

Fecha: 16-05-2025
Fuente: reporteagricola.cl
Título: Crean nuevo alimentos a partir de residuos vegetales

Visitas: 9.429
VPE: 2.137

Favorabilidad: No Definida

Link: <https://www.reporteagricola.cl/noticia/noticias/2025/05/crean-nuevo-alimentos-a-partir-de-residuos-vegetales>

Se trata de una iniciativa que se lleva a cabo en el Mercado Lo Valledor, desde donde se rescatan residuos vegetales que usualmente son desechados, para fabricar alimentos nuevos como sopas, compotas y salsas. <p> Actualmente, la problemática del desperdicio de alimentos representa un desafío importante a nivel mundial, y en Chile no es la excepción, donde se desperdician aproximadamente 3.700 kilos de alimentos al año, según cifras del Ministerio de Agricultura. </p> <p> Para abordar esta situación, la Universidad Bernardo OHiggins junto con el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CETA) han desarrollado un proyecto que busca transformar los residuos vegetales provenientes del Banco de Alimentos del Mercado Lo Valledor, en nuevos productos alimenticios, contribuyendo así a reducir la cantidad de desperdicios orgánicos generados en el mercado. </p> <p> Todos los alimentos se preparan en función de los aportes que realice el el mercado en cuanto a materia prima. </p> <p> El proceso de creación de nuevos alimentos se realiza en un laboratorio piloto ubicado en el Mercado Lo Valledor. Allí, se aprovechan excedentes de verduras como tallos y hojas de brócoli, apio, beterraga, entre otros, que normalmente se desechan, y se les da un valor agregado, convirtiéndolos inicialmente en sopas.

Sin embargo, también se han desarrollado otras alternativas de alimentos. </p> <p> Fancy Rojas, Directora de Innovación y Transferencia de la Universidad Bernardo OHiggins, nos cuenta sobre los otros productos que se generan. </p> <p> "Tenemos una salsa de tomate que incluye tallos de beterraga porque el tallo de la beterraga tiene una propiedad que es alta en sodio, entonces, en vez de agregar sal de forma artificial, agregamos este tubo. Además, hacemos compotas que el ingrediente principal siempre es plátano por un tema de duración. Se analizan aspectos nutricionales, como proteínas, fibras, vitaminas y microelementos, además de estudiar la vida útil de los productos. Actualmente, se están estudiando tecnologías avanzadas, como las altas presiones, para extender la conservación y calidad de los alimentos. </p> <p> Además, a través del Banco de Alimentos de Lo Valledor, se distribuyen gratuitamente estos diversos productos elaborados, entregando alrededor de 70 a 80 toneladas mensuales a fundaciones, hogares de ancianos, albergues de personas en situación calle, comedores sociales y organizaciones sin fines de lucro. </p> <p> La iniciativa también busca promover una alimentación más sustentable y consciente. </p> <p> Si te interesa recibir noticias publicadas en reporteagricola. cl, inscribe tu correo aquí</p>

Crean nuevo alimentos a partir de residuos vegetales

Viernes, 18 de mayo de 2025. Fuente: reporteagricola.cl



Se trata de una iniciativa que se lleva a cabo en el Mercado Lo Valledor, donde desde se rescatan residuos vegetales que usualmente son desechados, para fabricar alimentos nuevos como sopas, compotas y salsas.

Actualmente, la problemática del desperdicio de alimentos representa un desafío importante a nivel mundial, y en Chile no es la excepción, donde se desperdician aproximadamente 3.700 kilos de alimentos al año, según cifras del Ministerio de Agricultura.

Para abordar esta situación, la Universidad Bernardo OHiggins junto con el Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CETA) han desarrollado un proyecto que busca transformar los residuos vegetales provenientes del Banco de Alimentos del Mercado Lo Valledor, en nuevos productos alimenticios, contribuyendo así a reducir la cantidad de desperdicios orgánicos generados en el mercado.

Todos los alimentos se preparan en función de los aportes que realice el el mercado en cuanto a materia prima.

El proceso de creación de nuevos alimentos se realiza en un laboratorio piloto ubicado en el Mercado Lo Valledor. Allí, se aprovechan excedentes de verduras como tallos y hojas de brócoli, apio, beterraga, entre otros, que normalmente se desechan, y se les da un valor agregado, convirtiéndolos inicialmente en sopas. Sin embargo, también se han desarrollado otras alternativas de alimentos.

Fancy Rojas, Directora de Innovación y Transferencia de la Universidad Bernardo OHiggins, nos cuenta sobre los otros productos que se generan.

"Tenemos una salsa de tomate que incluye tallos de beterraga porque el tallo de la beterraga tiene una propiedad que es alta en sodio, entonces, en vez de agregar sal de forma artificial, agregamos este tubo. Además, hacemos compotas que el ingrediente principal siempre es plátano por un tema de duración. Se analizan aspectos nutricionales, como proteínas, fibras, vitaminas y microelementos, además de estudiar la vida útil de los productos. Actualmente, se están estudiando tecnologías avanzadas, como las altas presiones, para extender la conservación y calidad de los alimentos.

Además, a través del Banco de Alimentos de Lo Valledor, se distribuyen gratuitamente estos diversos productos elaborados, entregando alrededor de 70 a 80 toneladas mensuales a fundaciones, hogares de ancianos, albergues de personas en situación calle, comedores sociales y organizaciones sin fines de lucro.

El siguiente paso del proyecto es ampliar este laboratorio piloto para industrializar el proceso y aumentar la producción, lo que permitirá generar más alimentos a partir de los residuos vegetales y reducir aún más el desperdicio. La iniciativa también busca promover una alimentación más sustentable y consciente.

Si te interesa recibir noticias publicadas en reporteagricola.cl, inscribe tu correo aquí