

Fecha: 17-11-2023

Fuente: Cooperativa Ciencia

Título: **Usach desarrolla concentrado de quinoa como aporte de proteína**

Visitas: 389

VPE: 1.554

Favorabilidad:  No Definida

Link: <https://www.cooperativaciencia.cl/salud/2023/11/17/usach-desarrolla-concentrado-de-quinoa-como-aporte-de-proteina/>

Javiera Mateluna Cuadra Tiempo de lectura: minutos Científicos chilenos crearon un procedimiento para preparar un ingrediente en polvo a base de concentrado de proteínas de quinoa. <p>Con ello, buscan aportar a una mejor nutrición mediante un formato que es fácil de consumir. </p> <p> Comparte:</p> <p> La mayoría de los alimentos que consumimos a diario contienen grandes cantidades de macronutrientes, los cuales son muy beneficiosos para nuestro organismo, pues aportan la energía necesaria para su buen funcionamiento, regulan los procesos metabólicos y ayudan al crecimiento. </p> <p> Este tipo de nutrientes se encuentran presentes en las proteínas que contienen los frutos secos, legumbres, carnes, huevos, lácteos y pescados.

También en grasas de productos como la margarina, aceites y paltas, y, por último, en los hidratos de carbono que están en las frutas, azúcar, papas, leche y pan, entre otros. </p> <p> Sin embargo y por diversos motivos, muchas personas han optado por una alimentación libre de macronutrientes de origen animal, por lo cual ingieren un bajo contenido de proteínas.

Estas son esenciales para la salud humana, pues entre otras funciones, ayudan a construir y reparar los tejidos del cuerpo, y a producir enzimas metabólicas y digestivas. </p> <p> Para abordar esta problemática, un equipo de investigación de la **Universidad de Santiago** de Chile trabajó en el desarrollo de un procedimiento para preparar un ingrediente en polvo a base de concentrado de proteínas de quinua (quinoa) con adición de aceites esenciales con propiedades antioxidantes y material de pared vegetal, así como dicho producto obtenido y su aplicación. </p> <p> El grupo de investigación fue liderado por la Dra.

Silvia Matiacevich, académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, jefa de la carrera de Ingeniería de Alimentos e investigadora del Laboratorio de Investigación en Propiedades de los Alimentos (Inproal), perteneciente a la Facultad Tecnológica. También participaron la Dra. Carolina Astudillo, académica e investigadora en la P. Universidad Católica de Valparaíso y la Dra.

Rosa Navarro, ingeniera en alimentos, quien desarrolló este proyecto como parte de su tesis doctoral. </p> <p> Fácil de consumir</p> <p> Cabe destacar que, de acuerdo con la FAO, la quinua es “un alimento nutricionalmente bien balanceado con múltiples propiedades funcionales relevantes para la reducción de factores de riesgo de enfermedades crónicas atribuibles a su actividad antioxidante, antiinflamatoria, inmunomoduladora y anticarcinogénica, entre otras”. </p> <p> Considerando lo anterior, la Dra.

Silvia Matiacevich explica que el producto desarrollado “posee un balance rico en aminoácidos obtenidos de semillas de quinua, los cuales son esenciales para quienes no consumen proteínas de procedencia animal, además de contener péptidos con propiedades antihipertensivas.

Por otro lado, contiene aceites esenciales como compuestos ricos en antioxidantes”. </p> <p> Asimismo, enfatiza que su formato en polvo facilita su transporte, uso y consumo, pues es sencillo de preparar, ya que se disuelve, pudiendo incorporarse a otros ingredientes formulados o simplemente adicionar a un alimento terminado, para enriquecer su contenido nutricional. </p> <p> En la actualidad, esta tecnología **Usach** se encuentra con patente concedida en Chile, trámite que fue apoyado por la Dirección de Gestión Tecnológica de la Vicerrectoría de Investigación, Innovación y Creación</p> <p> Fuente: **USACH**

## Usach desarrolla concentrado de quinoa como aporte de proteína

Viernes, 17 de noviembre de 2023, Fuente: Cooperativa Ciencia



Javiera Mateluna Cuadra Tiempo de lectura: minutos Científicos chilenos crearon un procedimiento para preparar un ingrediente en polvo a base de concentrado de proteínas de quinoa.

Con ello, buscan aportar a una mejor nutrición mediante un formato que es fácil de consumir.

Comparte:

La mayoría de los alimentos que consumimos a diario contienen grandes cantidades de macronutrientes, los cuales son muy beneficiosos para nuestro organismo, pues aportan la energía necesaria para su buen funcionamiento, regulan los procesos metabólicos y ayudan al crecimiento.

Este tipo de nutrientes se encuentran presentes en las proteínas que contienen los frutos secos, legumbres, carnes, huevos, lácteos y pescados. También en grasas de productos como la margarina, aceites y paltas, y, por último, en los hidratos de carbono que están en las frutas, azúcar, papas, leche y pan, entre otros.

Sin embargo y por diversos motivos, muchas personas han optado por una alimentación libre de macronutrientes de origen animal, por lo cual ingieren un bajo contenido de proteínas. Estas son esenciales para la salud humana, pues entre otras funciones, ayudan a construir y reparar los tejidos del cuerpo, y a producir enzimas metabólicas y digestivas.

Para abordar esta problemática, un equipo de investigación de la Universidad de Santiago de Chile trabajó en el desarrollo de un procedimiento para preparar un ingrediente en polvo a base de concentrado de proteínas de quinua (quinoa) con adición de aceites esenciales con propiedades antioxidantes y material de pared vegetal, así como dicho producto obtenido y su aplicación.

El grupo de investigación fue liderado por la Dra. Silvia Matiacevich, académica del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, jefa de la carrera de Ingeniería de Alimentos e investigadora del Laboratorio de Investigación en Propiedades de los Alimentos (Inproal), perteneciente a la Facultad Tecnológica. También participaron la Dra. Carolina Astudillo, académica e investigadora en la P. Universidad Católica de Valparaíso y la Dra. Rosa Navarro, ingeniera en alimentos, quien desarrolló este proyecto como parte de su tesis doctoral.

Fácil de consumir

Cabe destacar que, de acuerdo con la FAO, la quinua es “un alimento nutricionalmente bien balanceado con múltiples propiedades funcionales relevantes para la reducción de factores de riesgo de enfermedades crónicas atribuibles a su actividad antioxidante, antiinflamatoria, inmunomoduladora y anticarcinogénica, entre otras”.

Considerando lo anterior, la Dra. Silvia Matiacevich explica que el producto desarrollado “posee un balance rico en aminoácidos obtenidos de semillas de quinua, los cuales son esenciales para quienes no consumen proteínas de procedencia animal, además de contener péptidos con propiedades antihipertensivas.

Por otro lado, contiene aceites esenciales como compuestos ricos en antioxidantes”. Asimismo, enfatiza que su formato en polvo facilita su transporte, uso y consumo, pues es sencillo de preparar, ya que se disuelve, pudiendo incorporarse a otros ingredientes formulados o simplemente adicionar a un alimento terminado, para enriquecer su contenido nutricional.

En la actualidad, esta tecnología Usach se encuentra con patente concedida en Chile, trámite que fue apoyado por la Dirección de Gestión Tecnológica de la Vicerrectoría de Investigación, Innovación y Creación

Fuente: USACH