

El equipo del Programa de Evaluación Sensorial (PES) de la UTEM.

FRANCISCA ORELLANA

Cerca del 30% de la producción de aceitunas del valle de Azapa, en la región de Arica, quedan fuera del mercado y se desecha porque no cumple con el tamaño o apariencia para venderse.

Un proyecto entre la Universidad Tecnológica Metropolitana (UTEM) y la empresaria local Roxana Gardilic, y que acaba de ser seleccionado por el programa Innova Región de Corfo, busca revertir esta situación y darle un nuevo uso transformando un fruto para desecho en un snack saludable, sabroso y apetitoso.

"Hace ya unos años realizamos unos prototipos para deshidratar aceitunas de Azapa y nos dimos cuenta de que podríamos generar un producto innovador con una textura masticable, aprovechado, por ejemplo, calibres grandes que no tienen tanto valor en el mercado o problemas de uniformidad del color que no afectan su inocuidad", destaca Mauricio Donders, director de la Escuela de Industria Alimentaria y Biotecnología y encargado del Programa de Evaluación Sensorial (PES) de la UTEM.

Cuenta que hoy existen soluciones parecidas a nivel internacional en cuanto a desarrollar el formato de aceitunas deshidratadas: pasta, en polvo o granulada para otros usos, pero no transformar aceitunas "tiernizadas" como snack.

¿Cuál es la mayor complejidad para transformar estas aceitunas con valor agregado?

"La mayor complejidad está en estabilizar el aceite en el producto que permita lograr una textura masticable y que no seca ni grasosa al paladar. Hasta el momento no hay una forma controlada en la deshidratación para lograrlo, porque el problema es que se puede generar un exudado, es decir, que el aceite salga hacia afuera de la aceituna, eso hace que el fruto quede con una apariencia grasosa. Y si tenemos una temperatura baja, esa grasa se solidifica y da una apariencia blanca, no está alterada ni contaminada, es apto igual para el consumo humano, pero puede ser desagradable a la vista".

¿Qué ventajas podría tener este alimento frente a otros snacks saludables?

"Lo principal es que viene de una fermenta-



Proyecto busca dar nuevo uso al fruto que se desecha

Plan científico para convertir la aceituna de Azapa en un snack masticable

Empresaria local junto con la UTEM impulsan esta propuesta: "Quedará parecido a un fruto rugoso".

ción reconocida como natural, con una identidad cultural avalada en la indicación geográfica que ostenta la distinguida aceituna de Azapa".

¿Cómo imaginan el producto final en términos de formato y sabor?

"Me lo imagino compitiendo o complementándose con sus hermanas, las aceitunas de mesa, en un producto sin carozo o hueso y con menos agua o salmuera, entera, con su amargo característico que nos recuerda un aceite de oliva con una intensidad media en este atributo, un frutado verde a maduro y otras características que estamos por descubrir".

¿Parecido a una pasa?

"Quedará parecido a un fruto rugoso, pero no

similar en tamaño ni en apariencia. La textura es similar en masticabilidad como las pasas rubias, pero el tamaño es mayor, más parecido a una ciruela tiernizada.

¿En qué plazo esperan que este snack llegue a la venta?

"El proyecto dura dos años y empezaremos con evaluación de prototipos preliminares al año aproximadamente".

¿Qué impacto podría tener para los productores de aceitunas del Valle de Azapa?

"Le daría mayor valor agregado a una agricultura primaria, además de ventajas y estabilidad en transporte para poder salir con un producto envasado en origen". 