



CHÍA INSPIRA TECNOLOGÍA QUE MEJORA LA EFECTIVIDAD DE LOS PROBIÓTICOS

Numerosos yogures y suplementos alimenticios se promocionan como ricos en probióticos, es decir, microorganismos como bacterias o levaduras que favorecen la digestión o alivian los síntomas de algunas enfermedades, como ciertas alergias, y muchos los consumen esperando un beneficio concreto. Sin embargo, una

parte importante de estas bacterias no sobrevive el camino entre el procesamiento industrial, el tiempo en el envase y la acidez del estómago, lo que puede reducir su efectividad.

Un investigador de la U. de La Frontera, Víctor Bascur, demostró que el mucílago de la chía, la sustancia gelatinosa que rodea a la semilla cuando se hidrata, puede

usarse para encapsular probióticos y protegerlos en condiciones adversas. En las pruebas, "las microcápsulas desarrolladas alcanzaron una sobrevivencia superior al 92% tras el proceso de secado industrial, mantuvieron su estabilidad por 60 días en refrigeración y resistieron hasta 80°C, conservando niveles por sobre el umbral mínimo necesario para

generar beneficios en el organismo", afirmó el doctor en Bioprocesos.

Luego, Bascur incorporó nanopartículas al sistema de encapsulación, lo que permitió lograr una liberación más controlada de los probióticos durante la digestión, mejorando su desempeño. La investigación sigue en desarrollo, a la espera de su proceso de transferencia.



LA CHÍA CUANDO SE HIDRATA GENERA UNA ESPECIE DE GELATINA.

SHUTTERSTOCK