

Fecha: 12-03-2019

Fuente: UniversiaNews Chile

Título: **En busca de la primera levadura para vinos modificada genéticamente en Chile**

Visitas: 1.431

VPE: 4.794

Favorabilidad:  No DefinidaLink: <https://cl.universianews.net/2019/03/12/en-busca-de-la-primera-levadura-para-vinos-modificada-geneticamente-en-chile/>

Una investigación de la **Universidad de Santiago** está trabajando en la identificación de diversos genes en las levaduras utilizadas en procesos vitivinícolas, para a futuro, poder modificarlas y mejorar así las características del vino. “La fermentación es una etapa crítica para la calidad del vino. Por ello, encontrar qué gen actúa, por ejemplo, en la capacidad de la levadura de alimentarse durante este proceso, nos permitirá intervenirla genéticamente y dar un paso importante hacia una nueva generación de levaduras adaptadas a nuestros mostos, para actuar más eficientemente. Evitamos así, por ejemplo, demoras en el proceso o que se desarrollen bacterias que puedan entregar características indeseadas”? señala Claudio Martínez, biólogo y director del Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología, CECTA, de la **Universidad de Santiago** sobre las implicancias para la industria del proyecto “Identificación de variantes genéticas subyacentes de asimilación del nitrógeno en diversas levaduras naturales”. La investigación, financiada por CONICYT a través de un Fondecyt Regular, busca en esta primera parte encontrar qué genes de las levaduras afectan directamente ciertos procesos de la fermentación, para luego modificarlos genéticamente y crear las primeras levaduras chilenas adaptadas específicamente para mejorar el proceso de producción del vino. “La mayor competencia internacional ha llevado a la industria a innovar tanto en el producto como en el proceso. En el caso de la fermentación las mejoras tradicionalmente se dan por la tecnología incorporada en los equipos, sólo recientemente se observa la adopción de nuevos desarrollos de enzimas y levaduras, áreas de mucho potencial y en los que se está desarrollando investigación de excelencia en Chile”? señala Claudio Martínez, líder del proyecto. La composición nitrogenada de la uva es un factor esencial para desarrollar las aptitudes cualitativas de los vinos. Sobre ellas se soporta la intensidad actividad microbiológica durante la fermentación. De ahí la importancia de poder controlar lo más posible el proceso. Es así como las levaduras marcan la diferencia entre las bodegas. En la elaboración del vino, se puede utilizar levaduras autóctonas o comerciales. “Estas últimas garantizan la continuidad de la fermentación. No obstante, su uso disminuye la tipicidad del vino al otorgarle características similares. Para obtener un producto diferente hay que tener una levadura diferente”? por eso que sea “chilena”? hace valorizar de distinta manera este trabajo. El proyecto se encuentra en etapa de identificación de los genes, se espera a corto plazo, poder intervenir las características definidas para crear la primera levadura industrial modificada genéticamente en Chile. En el equipo se encuentran también, además de especialistas de la **Universidad de Santiago**, investigadores de la Universidad de Chile y de la Universidad Católica de Valparaíso

