

Startup chilena lanzará snacks contra el envejecimiento en 2026

Con una fecundidad en descenso y una población que envejece aceleradamente, la startup chilena de base científica, Longevifoods, desarrolla una fórmula comestible para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al avance de la edad, como las cataratas o sarcopenia, que es la pérdida de masa y fuerza muscular.

La firma fue fundada en 2024 por la investigadora de la Universidad Técnica Federico Santa María, Helena Núñez, la directora de Innovación y Transferencia Tecnológica de esta casa de estudios, Aldonza Jacques, y el ingeniero civil químico, Rodrigo Retamal. Se acaba de adjudicar \$ 131 millones de Startup Ciencia de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID) para escalar la producción de sus *snacks* para el bienestar y longevidad.

■ Longevifoods elabora manzanas deshidratadas con compuestos bioactivos para prevenir enfermedades asociadas a la edad, como cataratas o sarcopenia.

Núñez, CEO de Longevifoods e ingeniera en alimentos, comentó que la idea de la startup surgió hace dos años cuando investigaba para su tesis de doctorado en Ciencias Agroalimentarias y se topó con una publicación académica sobre envejecimiento.

“Di con un *paper* que hablaba del envejecimiento, que crece a ritmos sin precedentes, y su relación con el aumento significativo de enfer-



Helena Núñez, CEO y cofundadora de Longevifoods.

medades no transmisibles como la diabetes o la hipertensión”, dijo.

Decidió combatir el problema y crear un producto que incorporara compuestos bioactivos específicos

para que personas de 45 o 50 años los consuman y los tengan disponibles al llegar a la tercera edad.

“Queremos disminuir la probabilidad de algunas enfermedades

no transmisibles”, afirmó.

Eso dio paso a los Longevisnacks, tres comestibles saludables de chips de manzana deshidratada al que incorporan compuestos como la luteína, que ayuda a la salud ocular; colágeno, para la prevención de sarcopenia; y probióticos, para el sistema inmune y salud intestinal, los que no tienen azúcar añadida.

Los *snacks* buscan tener una “etiqueta limpia” con un máximo de tres ingredientes y en su elaboración utilizan una tecnología emergente de deshidratación llamada ventana refractiva, “más económica y menos agresiva” que la liofilización tradicional.

Núñez dijo que por ahora siguen en la fase de laboratorio y que con los fondos de la ANID comprarán equipos para la etapa piloto y salir al mercado el primer trimestre de 2026.