

VIÑATEROS Y GANADEROS PODRÁN ACCEDER GRATUITAMENTE A LA INFORMACIÓN

UdeC lanza proyecto para reutilizar orujo vitivinícola como alimento animal en Ñuble

La iniciativa, que se implementará dentro de la región, representa un importante avance en materia de economía circular y sustentabilidad, beneficiando tanto a la industria vitivinícola como al sector ganadero.

DIEGO CHACANA
 diario@ladiscusion.cl
 FOTOS: LA DISCUSIÓN

La Universidad de Concepción (UdeC) dio inicio a un relevante proyecto que busca aprovechar el orujo vitivinícola, un subproducto del proceso de vinificación, para su uso en la alimentación animal. La iniciativa, que se implementará dentro de la región, representa un importante avance en materia de economía circular y sustentabilidad, beneficiando tanto a la industria vitivinícola como al sector ganadero.

El orujo vitivinícola está compuesto por pieles, semillas y restos de pulpa de la uva que quedan tras la extracción del mosto para la producción de vino. Tradicionalmente, estos residuos han sido desechados o utilizados en procesos secundarios como la fabricación de compost o la extracción de aceites.

Sin embargo, proyectos internacionales y aplicaciones en otras partes del mundo han demostrado que puede convertirse en un producto alimenticio para el ganado, aportando fibra y antioxidantes beneficiosos para su salud.

Innovación y sostenibilidad para el sector agropecuario

El proyecto de la UdeC se enmarca dentro de una estrategia más amplia de innovación y sostenibilidad para el sector agropecuario en la región. Ñuble, con su fuerte tradición vitivinícola y ganadera, se presenta como el escenario ideal para la implementación de esta iniciativa, que busca no solo reducir el desperdicio de recursos, sino también generar valor agregado para los productores locales.

El seremi de Agricultura de Ñuble, Antonio Arriagada, explicó que el objetivo de este proyecto "es usar adecuadamente lo que, hasta el



Aporta fibra y antioxidantes

El orujo vitivinícola está compuesto por pieles, semillas y restos de pulpa de la uva que quedan tras la extracción del mosto para la producción de vino. Tradicionalmente, estos residuos han sido desechados o utilizados en procesos secundarios como la fabricación de compost o la extracción de aceites. Sin embargo, puede convertirse en un producto alimenticio para el ganado, aportando fibra y antioxidantes beneficiosos para su salud.

momento, es un residuo".

"La idea es transformar el orujo en un producto, que ya no sea un residuo, para transformar un alimento para la ganadería, apoyando la producción animal. La Universidad de Concepción tiene todas las condiciones y laboratorios para el análisis de este orujo y la transformación de este residuo en un producto", expresó la autoridad.

Bien de uso público

Uno de los aspectos más relevantes de este proyecto, es que los viñateros y productores interesados en esta iniciativa podrán acceder de manera

gratuita a toda la información del proyecto, permitiéndoles implementarlo y adaptarlo según sus propias necesidades.

Al ser un bien de uso público, este conocimiento estará disponible para quienes deseen aprovechar el orujo vitivinícola en la alimentación animal, fomentando su adopción en distintas escalas y promoviendo un modelo de producción más sustentable en la región.

Desde la UdeC, indicaron que este proyecto representa "una oportunidad y un deber" para entregar esta información a los propios viñateros.

Con el tiempo se ha ido dando diferentes utilidades al orujo, que antes solo se desperdiciaba.

Así lo mencionó Rodrigo Allende, director alterno del proyecto, expresando que "nosotros creemos en la economía circular, este proyecto se basa en el uso de los residuos, indistintamente en qué proceso de destilación o vinificación viene el orujo".

"Vamos a probar distintas alternativas del orujo y de los extractos para alimentación animal. Esta idea la están trabajando líderes mundiales en viticultura. Es tanto el nivel que ellos han logrado a partir del orujo, que están introducidos ya en la industria farmacéutica de los humanos", indicó.