El Diario de Chiloé
La Estrella

Fecha: 29/08/2025 Audiencia: 8.400 Sección: servicios
Vpe: $173.482 Tirada: 2.800 Frecuencia: 0
Vpe pág: $478.175 Difusión: 2.800
Vpe portada: $478.175 Ocupación: 36,28%

[TENDENCIAS]

Envoltorio comestible extiende frescor de carnes

La búsqueda por preservar este tipo de productos es constante en las casas de estudios. La UC ya logró patentar la conservación del salmón.

Valeria Barahona
Medios Regionales

Académicos de Ingeniería Química y Bioprocesos de la Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC) crearon Bolsolution, un recubrimiento comestible preparado con ingredientes naturales que además extiende la vida útil de alimentos frescos, en particular de las carnes rojas.

Esto es posible debido a los compuestos bioactivos con capacidad antimicrobiana que forman el empaque. "La propuesta tecnológica inhibe la oxidación de lípidos y retrasa el crecimiento de microorganismos durante la conservación, manteniendo el color, aroma y calidad de la carne por varios días o incluso semanas adicionales", dijo la investigadora y decana Loreto Valenzuela.

La innovación es derivada de FishExtend, producto desarrollado hace algunos años para la conservación de salmones, el cual ya obtuvo su patente en Chile, Estados Unidos y Canadá para iniciar la comercialización nacional e internacional, señaló Fundación Copec-UC.

SHUTTERSTOCK

INGENIEROS BUSCARON MANTENER EL COLOR, AROMA Y CALIDAD.

La versión de esta tecnología para carnes rojas logró extender su frescura hasta en una semana más, en comparación con productos refrigerados sin el recubrimiento, indicó la casa de estudios.

El equipo busca también reducir las pérdidas por deterioro a largo de toda la cadena de valor, desafío relevante en períodos de alta demanda como Fiestas Patrias.

El nuevo envase "al estar compuesto por ingredientes naturales, responde a la creciente preferencia de los consumidores por alimentos con menos aditivos químicos. Además, su aplicación reduce la necesidad de plásticos adicionales en el empaquetado", subrayó Valenzuela.

UNIVERSIDAD CATÓLICA

UN TROZO DE BOLSOLUTION.

La Facultad de Ingeniería sumó que durante septiembre el gasto promedio en carnes como vacuno o cerdo sube entre un 20% y un 30%, respecto a otros meses, debido a las preparaciones para celebrar "el 18".

ALMOHADILLAS

En el fondo de la bandeja de carne suele venir una almohadilla absorbente, destinada a los líquidos del producto. Como la conservación pareciera ser el problema, hace unos meses también investigadores de la Universidad de Santiago (Usach) desarrollaron una almohadilla que genera una atmósfera antimicrobiana.

El producto se hizo con material celulósico y en su interior se incorporó un encapsulado de aceites volátiles de extractos naturales. Al entrar en contacto con los líquidos, estos aceites se liberan como gaseosa, controlando el crecimiento de microorganismos que afectan la calidad de la carnes.

En pruebas de laboratorio se logró aumentar entre un 25% a 30% la vida útil del pollo, indicó el Centro de Innovación en Empaques y Embalajes Laben Chile de la Usach. El emprendimiento se encuentra disponible para su transferencia al mercado.