

Sin desperdicios: Experto mexicano abordó bioeconomía alimentaria circular en la UCM

Un investigador del Tecnológico de Monterrey inauguró el año académico del Doctorado en Biología Traslacional de la Universidad Católica del Maule, con una conferencia sobre innovación alimentaria.



Un llamado a impulsar ideas dirigidas a mitigar el impacto de los residuos alimentarios en el medio ambiente, formuló el investigador del Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey, Tomás García-Cayuela, durante la inauguración del año académico del Doctorado en Biotecnología Traslacional de la Universidad Católica del Maule.

El doctor en Ciencia y Tecnología de Alimentos ofreció una charla sobre innovación sostenible en la industria del sector.

“El objetivo era dar ideas para revalorizar subproductos agroindustriales, otorgarle un valor a las empresas que los producen y ojalá desde la práctica del doctorado generar propuestas que abran nuevos horizontes en el mercado y reduzcan el impacto de los desperdicios”, aseveró el experto con más de diez años de experiencia en el campo de la biotecnología.

Desde el campus en Guadalajara del coloquialmente conocido como “Tecnológico de Monterrey”, García-Cayuela

conduce un proyecto titulado “Food & Biotech”, que analiza los beneficios de alimentos probióticos, prebióticos y simbióticos para controlar la diabetes tipo 2.

“Nosotros trabajamos con residuos de la industria de los lácteos, el lactosuero, que lo convertimos en productos tipo, como una bebida funcional o un postre cuchareable, con propiedades antidiabéticas o que promueven la salud mental. Hemos desarrollado también un ciclo de valorización con el arándano azul, donde aprovechamos absolutamente todo, porque a partir de sus subproductos generamos otros productos, para dotar de compuestos antioxidantes, endulzar o dar color”, puntualizó.

La conferencia del científico mexicano fue parte del seminario de bienvenida a la tercera generación del postgrado, dirigido por el doctor en Ciencias Agrarias- Genética y Biotecnología, Ariel Arencibia.

“La charla estuvo en completa armonía con las características de nuestro programa, ya que la idea es desarrollar investigación aplicada, que derive en un negocio con un enfoque en

bioeconomía circular. Este es un doctorado muy singular, porque no solo habla de generar conocimiento, sino que además ese conocimiento sea transferible al medio”, señaló el investigador del Centro de Biotecnología de los Recursos Naturales (CENBIO), dependiente de la UCM.

Las moscas como alimento
 La economía circular en Chile también tuvo su momento en el seminario, con el testimonio de Cristián Emhart, fundador de una empresa en Talca que crea alimentos para animales -como gallinas y pescados- en base a proteínas obtenidas de larvas de moscas soldado negro.

Las larvas, alimentadas con las mermas de tiendas y supermercados, corresponden a un tipo de mosca que no constituye una plaga ni un vector de enfermedades.

“Sembramos bandejas plásticas con pequeñas larvas, les damos comida y cuando crecen las secamos, las molidas y las transformamos en un producto acorde a los estándares de la industria animal. Es un proceso corto; tarda 15 días más o menos”, afirmó el CEO de “Food for Future”.