

Link: <http://www.revistaquimica.cl/?p=5693>

Enriquecida con biocompuestos del cochoyuyo y camarón de vega de La Araucanía, y para su validación contará con la experiencia de CECTA, de la **Universidad de Santiago** de Chile. El Centro de Genómica Nutricional Agroacuicola (CGNA) de La Araucanía, apoyado por CONICYT a través de su Programa Regional, se adjudicó fondos para crear la primera bebida no láctea proteica, con ingredientes funcionales, en base a la proteína de lupino AluProt- CGNA® biocompuestos del cochoyuyo y del camarón de vega. En esta iniciativa, participa el Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA) como beneficiario del proyecto que lidera CGNA, quienes validarán las cualidades del producto. La estrategia del CGNA, es articular la pequeña agricultura familiar campesina y recolectores principalmente Mapuche. Se trata de la Cooperativa Agrícola Cacique Juan Currimil de Lolocura de la comuna de Nueva Imperial y el Sindicato de Recolectoras de Algas Lafken Malen de la comuna de Carahue, con los cuales el centro de ciencia viene trabajando hace años para identificar compuestos de origen natural como antioxidantes, ácidos grasos saludables y vitaminas, tanto en el camarón de vega, como en el cochoyuyo, ambos alimentos tradicionales de La Araucanía. Al respecto el Director del CGNA, Haroldo Salvo dijo que "la ciencia nos está permitiendo poner en valor ingredientes funcionales que contribuyen a formular alimentos saludables claves, para mejorar no solo los malos índices de salud, sino también nutrir mejor a un país envejecido como el nuestro (somos junto a Cuba y Uruguay los países más envejecidos de la región), apuntando a la importancia que tiene para los estados, pensar la alimentación para este tipo de población", explicó Haroldo Salvo, doctor en Genómica. El doctor César Burgos, científico del área de alimentos del CGNA, lidera el proyecto de investigación y desarrollo Fondef IDeA Tecnología CGNA. El doctor César Burgos, científico del área de alimentos del CGNA, y quien lidera el proyecto de investigación y desarrollo Fondef IDeA, señaló que "esta bebida será única en su tipo, tanto por sus ingredientes como por la innovadora tecnología de microencapsulación que será utilizada", informó. El investigador señaló que "muchos compuestos como vitaminas, ácidos grasos esenciales del tipo Omega3 y antioxidantes, son muy sensibles a factores ambientales como la luz, oxígeno, así como a la temperatura, ya sea durante el proceso de elaboración de los alimentos o por el tipo de almacenamiento, lo cual no asegura que esos compuestos estén activos, así como disponibles para el consumidor final, además el proceso digestivo también los puede alterar", explicó el científico del CGNA. Tecnología de encapsulación La tecnología de encapsulación consiste en proteger los nutrientes recubriéndolos con diferentes biopolímeros. En este caso el aislado proteico de lupino (UltraProt-CGNA®) y quitosano de camarón de vega (QuitosanFood-CGNA®) recubrirán los compuestos de alto valor nutricional de la bebida no láctea, permitiendo mantener sus características. "Otra de las ventajas de la encapsulación es que se puede dirigir la liberación de biocompuestos en el organismo y así evitar que se pierdan en alguno de los procesos de digestión", afirmó el doctor César Burgos. La importancia de la Funcionalidad en la industria La funcionalidad de los ingredientes de este súper alimento, será validada por un grupo de científicos de la **Universidad de Santiago** de Chile, pertenecientes al Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de Alimentos (CECTA). Ambas instituciones trabajarán en conjunto para determinar las propiedades del nuevo producto. Según explicó el director de CECTA, Dr. Claudio Martínez, "nuestra universidad en su vocación colaborativa y en sintonía con las necesidades país, contribuirá con la evaluación de la funcionalidad y en las pruebas de validación de las propiedades saludables del producto. Así, tanto el mercado como las personas, contarán con un producto de excelencia, con propiedades nutritivas de alto valor". Para la evaluación de la funcionalidad del producto, se utilizará el modelo biológico, nemátodo *Caenorhabditis Elegans*. Este nemátodo de vida libre es considerado como organismo modelo ampliamente usado en investigación. Fuente : Conicyt

