

Fecha: 09-03-2026  
 Medio: Las Últimas Noticias  
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Crean bebida a partir de quinoa y garbanzos

Pág.: 14  
 Cm2: 706,8  
 VPE: \$ 3.886.908

Tiraje: 91.144  
 Lectoría: 224.906  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

"Su consumo ayudará a mejorar la digestión y la función intestinal", explica Ingrid Contardo.



M.M.

Las bebidas de origen vegetal han ganado espacio como alternativa a los productos lácteos. En ese escenario, una investigación aplicada desarrollada y liderada por la Universidad de los Andes -en conjunto con la Pontificia Universidad Católica de Chile- trabaja en el desarrollo de un prototipo alimentario a partir de quinoa y garbanzos chilenos.

Ingrid Contardo, ingeniera de alimentos y académica del Centro de Investigación e Innovación Biomédica (CiiB) y de la Escuela de Nutrición y Dietética de la Uandes, explica que es un trabajo de ciencia aplicada para desarrollar un prototipo de bebida vegetal proteica probiótica. "En general, las bebidas vegetales son elaboradas a base de cereales, legumbres o frutos secos y son una alternativa o un sustituto de las bebidas lácteas o de la leche". Lo anterior, las vuelve de interés para consumidores intolerantes a la lactosa, con problemas de alergias a proteínas lácteas, o con opciones de alimentación vegana o vegetariana.

Sin embargo, advierte que estos productos presentan limitaciones nutricionales. "Las proteínas vege-

La investigación es liderada por la U. de los Andes

## Crean bebida a partir de quinoa y garbanzos

Además del aporte proteico, el prototipo de la bebida considera la incorporación de microorganismos que le confieran un carácter probiótico.

tales, por su origen y naturaleza, poseen una estructura globular más compacta que las proteínas de origen lácteo, lo que las hace menos digeribles en nuestro sistema gastrointestinal". Esa condición, agrega Contardo, "limita la utilización de sus aminoácidos, reduciendo su calidad nutricional, e impactando en una inadecuada nutrición de quienes la consumen".

Frente a este escenario, el proyecto se centra en el estudio de garbanzos y quinoa chilenos para ser utilizados en la elaboración de bebidas vegetales que proporcionen proteínas de origen vegetal,

pero con mejor calidad en términos de una mayor bioaccesibilidad. El objetivo es que estas proteínas puedan hidrolizarse más fácilmente cuando son consumidas y que entreguen una composición de aminoácidos balanceada, permitiendo un mejor aprovechamiento por parte del organismo.

Además del aporte proteico, el prototipo considera la incorporación de microorganismos beneficiosos. "En este prototipo, se pretende incorporar microorganismos que le confieran un carácter probiótico a las bebidas vegetales", explica Contardo, precisando que se trata de microorganismos que proporcionan beneficios para la salud, principalmente en el aparato digestivo. En ese sentido, señala que "el consumo de esta bebida vegetal ayudará a mejorar la digestión y la función intestinal, por la presencia de microorganismos probióticos", aunque aclara que los beneficios dependen del tipo de microorganismo y de las cantidades agregadas.

Finalmente, la académica subraya que en el desarrollo del proyecto se validó, a nivel de laboratorio, todas estas características diferenciadoras de la bebida vegetal proteica probiótica a base de quinoa y garbanzos.

**DISTRIBUIDORA**  
**QUESOS, CECINAS Y ABARRÓTES**



Avda. Santa Rosa 5050  
 San Joaquín  
 224661264 +569 31708804  
[www.distribuidoraja.cl](http://www.distribuidoraja.cl)  
 Haz tu pedido y retira en el local

|                                                         |                                                         |                                                  |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>LLEGÓ GAUDA ALEMÁN OFERTA</b>                        | <b>PARCELAS DE VALDIVIA \$ EXCEPCIONAL</b>              | <b>QUESO FRESCO \$ 4.600 C/IVA EL KG.</b>        |
| <b>CECINAS SAN JORGE WINTER LA PREFERIDA</b>            | <b>CECINAS RECETA DEL ABUELO - PFY QUESOS FRUTILLAR</b> | <b>CECINAS AGROSUPER SÚPER POLLO SÚPER CERDO</b> |
| <b>CHANCHO PRADERAS DE OSORNO \$ 7.190 C/IVA EL KG.</b> | <b>GAUDA LAMINADO \$ 6.000 C/IVA EL KG.</b>             | <b>GAUDA SUCEDÁNEO \$ 5.090 C/IVA EL KG.</b>     |

**OFERTAS HASTA AGOTAR STOCK**

PREFIERE ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

**MAYORISTA**  
**Santa Rosa 8241**  
 Comuna San Ramón / Las Ofertas se expresan en unid. x caja

|                                            |                                                                          |                                                         |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>JABÓN LUX 5 AROMAS \$350 x3 DISPLAY</b> | <b>MAYO KRAFT DELI DOYPACK 170 GR. \$590</b>                             | <b>CAPUCHINO-MOKA DOBLE MOKA-LATTE VAINILLA \$2.490</b> |
| <b>SAL KILO \$225 x10 MANGAS</b>           | <b>TRAPERO HÚMEDO 3 UNID. LAVANDA Y LIMÓN \$699 x4 CAJAS SOLO LÍNEAS</b> | <b>LUCHETTI TODOS \$599</b>                             |
| <b>MILO KILO \$6.990</b>                   | <b>ARROZ G2 KILO \$550</b>                                               | <b>VANISH PACK \$298 x2 DISPLAY</b>                     |

OFERTAS LUNES 09 DE MARZO 2026 Lunes a viernes 9:00 a 14:00 Y 16:00 a 18:15 sábado de 9:15 a 14:00 hrs.