



IIMas Food crea soluciones a partir de proteínas de legumbres

Los logros de una incubadora de alimentos

MELISSA FORNO

Diversas marcas de consumo masivo ofrecen harinas fortificadas, yogures con menos aditivos y mayor contenido de proteínas, junto con panes enriquecidos con minerales, entre otros productos.

La Incubadora de Innovación Más Alimentos Saludables, IIMas Food, precisamente trabaja con ellas, transformando las materias primas vegetales en ingredientes funcionales que la industria busca.

IIMas Food provee a empresas de alimentos, firmas especializadas en la categoría saludable y cadenas de panaderías industriales, entre otros negocios. La compañía cuenta con cinco plantas de procesamiento.

Según explica Dayhana Digman, gerenta general de IIMas Food, "contamos con una planta de procesos biotecnológicos que desarrolla vitaminas y minerales microencapsulados para la fortificación, por ejemplo, de harinas o lácteos. Esta tecnología mejora la biodisponibilidad para que el cuerpo absorba y aproveche mejor esos nutrientes y facilita su incorporación en el producto final, ya que nosotros vendemos el ingrediente que se le incorpora a este alimento".

"Además, producimos una masa madre en crema y la vendemos como marca propia, bajo el nombre de Levito Espelta, elaborada a partir de un conjunto de microorganismos que permiten potenciar funcionalmente un producto; por tal motivo, se las vendemos a panaderías industriales y cadenas", agrega.

Junto con ello, desarrollan proteínas vegetales a partir de proteínas de arvejas que permiten a las industrias de la carne tradicionales

Son proveedores de firmas que comercializan alternativas a la carne, harinas y lácteos fortificados, entre otros productos.

ofrecer hamburguesas o embutidos aptos para vegetarianos.

"También hacemos pods (mini pelotitas con un alto contenido proteico) y esferas de proteínas de garbanzos y de porotos. Los pods los vendemos a marcas que se especializan en barras de proteínas. Las esferas de legumbres son un alimento instantáneo que requiere solo hidratación y que puede ser utilizado como acompañamiento de un plato y ser una alternativa al arroz o al puré. Nosotros se las vendemos a Tucapel para su línea Banquete", precisa.

Detalla que buscan entregar soluciones de mayor valor agregado, donde las legumbres y los cereales dejan de ser "commodities" para convertirse en la base de ingredientes funcionales.

"Nuestro modelo de negocio permite que estos desarrollos lleguen a canales de consumo masivo a través de grandes marcas, acortando la distancia entre la investigación aplicada y los productos disponibles en el mercado", aclara.

Esta tecnología, precisa Digman,



Los pods son minipelotitas con alto contenido proteico.

RUBEN GARCIA

con una mejor textura, mayor contenido proteico o beneficios nutricionales diferenciados", destaca

¿Cómo explica la preferencia de los consumidores por productos más saludables?

"Este cambio responde, en gran medida, a una transformación en el comportamiento del consumidor, ya que está más informado y es exigente. Por ejemplo, revisan etiquetas, cuestionan ingredientes y privilegian alimentos que no solo cumplan una función básica, sino que también aporten a su salud y al entorno. Conceptos como naturalidad, valor nutricional y transparencia han pasado a ser determinantes en la decisión de compra.

Frente a este escenario, la industria alimentaria se ve obligada a evolucionar. Las empresas están reformulando productos, incorporando nuevos ingredientes y creando soluciones más sofisticadas para mantenerse competitivas. Sin embargo, este proceso no es únicamente reactivo: también representa una oportunidad. Aquellas compañías capaces de anticiparse a estas nuevas preferencias son las que hoy lideran la innovación en el sector"

ya está presente en alimentos de consumo cotidiano, aunque muchas veces no sea percibida por el consumidor.

"Alternativas a la carne, snacks proteicos, productos saludables y alimentos funcionales incorporan hoy ingredientes diseñados para ofrecer propiedades específicas,

Incubadora de Innovación Más Alimentos Saludables

- Sitio web: www.iimasfood.com
- Correo: Dayhana.digman@iimasfood.com
- Instagram: [@iimas.food](https://www.instagram.com/iimas.food)
- Teléfono: +56 9 3881 3002