

Achao: Liceo Insular lidera proyecto para producir sidra con levadura polar

Redacción
cronica@laestrellachilo.cl

Iniciativa busca reducir los tiempos de elaboración y elevar la calidad sensorial del producto.

Estudiantes de la especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos del Liceo Bicentenario Insular de Achao están llevando a cabo un proyecto que busca transformar la forma en que se produce la sidra artesanal en zonas frías como Chiloé.

La propuesta consiste en utilizar levaduras antárticas del género *Mrakia*, cedidas por la Universidad Autónoma (UA) de Chile, para reemplazar parcial o totalmente la materia prima tradicional, logrando fermentar a temperaturas mucho más bajas y en menor tiempo.

Actualmente, la 'Sidra Insular' elaborada en el liceo requiere cerca de seis meses de fermentación, un proceso intensivo en tiempo y energía debido a las bajas temperaturas invernales del Archipiélago. En cambio, la levadura *Mrakia* sp. 10M3-1 es capaz de trabajar a 10°C y tolerar altos niveles de alcohol, lo que permitiría acortar ese proceso y diversificar los perfiles sensoriales del producto.

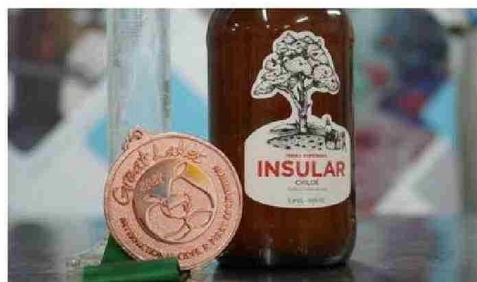
"El clima de Chiloé condiciona nuestros procesos. Fermentar a bajas temperaturas retrasa la producción, por eso esta alternativa representa una oportunidad biotecnológica que podría revolucionar nuestra bebida", señalaron las estudiantes Paola Paredes y Sabina Mayorga, quienes son parte del grupo que participa de la investigación junto a los docentes Patricia Aguilar y Leonardo San Martín.

Contemplar el análisis ensayos con cuatro tipos de muestras: fermentación con levadura comercial, levadura nativa de la manzana, una combinación de ambas y la cepa antártica.

"El objetivo es acortar el tiempo de fermentación y evaluar las características organolépticas de cada versión de nuestra sidra. Esta



ESTUDIO CUENTA CON EL RESPALDO DEL INSTITUTO DE CIENCIAS BIOMÉDICAS DE LA UA DE CHILE.



LA 'SIDRA INSULAR' HA SIDO RECONOCIDA POR SU CALIDAD.

experiencia ha sido una oportunidad real para que nuestros estudiantes apliquen ciencia y tecnología de frontera", destacó la profesora Patricia Aguilar, jefa de la especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos.

"Para el Departamento de Ciencias es una oportunidad de vincular la biotecnología alimentaria con la metodología y habilidades científicas, además de despertar en ellos la curiosidad e innovación. Agradecemos también a la Universidad Autónoma por proporcionar la levadura antártica que nos permite desarrollar esta experiencia pedagógica", seña-

ló el profesor Leonardo San Martín, jefe de Departamento de Ciencia del liceo.

UNIVERSIDAD

El estudio cuenta con el respaldo del Instituto de Ciencias Biomédicas de la UA, entidad que facilitó las cepas y asesoró el proceso.

La doctora en Ciencias y biotecnóloga, Laura Navarro, valoró la alianza: "Actualmente tenemos levaduras fermentativas que soportan altas concentraciones de etanol y azúcar, y que fermentan a bajas temperaturas. Nos interesaba mucho poder transferir esta tecnología a la industria y se nos presentó la gran oportuni-

dad de colaborar con el liceo para la producción de sidras con manzanas chilotas, lo cual nos emocionó muchísimo. Esperamos que esta colaboración dé grandes frutos".

El respaldo científico también incluye al destacado bioquímico e investigador Gino Corsini, quien desde hace años estudia microorganismos extremófilos con potencial en la industria alimentaria y farmacéutica.

Este avance se suma al reciente reconocimiento que obtuvo la 'Sidra Insular' en la competencia internacional GLINTCAP 2024, realizada en Michigan, Estados Unidos, donde logró el tercer lugar en la categoría "Tradicional-Seca", compitiendo con más de 1.200 muestras de todo el mundo.

Además del componente tecnológico, el proyecto también reafirma el compromiso del liceo con el patrimonio agroalimentario local, al utilizar exclusivamente la variedad de manzana chilota Camueta, adquirida a productores del Archipiélago. ☺

FOTOS: CEDIDAS