



ALGAS MARINAS DESPIERTAN INTERÉS CIENTÍFICO:

El rol clave de las proteínas alternativas para los retos del futuro

GRACIELA ALMENDRAS

La industria alimentaria ha presentado avances innovadores en el campo de las proteínas alternativas de origen no animal, con miras a abordar los desafíos globales relacionados con la producción de alimentos, considerando que el mundo debe estar preparado para enfrentar la demanda de 9,7 mil millones de personas que habitarán la Tierra hacia 2050, según estima las Naciones Unidas.

Durante su presentación en Santiago, llamada "Proteínas alternativas: superando desafíos y aprovechando oportunidades futuras", el científico especializado en ingredientes y experto en sistema coloidal del Nestlé Research Center, Armand Roucher, habló sobre la creciente demanda de alimentos en un mundo con una población en constante crecimiento.

Abordó que las proteínas alternativas pueden ofrecer una solución eficiente y respetuosa con el medio ambiente, así como reducir la dependencia de fuentes de proteínas convencionales como la carne, una misión en la que el centro de investigación y desarrollo

Expertos confían que estas pueden ofrecer una solución eficiente para abastecer a las próximas generaciones y estudian el potencial de las algas chilenas.

Nestlé R&D Latam, inaugurado por la compañía en Chile en 2022, busca ser un actor clave.

El científico presentó casos de estudio que demuestran la viabilidad de utilizar tecnologías avanzadas para producir proteínas de alta calidad de manera sostenible. Estos enfoques podrían no solo mejorar la seguridad alimentaria, sino que también mitigar los impactos ambientales asociados con la agricultura convencional.

AUGE DE LAS ALGAS

Con el objetivo de explorar el potencial futuro de las proteínas alternativas, la directora del Nestlé R&D Latam, Aline Mor, dijo que están "colaborando con un magister y un doctorado para investigar las algas marinas", como

parte de una asociación con la Pontificia Universidad Católica de Chile.

Para el científico Armand Roucher, las algas marinas son una "gema escondida, no muy explotada y que se ha mantenido poco visible hasta el momento".

Adicionalmente, dice Aline Mor, "formamos parte de una misión internacional liderada por los Países Bajos en Chile, 'Chile Sustainability Produced Seaweed' ("Algas Chilenas Producidas de Manera Sustentable"), que busca abordar estos desafíos globales aprovechando el potencial de este tipo de organismo".

Los hallazgos presentados resaltan el alto contenido de proteínas, aminoácidos, antioxidantes, vitaminas y minerales en las algas

marinas. Además, destacan la capacidad de este ingrediente para contribuir a la reducción de emisiones de gases de efecto invernadero, consumo de agua y uso de la tierra, en comparación con fuentes de proteínas convencionales.

El interés de la academia es tal, que la Universidad Austral de Chile también está realizando una investigación para revelar los beneficios del cochayuyo en la salud. El equipo liderado por el Dr. Javier Parada ha comprobado la capacidad de esta alga para inhibir enzimas digestivas como la glucosidasa, convirtiéndola en un ingrediente antihiper glucémico.

Aunque Chile representa solo el 1% de la producción global de algas, es el sexto productor y exportador del mundo, superando a Europa y Norteamérica.

Dentro de las algas de interés están el cochayuyo, el pelillo y el huiro. "A diferencia de otros países como los de Asia, donde el 96% de las algas son cultivadas mediante acuicultura, en Chile el 95% proviene de reservas naturales, por lo que se requieren regulaciones para establecer un sistema de cosecha más sustentable", sostiene Aline Mor.



EXISTE LA TECNOLOGÍA AVANZADA para producir proteínas alternativas, como las algas, de manera sostenible y respetuosa con el medio ambiente.