

Fecha: 11/08/2017
 Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
 Pag: 14
 Art: 2
 Título: PROFE DE LA USACH CREÓ PAPAS FRITAS HARTO MÁS SALUDABLES QUE LAS TRADICIONALES

Tamaño: 17,3x22,7
 Cm2: 392,9
 VPE: 2.918.900

Tiraje: 111.000
 Lectoría: 291.000
 Tono: No Definido

Doctora Laura Almendares dice que absorben menos aceite

Profe de la **Usach** creó papas fritas harto más saludables que las tradicionales

Gerente general de Interagro, Andrés Pantucci, uno de los que apoyan la idea, dice que ahora analizarán su comercialización.

JULIO MATUS V.

Dice la académica Laura Almendares, ingeniero agrónomo, magíster en ciencias agropecuarias y académica de la Universidad de Santiago, que cuando uno come papas fritas, el cerebro recibe un estímulo que a la persona le hace querer comer más y más, como ocurre con todas las frituras. Eso es en parte lo que sucede con los adolescentes, lo que nos ha convertido en el país con mayor tasa de obesidad en Sudamérica, con el 63% de la población afectada.

Pero como si no puedes contra el enemigo, únete... esta investigadora decidió el 2015 hacer papas pre fritas, pero mucho más saludables, las que presentó este jueves en el laboratorio de elaboración sensorial de la Universidad de Santiago.

Se trata de una mezcla entre arroz común y corriente y papas, cuyas proporciones la investigadora aún no puede revelar porque su creación está todavía en el proceso de obtención de patente. La gracia está en que, cuando se fríen, las papas comunes absorben hasta el 30% del aceite, pero cuando tienen arroz, como en este caso, eso baja a menos de la mitad. Eso significa menos colesterol y menos ansiedad de querer comer más.

"Es un proyecto que es factible que escale a nivel comercial, con un producto mucho más saludable y más sano", asegura Laura Almendares, en su laboratorio y mientras somete el producto a degustación de sus alumnos.

"Nosotros comercializamos papas pre fritas, que en Chile son todas importadas desde Europa, principalmente Bélgica y Holanda, y Estados Unidos, por lo que este producto es muy interesante, no tendría los discos *alto* a futuro", plantea Andrés Pantucci, gerente general de la empresa Interagro, que se dedica a las hortalizas congeladas y que ayudó a financiar este proyecto.

"La idea ahora es patentarlo y que la empresa lo saque al mercado", agrega la académica. Cree que sólo resta afinar detalles del tamaño y la forma de esta clase de

papas pre fritas, aunque el mercado manda: entre el 80 y el 90 por ciento de las papas que se consumen es similar a las que se hacen en las casas.

Para Andrés Pantucci, el producto es "bastante parecido a una papa pre frita, pero obviamente no es lo mismo, entonces es un símil y hay que tenerlo muy claro desde el principio".

El ejecutivo las probó y las encontró "bastante buenas", aunque comparadas con las originales, cree que "son dos cosas distintas".

"Todo esto requiere ahora un estudio de comercialización y eso va tardar un año más, por lo menos", advierte Pantucci. "Se requiere un estudio bien detallado de los costos de producción de este desarrollo, es decir, conocer los costos industriales", agrega.

"Esto es un tremendo logro para la universidad", reitera Laura Almendares, porque "trabajar para las empresas y darles soluciones es parte de nuestra misión".

En estos momentos se está desarrollando un estudio de mercado, que les dirá a sus creadores hacia dónde apuntar con este tipo de papas fritas. Entre otras cosas, deben buscar un nombre, porque como lo reconocen la universidad y el representante del mundo privado, se trata de un símil.



Fecha: 11/08/2017
Fuente: LAS ULTIMAS NOTICIAS - STGO-CHILE
Pag: 14
Art: 3
Título: PROFE DE LA USACH CREÓ PAPAS FRITAS HARTO MÁS SALUDABLES QUE LAS TRADICIONALES

Tamaño: 17,7x15,4
Cm2: 272,1
VPE: 2.022.072

Tiraje: 111.000
Lectoría: 291.000
Tono: No Definido



MAURICIO QUEZADA

Las papas pre fritas fueron degustadas por universitarios.