

Fecha: 20-07-2024

Medio: La Estrella de Iquique

Supl.: La Estrella de Iquique

Tipo: Noticia general

Título: Superalimento producido en la región es exportado a distintos países del mundo

Pág.: 6

Cm2: 426,1

VPE: \$ 711.175

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

9.500

28.500

☐ No Definida

Superalimento producido en la región es exportado a distintos países del mundo

La spirulina cultivada en la pampa del Tamarugal ya conquista varios mercados por su alto valor nutricional

Germán Pozo-Sanhueza
german.pozo@estrellaiquique.cl

Considerado un superalimento ante su alto valor nutricional, proteico y mineral, la spirulina tarapaqueña se ha transformado en uno de los productos estrella de exportación a nivel regional. Microalga que llegó desde el extranjero hace más de una década a cultivos de la pampa del Tamarugal gracias a la unión de tres investigadores de Colombia, Chile y México, quienes fundaron la marca Spirulina Mater, con el objetivo de dar valor a este producto y posicionarlo no solo en el país, sino que también a nivel internacional.

"Es una microalga que crece en lagos salobres del planeta como el Texcoco en México o el Chad del continente africano. Desde México llevamos una cepa de esta microalga a la región de Tarapacá, zona que geográficamente comparte la misma latitud que el Lago Texcoco,

teniendo condiciones similares para su crecimiento. En el caso del norte chileno, esto se potencia ya que no solo tiene un buen clima, evitando problemas con las lluvias y otros eventos, también una recepción lumínica para que los cultivos se puedan desarrollar adecuadamente", comentó el mexicano Alberto Shamosh, gerente general de Spirulina Mater.

Especificó que la llegada de la microalga a Chile "fue posible gracias al connotado investigador chileno Francisco Ayala, quien fue el que empezó con los cultivos de Spirulina en Chile, proyecto al que nos sumamos otros investigadores, formando el producto que tenemos hoy. Francisco ya no sigue con nosotros en la iniciativa, pero sin duda su legado es imborrable ante lo positivo que es este producto en la salud de las personas".

Enfatizó que la spirulina "es el alimento más completo que se conoce hasta el momento por el



ESTÁN TRABAJANDO EN PRODUCTOS PARA MASCOTAS CON SPIRULINA.

ser humano, ya que posee un montón de cualidades como proteínas y aminoácidos, junto con ser un multimineral completo con vitaminas como la B12, tan esencial en personas vegetarianas, entre otros compuestos vitales para fortalecer el organismo. Spirulina que también sirve para aportar a la nutrición de niños después de la lactancia materna o de aquellos que no pudieron contar con esta

junto con ser un excelente antioxidante, a la salud de deportistas, adultos mayores entre otras personas."

Revela que tienen muchos pedidos de empresas, "que necesitan incorporar este superalimento a sus productos como por ejemplo jugos en polvo, licuados o barras energéticas. También estamos incursionando en el mundo alimentario de las mascotas, ya que la intensidad

aromática de este producto y su aporte nutricional se transforma en una excelente alternativa para la salud de los animales, en especial para caballos, perros y gatos. Estamos trabajando en snacks para ellos".

La microbióloga colombiana Giselle Parada, gerente de producción comercial de Spirulina Mater, especificó que "vendemos este producto a granel a varios países como

México, Estados Unidos, Argentina y continentes como el europeo. Han sido 12 años desde que nació la marca Spirulina Mater para darle valor al producto al punto de tener un galón dedicado a todo lo que es la elaboración de cápsulas y tabletas y polvos con la spirulina que serán distribuidos en el comercio. Tenemos dos oficinas, una en México y Colombia gracias a ProChile, con la visión de seguir expandiendonos por el mundo".

INTERNACIONALIZACIÓN

Doris Olivares, directora regional de ProChile, indicó que "el caso de Spirulina Mater, es un ejemplo de lo que un producto de primer nivel puede lograr con la internacionalización. Apoyamos en su proceso y camino exportador a esta empresa regional y nos enorgullece ver cómo continúan abriéndose paso en distintos mercados, como Colombia, Abu Dhabi y España, entre otros. Invitamos a más empresas de la región a conocer nuestros programas, líneas de apoyo y herramientas para que juntos diversifiquemos la matriz exportadora de Tarapacá".