AQUA
Acuicultura + Pesca

Fecha: 18/02/2026 Audiencia: 12.000 Sección: ESPECIALES
Vpe: $435.534 Tirada: 4.000 Frecuencia: MENSUAL
Vpe pág: $1.273.020 Difusión: 4.000
Vpe portada: $1.273.020 Ocupación: 34,21%

Innovación alimentaria:

Transforman el cochayuyo en proteína del futuro

Un estudio liderado por académicas de la Universidad de Chile demostró que la fermentación con hongos permite transformar algas chilenas en una micoproteína altamente digestible y sustentable. El desarrollo registrado como MycoSeaweed®, obtuvo el primer lugar del Premio Nacional de Innovación Alimentaria en la categoría "Alimentos para una Vida Saludable". Según lo informado, Chile tiene una extensa costa y una gran disponibilidad de macroalgas, sin embargo, su presencia en la dieta cotidiana de los chilenos sigue siendo escasa. Al respecto, un estudio demostró que, en el 2019, de los 15 kg de productos del mar consumidos por chilenos al año, apenas 0,19 kg correspondieron a algas. En paralelo, durante los últimos años ha crecido con fuerza la búsqueda de proteínas alternativas, esto impulsado por la necesidad de producir alimentos suficientes y nutritivos, pero con un menor uso de recursos y menor impacto ambiental.

Fotografía: UChile

El desarrollo obtuvo el primer lugar del Premio Nacional de Innovación Alimentaria.

Para enfrentar esta brecha y como un aporte al desarrollo de los llamados "alimentos del futuro", las investigadoras diseñaron un proceso biotecnológico basado en la fermentación con hongos, capaz de mejorar de manera significativa la calidad nutricional de las algas y aumentar la absorción de sus proteínas.

El resultado de este estudio es una micoproteína con alta digestibilidad, que abre nuevas posibilidades para incorporar biomasa marina en productos alimentarios más accesibles y atractivos para el consumo humano. El estudio fue publicado en la revista científica Molecules en la sección: "Efectos de los alimentos funcionales y los bioactivos dietéticos en la salud humana".