

Christian Parada y Francisco Asmussen dicen que la bebida tiene los iones del mar, agua purificada y saborizantes.



Seawater 21 tiene minerales como potasio, magnesio, calcio y zinc

Chilenos crearon bebida isotónica con agua de mar... y no es salada

FRANCISCA ORELLANA

Una bebida isotónica con agua de mar crearon dos amigos y socios chilenos. Se trata de Seawater 21 Iones, que tiene como base minerales del Océano Pacífico, específicamente de la zona de Lebu, en la región del Biobío.

El nuevo brebaje, que está apoyado por Corfo, busca aportar al cuerpo humano las sales minerales que se pierden por el sudor o por esfuerzo físico. La idea es rehidratar y reponer electrolitos.

“La bebida tiene solo tres ingredientes: los iones presentes en el agua de mar, agua purificada y saborizantes. Ha ganado terreno poco a poco entre los usuarios conscientes de la salud y de los ingredientes saludables”, cuenta el Ingeniero en Ejecución de Administración Christian Parada, socio fundador y director comercial de Seawater Solutions, que comercializa Seawater 21 Iones.

¿Cómo lo hacen? Dos veces una embarcación ha viajado hasta un punto a diez kilómetros de la costa, para extraer 4.000 litros de agua. La succionan con una bomba de pozo profundo y se va directo a unos contenedores. Luego, la trasladan hasta su centro de distribución en Santiago, donde hacen todo un desarrollo tecnológico para que el agua se pueda tomar.

“Un agua isotónica trae 9 gramos de sal por litro y el agua de mar tiene 36 gramos de sal por litro. Entonces

tenemos que hacer un proceso de filtración y dilución en agua purificada. La medida no es directa, es decir, que tantos litros de agua de mar se tenga que diluir en 10.000 litros de agua potable, sino que es un proceso propio que hemos desarrollado para dar con la medida necesaria”, destaca el también socio fundador Francisco Asmussen, director de Desarrollo de la marca.

Indica que SeaWater 21 Iones es la única bebida isotónica producida y fabricada en Chile, la cual contiene 21 minerales del agua de mar, como sodio, potasio, magnesio, calcio y zinc, entre otros: “Con nuestro proceso, logramos aislar la fuente mineral del agua de mar, haciéndola bebestible. Nuestra fórmula se disuelve en agua purificada y se controlan los parámetros físicos y químicos para lograr finalmente un agua isotónica 100% natural”.

¿Por qué sacar agua sólo de la costa de Lebu?

Asmussen: “Buscamos zonas que nos aseguran una materia prima libre de cualquier tipo de contaminantes, como de hidrocarburos, metales pesados, compuestos orgánicos, pesticidas o microorganismos patógenos. El lugar de extracción debía estar lejos de puertos, zonas industriales, descargas de ríos, drenajes urbanos y actividades mineras.

A diez kilómetros de la costa de Lebu, en la región del Biobío, una embarcación carga en estanques la materia prima que luego es sometida a una serie de procesos.



Con una bomba de pozo profundo se capta el agua.

Y tenían que existir embarcaciones autorizadas sanitariamente para el transporte de alimentos, capaces de resistir toneladas de peso en alta mar y con un puerto con capacidad de descarga y carga de contenedores de agua de mar de gran volumen”.

Aunque tiene minerales del mar, la bebida no es salada. De hecho, se desarrollaron tres versiones con distintos sabores, los cuales están libres de químicos y son sin azúcar: Coolblue, que mezcla sabores cítricos y frutos rojos, TWO, de manzana, y THREE, de frutas tropicales, como la maracuyá: “Tomarla te transporta al Caribe”, dice Parada.

La botella de 475 cc cuesta \$1.990 en Seawater21.com/tienda. También está en Jumbo, Copec y Líder.cl.

Formas de hidratarse

El mercado de bebidas isotónicas ha crecido de forma importante en Chile, dicen los socios. Se consumen

del orden de 5.000.000 de litros mensuales.

María Consuelo Díaz, académica de Nutrición y Dietética de la Facultad de Ciencias para el Cuidado de la Salud de la Universidad San Sebastián, explica que estas bebidas se deben consumir según la necesidad de cada persona: “Para quienes practican deporte de alta intensidad, pueden ayudar a reponer las pérdidas de electrolitos y fluidos. Sin embargo, su consumo excesivo podría aportar demasiado sodio, por ejemplo, afectando la presión arterial. Además, al tratarse de una bebida que no necesita ser consumida a diario, se recomienda su ingesta a momentos específicos donde sea realmente necesaria, y buscar otras alternativas para rehidratarse, como el consumo de fruta entera”.

Explica que, para la mayoría de la población, una hidratación basada en agua pura es suficiente y adecuada.