LITORALPRESS

Fecha: 05-05-2025
Medio: Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Supl. : Campo Sureño - Regiones IX, X y XIV
Tipo: Noticia general
Título: Estudian cómo mejorar el arándano sin alterar su perfil nutricional del frescura

Pág. : 2
Cm2: 791,6
VPE: $ 1.895.168

Tiraje: 36.000
Lectoría: 108.300
Favorabilidad: No Definida

Prometedora investigación en la zona central

Estudian cómo mejorar el perfil nutricional del arándano sin alterar su frescura

El proyecto de la Universidad Autónoma de Chile evaluará si la aplicación postcosecha de ácido abscísico (ABA), una hormona vegetal, potencia los efectos prebióticos de este fruto.

CAMPO SUREÑO

Lograr que el arándano sea aún más nutritivo, saludable y funcional, sin modificar sus cualidades como alimento fresco, es el objetivo de un proyecto realizado en la sede Talca de la Universidad Autónoma y liderado por la doctora Carolina Parra.

Su investigación -un Fondecyt Postdoctoral, iniciado en el 2024 y en proceso de ejecución- busca evaluar el efecto de la aplicación poscosecha de ácido abscísico (ABA), una hormona vegetal clave en el desarrollo y la defensa frente al estrés ambiental, sobre los frutos de arándano.

Con 86.264 toneladas exportadas, Chile se ubicó en la temporada 2022/23 como el segundo mayor exportador de arándanos del planeta, representando el 19% del total. Las regiones del Maule y Ñuble lideraron los envíos, con aumentos significativos en sus volúmenes.

"La hipótesis es que la aplicación de ABA permitirá mejorar las características nutricionales de los frutos, aumentando su capacidad de defensa frente al envejecimiento celular y potenciando sus efectos prebióticos", explicó la investigadora. Esto se lograría, añadió, a través de un aumento en la expresión de genes y en la actividad de enzimas relacionadas con un tipo de fibra con múltiples beneficios para la salud intestinal.

Según detalla la académica, "al aplicar ABA en la etapa postcosecha, esperamos potenciar la capacidad antioxidante del fruto, incrementando naturalmente compuestos como fenoles, flavonoides y antocianinas. Estos antioxidantes, una vez consumidos, pueden ayudar al organismo a combatir el estrés oxidativo, un proceso relacionado con el envejecimiento celular y diversas enfermedades crónicas".

La investigación se desarrollará con frutos recolectados en una huerta comercial de Cauquenes, en la Región del Maule. "La idea es aplicar ABA tras la cosecha y luego monitorear los cambios que ocurren en las horas y días siguientes", indicó.

BENEFICIOS PARA LA SALUD

Además de fortalecer su perfil antioxidante, el objetivo es aumentar el contenido de fructooligosacáridos (FOS) en el fruto. "Estas fibras naturales tienen un efecto prebiótico, lo que significa que alimentan a las bacterias 'buenas' del intestino. Esto se asocia a una mejor digestión, fortalecimiento del sistema inmune e incluso prevención de enfermedades crónicas", señaló la investigadora.

Respecto al potencial impacto de esta investigación en la industria del arándano en Chile y en la salud de los consumidores, la Dra. Parra es clara:

"Nuestro objetivo principal es generar conocimiento que sea útil tanto para el ámbito científico como para el sector productivo. Aunque estamos aún en una fase experimental, creemos que este estudio puede ofrecer ideas interesantes para mejorar la calidad nutricional de los arándanos chilenos".

Y concluye: "no se trata de promover al arándano como un remedio milagroso, pero sí de avanzar hacia un alimento con un perfil nutricional más completo. Cada vez más personas valoran aquellos productos que, además de ser sabrosos, pueden aportar beneficios adicionales a la salud".