hoyxhoy
hoyxhoy.cl

Fecha: 27/05/2025 Audiencia: 0 Sección: SOCIEDAD
Vpe: $257.387 Tirada: 0 Frecuencia: 0
Vpe pág: $475.850 Difusión: 0
Vpe portada: $475.850 Ocupación: 54,09%

Estudiante de la UC crea gomitas a partir de la cáscara de la granada

Bernardita La Fuente usó el residuo de este fruto para dar vida a un snack que promete ser rico y saludable.

Leo Riquelme

CEDIDA

Sebastián Tobar, estudiantes de Nutrición y Bernardita La Fuente.

La cáscara representa la mitad del peso de una granada y su destino suele ser convertirse en desecho... eso hasta ahora, gracias a una investigación desarrollada por una alumna de la carrera de Ingeniería de la Universidad Católica de Chile, quien transformó el residuo de este fruto en la base de un unas gomitas que prometen ser un snack saludable y delicioso.

Su creación fue el resultado del programa de Investigación en Pregrado de Ingeniería UC, una iniciativa impulsada desde 2011 para fortalecer la formación académica y profesional de estudiantes, impulsando competencias en investigación, ciencia aplicada, innovación y emprendimiento.

La alumna de cuarto año de la carrera, Bernardita La Fuente, impulsó un proceso que consistió en triturar la cáscara y extraer sus compuestos bioactivos utilizando una mezcla de agua y etanol. Investigaciones previas apuntan que la cubierta es rica en propiedades antioxidantes, antiinflamatorias, astringentes y antimicrobianas. El extracto obtenido con la trituración fue incorporado en una receta simple de gomitas con frambuesa, gelatina, alulosa y ácido cítrico.

"La cáscara de granada tiene propiedades increíbles, y convertirla en snack de gomitas fue una forma entretenida y efectiva de demostrar que es posible unir ciencia, salud y sostenibilidad en un mismo producto", dijo en un comunicado la estudiante.

LO ELABORADO

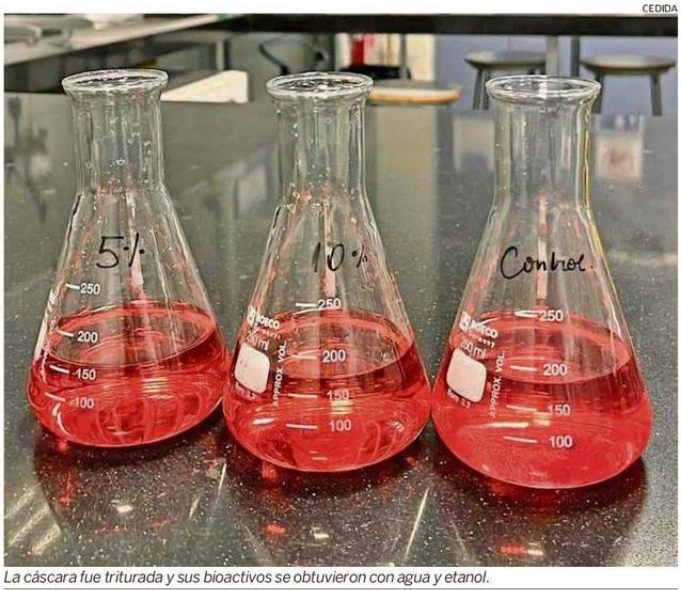
En su trabajo contó con la guía de las profesoras Wendy Franco y Francisca Echeverría, de Ingeniería Química y Bioprocesos y del área de nutrición de la Facultad de Medicina de la casa de estudios, respectivamente.

"Elaboramos gomitas con distintas concentraciones del extracto obtenido de la granada. Los análisis demostraron que las versiones con mayor cantidad de extracto tenían más antioxidantes y proteínas, y menos carbohidratos y grasas", destacó La Fuente.

La cáscara de la granada se caracteriza por ser muy ácida. Pese a ello, la gestora aseguró que las gomitas mantuvieron un buen nivel de aceptación entre quienes participaron de las pruebas organolépticas, que son las que se hacen para evaluar las cualidades sensoriales de los alimentos y bebidas, que posibilitan medir con objetividad aspectos relacionados con el sabor, el olor, la textura y la apariencia para garantizar la calidad del producto.

"La ciencia nos permite revalorizar lo que desechamos. Este proyecto fue una manera concreta de mostrar que, con creatividad e investigación, lo que hoy tiramos puede ser el ingrediente estrella del futuro", comentó entusiasmada de joven.

CEDIDA



La cáscara fue triturada y sus bioactivos se obtuvieron con agua y etanol.

CEDIDA

Así lucen las gomitas desarrolladas por la estudiante.