En búsqueda de una solución, ambos ingenieros comerciales se abocaron a revisar experiencias internacionales y a consultar a expertos en la materia. Esta asesoría les permitió conocer el modelo de economía circular, que luego aplicaron en su negocio y que derivó en un producto gastronómico.

“Este modelo nos hizo buscar alternativas para darle un uso a las cáscaras, a los descartes. Había tres proyectos en mente, dos de los cuales logramos hacer, y el último de ellos era elaborar un potenciador de sabores o sazonzador. Sabíamos que con esto íbamos a contribuir al cuidado del medioambiente”, recuerda Mauad.

En esos años un potenciador de alimentos era un producto poco conocido, por lo que desarrollar uno no era muy auspicioso. Sin embargo, Williams y Sebastián decidieron concretarlo igual, aunque antes hicieron una prueba casera. Con algunas recomendaciones ambos socios produjeron el insumo en la cocina de sus



KRUST PUEDE SER UTILIZADO EN CUALQUIER TIPO DE PREPARACIÓN CULINARIA. SHUTTERSTOCK



MAUAD ES UNO DE LOS GERENTES DE CRUSTANIC.

casas.

“Fue algo muy artesanal, muy casero. Junto a nuestras familias tomamos la materia prima y con la ayuda de una Thermomix dimos con el potenciador. Nosotros lo probamos inmediatamente y nos pareció excepcional. Nos dimos cuenta que extrayendo los sabores de las cabezas y cáscaras de ambos crustáceos se podía hacer algo increíble”, asegura Williams.

Inmersos en este desafío, Silva y Auad realizaron una

15

toneladas de cáscaras de mariscos ha reutilizado la empresa desde su creación.

especie de cata con algunos chefs de Coquimbo para conocer la opinión de ellos acerca del producto. A los siguientes días se trasladaron hasta la comuna de Valparaíso para hacer lo mismo,

pero esta vez con alumnos y docentes de la Escuela de Gastronomía del Inacap.

“Ambas experiencias fueron muy enriquecedoras. Tanto a los chefs como a los alumnos y docentes les gustó mucho el sazonzador. Les pareció que cumplía el objetivo principal, que era potenciar el sabor de las comidas, cualquiera sea. Marcaba una diferencia su uso en las comidas, según ellos”, detalla el ingeniero comercial.

PRIMER PASO

La convicción de sacar adelante a gran escala el potenciador de sabores se hizo más fuerte tras la cata. Esto incentivó a los socios a buscar financiamiento para perfeccionar el insumo. Así llegaron a IFAN, una iniciativa del programa Transforma Alimentos, impulsada por el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo y Corfo (Corporación de la Producción) que surge de la alianza entre la industria de

APOYO DE CORFO

El director regional de Corfo Coquimbo, Andrés Zurita Silva, dijo que “el desafío de la región es generar mayor valor agregado a los productos, y creemos que la innovación es el camino para salir de una brecha como son los residuos de camarón o langostino y transformarlos en una oportunidad. Crustanic, a través del sazonzador Krust, entendió el concepto central de la economía circular”.

alimentos y la academia para desarrollar nuevos ingredientes funcionales y aditivos naturales en base a materias primas chilenas.

“Postulamos y les pareció una idea muy innovadora porque, entre otras cosas, cumplíamos con los conceptos centrales de la economía circular, que son rediseñar y reutilizar (...) Con los 22 millones de pesos que nos otorgaron contratamos a inge-

nieros en alimentos y chefs para mejorar el sazonzador”, rememora el empresario.

En paralelo al trabajo que hacía el equipo de especialistas para dar con la fórmula ideal del producto, los dueños de Crustanic inauguraron la primera planta de economía circular en la zona, con una inversión millonaria y acondicionada solo para procesar las cáscaras de camarones y langostinos. Auad y Rubio sabían que estaba todo en condiciones para que resultara.

“Después de un minucioso proceso, el 2023 dimos con el potenciador de sabores, al que llamamos Krust. No lo lanzamos de inmediato al mercado, sino preferimos tantear con clientes habituales, que eran de acá (Coquimbo y La Serena) y de Santiago, a los cuales les vendíamos camarones y ostiones. Ellos, además de distribuir estos productos del mar, comenzaron a ofrecer el potenciador en restaurantes y hoteles”, sostiene Williams.

Al poco tiempo, Krust comenzó a ser más solicitado, derivando en una mayor producción en la planta de Crustanic. En medio de este auge, el potenciador de sabores fue reconocido en el Espacio Food Service como el “producto del año” en la categoría “sustentabilidad”. Este hito fue uno, de otros más, que convencieron a los socios a lanzar en mayo de este año el producto al mercado.

“Aspiramos a posicionarnos en restaurantes y hoteles del país. Queremos demostrar que esta estrategia, de reutilizar los descartes de camarones y langostinos, se puede crear un insumo gastronómico de alta calidad y contribuir al cuidado del medioambiente”, confiesa Mauad. ☺

