



Por su menor huella de carbono en la producción, estas salchichas son más sostenibles que las cárnicas.

En Creas orientan a emprendedores para producirlas con menos ingredientes

Centro entrega apoyo tecnológico para elaborar salchichas vegetales

MELISSA FORNO M.

El clásico completo es amado incluso por muchos vegetarianos estrictos, quienes recurren a versiones con salchichas a base de plantas, por ejemplo, cuando se reúnen con amigos en tradicionales fuentes de soda o en celebraciones. En el mercado hay varias alternativas que están disponibles en emporios especializados, almacenes de barrios y en las grandes cadenas de supermercados. Sin embargo, muchas veces su textura y sabor se alejan bastante del producto cárnico que intenta sustituir.

Precisamente, para mejorar las propiedades organolépticas de las salchichas, el Centro Tecnológico de Alimentos (Creas) formuló una nueva generación de embutidos a base de plantas.

Otro punto relevante es que usualmente los sustitutos de este tipo de producto suelen tener entre 15 y 16 ingredientes. Estas versiones reducen dicha lista a alrededor de nueve, apuntando a una etiqueta más limpia.

“Generamos una salchicha con pro-

El organismo ya desarrolló cinco variedades, desde versiones más tradicionales a base de proteína de soja, hasta opciones innovadoras con quinoa y hongos.

ductos vegetales que tienen muy buena aceptación organoléptica, lo cual no es muy común dentro de la oferta del mercado chileno porque usualmente son muy pastosos. Nosotros trabajamos en mejorar su textura. Por tal motivo, buscamos enseñarles a pymes que tengan resolución sanitaria a producirlos e incluso pueden ocupar nuestras maquinarias para sus primeras partidas”, explica Alejandro Osses, gerente de este centro científico dedicado a la investigación y desarrollo de productos y soluciones sostenibles para la industria alimentaria.

Elaboraron cinco variedades que llevan por nombre Más Q Salchi: salchicha tradicional a base de proteína de

soya, otra de soya de tipo italiano, con un toque picante; de hongo de pino, de hongo ostra rey y de quinoa. Al realizar el panel sensorial de estos productos para evaluar la palatabilidad, los comentarios generales concordaron en que las salchichas brindan “un sabor único y nuevo, sin dejar de ser delicioso”.

El objetivo es que negocios que ofrecen alternativas elaboradas solo con ingredientes vegetales o que desean incorporarlas a su carta, potencien su propuesta de valor con un mejor producto.

“La huella de carbono de la producción cárnica es sustancialmente más alta que la agrícola, por ende, estas salchichas son además más sostenibles”, aclara Osses.

El proyecto fue desarrollado como parte del programa tecnológico TT Green Foods, liderado por Creas y cofinanciado por Corfo, con el objetivo de que esta innovación no se quede en el laboratorio, sino que llegue al mercado.

“Existe una oportunidad concreta para que emprendedores y empresas participen desarrollando este producto y, lo principal, es que no tienen que partir desde cero. Nosotros ya desarrollamos, validamos y probamos el producto”, explica Julissa Santis, gerente del programa TT Green Foods.

De acuerdo con información proporcionada por la institución citada, en la práctica esto significa acortar entre dos y tres años el periodo de desarrollo, reduciendo el riesgo y facilitando la entrada a una categoría en crecimiento, alineada con las nuevas tendencias de consumo.

Se
eci
il /
unz
oc
a
Si
ten
ini
o a
ien
Se
n 2
ion
le:
ele
o c
ipa
os
a t
:to
res
) hi
a l
arr
al
s”,