



EDUARDO CONTRERAS TRATABA EN EL LABORATORIO DESARROLLANDO ESOS ALIMENTOS JUNTO A OTROS EXPERTOS.

# Osorninos crean alimento que ayuda a tratar la salud mental

**INNOVACIÓN.** Profesionales de la empresa Systembiotech desarrollaron un yogurt que contiene bacterias neurotransmisoras que aminoran estas patologías.

Paola Rojas Mendoza  
 paola.rojas@australosorno.cl

Una solución bastante necesaria en los tiempos que corren es la que desarrolla un grupo de profesionales dedicados a la biotecnología en Osorno y se trata de un yogurt que posee neurotransmisores, un alimento que complementa los tratamientos que se dan para las enfermedades mentales, el cual pronto estará en el mercado.

## SOLUCIÓN CIENTÍFICA

Eduardo Contreras es un enfermero osornino que dirige este proyecto, por lo que detalló que en esta iniciativa trabajan en total cuatro profesionales, quienes integran la empresa Systembiotech, que se dedica al desarrollo de distintas soluciones.

“Yo particularmente soy enfermero y me dedico a la ciencia desde hace ocho años, específicamente a la microbiología, he trabajado en la universidad como asistente en investigaciones y con el tiempo ya tuve la experiencia y los contactos para hacer algo solo”, señaló.

En el resto del grupo hay un doctor en biotecnología, una biotecnóloga y recientemente se está sumando una doctora en biomedicina, que

nes formaron una empresa que se dedica a la investigación y al desarrollo.

“Nuestra empresa ofrece servicios biotecnológicos, asesorías y desarrollamos investigación para generar soluciones y nuevos productos que pretendemos sacar al mercado”, destacó.

En esa área, los investigadores trabajan en biominería, agronomía y alimentos funcionales; y en esa última área es donde se desarrolla el proyecto de los sicobióticos.

“Es una de las áreas importantes que teníamos que tocar como empresa de biotecnología, para ofrecer soluciones en base a microorganismos, porque creemos que la salud mental es una de las cosas que la gente más valora hoy en día. Es un problema que se percibe como importante, ya sea por el estrés laboral, la vida, la situación económica de país y todas las otras enfermedades de salud mental diagnosticadas, porque hay un 23% de los chilenos que las tienen”, explicó.

## YOYURT FUE EL ELEGIDO

De acuerdo a ese desafío, el grupo empezó a trabajar y, con su experiencia en microbiología, el tema de los sicobióticos estuvo siempre presente en sus ideas, pasándolo desde las investigaciones y papers a algo

Un año y medio aproximadamente han trabajado desflorando este alimento.

más tangible para sacar al mercado. Así nació la idea de hacer un alimento funcional, específicamente un probiótico que sea un sicobiótico que estimule el eje intestino-cerebro, liberando neurotransmisores.

Aislaron los microorganismos, haciendo prueba tras prueba, para luego decidir cuál era el mejor vehículo para que se ingerido, decidiéndose por el yogurt.

“Elegimos el yogurt porque creemos que puede ser lo más cotidiano que podría consumir la gente, ya que el objetivo es que esto se haga regularmente

para poder tener efectos positivos; elegimos el yogurt como nuestra primera propuesta. Como empresa apuntamos al área de los sicobióticos en general para ofrecer después otro tipo de soluciones alimentarias o suplementación de alimentos”, explicó Eduardo Contreras.

En este caso, el yogurt está suplementado con bacterias Gaba, que son neurotransmisores inhibitorios, que tienen directa relación con el estrés, la ansiedad y la depresión, que también podrían llegar a tratar otro tipo de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer o el Parkinson, sin ser un tratamiento, pero sí como un alimento que ayuda y que además pronto podrá estar disponible en los supermercados de la zona.