

Fecha: 15-02-2026  
 Medio: El Austral de Osorno  
 Supl.: El Austral de Osorno - Edición Especial  
 Tipo: Noticia general  
 Título: Quinoagurt: el innovador probiótico vegetal que apuesta por conquistar nuevos mercados

Pág.: 12  
 Cm2: 538,9  
 VPE: \$ 468.842

Tiraje: 4.500  
 Lector: 13.500  
 Favorabilidad: ☐ No Definida

# Quinoagurt: el innovador probiótico vegetal que apuesta por conquistar nuevos mercados

*Mauricio Opazo, ingeniero en Alimentos y fundador de FoodTech SpA, detalla cómo transformaron la quinoa en la base de un probiótico con respaldo científico, abordando desafíos tecnológicos, validación de cepas y sostenibilidad territorial.*



**¿Cómo nació Quinoagurt y qué los motivó a elegir la quinoa como base para un probiótico enriquecido con vitaminas y minerales?**

-Quinoagurt surge de la necesidad de desarrollar alimentos más saludables y con mayor valor agregado para la población, en un contexto en el que el mercado chileno de productos sucedáneos aún muestra baja sofisticación e innovación. Desde FoodTech, identificamos una brecha clara: existía demanda de alternativas vegetales funcionales, pero pocas propuestas que realmente integran ciencia, nutrición avanzada e identidad territorial.

En ese escenario, decidimos revalorizar la quinoa como materia prima estratégica. A pesar de ser reconocida internacionalmente como un "superalimento", en Chile su consumo sigue siendo limitado y muchas veces desvinculado de su profundo valor cultural y productivo, especialmente en comunidades del norte del país que han preservado su cultivo a través del conocimiento ancestral. Elegir la quinoa no solo respondió a su destacado perfil nutricional, alto contenido proteico, buen balance de aminoácidos y presencia natural de micronutrientes, sino también a la convicción de poner en valor un cultivo nacional con identidad.

**¿Cómo fue el proceso de desarrollar y validar científicamente los cultivos probióticos en Chile y qué beneficios concretos para la salud han demostrado hasta ahora?**

-El desarrollo del mix de cepas probióticas se abordó desde una perspectiva estrictamente científica. La formulación del consorcio microbiano fue realizada por la empresa chilena Liva Company, con base en los requerimientos técnicos y funcionales que definimos previamente, considerando criterios como la viabilidad celular, la estabilidad en fermentación, la compatibilidad con la matriz vegetal y la concentración mínima efectiva al final de la vida útil.

Posteriormente, la validación del mix fue desarrollada por FoodTech, lo que supuso un desafío científico-técnico relevante. Este proceso incluyó la evaluación de la cinética de fermentación en matriz de quinoa, estudios de supervivencia en condiciones gastrointestinales simuladas, cuantificación de UFC durante el almacenamiento y análisis de la estabilidad microbiológica. Adaptar cepas probióticas, tradicionalmente estudiadas en matrices lácteas, a una matriz vegetal implicó resolver desafíos asociados al pH, la disponibilidad de sustratos y la dinámica metabólica, lo cual fue posible gracias a la formación científica de los socios de la empresa y a su experiencia en desarrollo y tecnología de alimentos.

En cuanto a los beneficios, los estudios publicados en revistas



científicas internacionales sobre estas cepas específicas demuestran que su consumo habitual contribuye al equilibrio de la microbiota intestinal, favorece la salud digestiva y apoya la función del sistema inmunológico. Este respaldo científico ha sido fundamental para sustentar el posicionamiento del producto como un alimento probiótico, con una base técnica sólida y evidencia publicada.

**¿Cuáles fueron los principales desafíos técnicos y productivos para lograr una buena fermentación, textura, sabor y estabilidad del producto?**

-Uno de los principales desafíos fue adaptar el proceso de fermentación, tradicionalmente asociado a matrices lácteas, a una base vegetal como la quinoa, cuya composición de proteínas, almidones y azúcares difiere significativamente de la de la leche. Esta diferencia impacta directamente en la cinética fermentativa y la actividad metabólica de las cepas probióticas, por lo que fue necesario optimizar parámetros como el tipo y la concentración del inóculo, la temperatura, el tiempo de fermentación y las condiciones del sustrato, asegurando al mismo tiempo la viabilidad microbiana y un perfil sensorial atractivo.

Asimismo, desarrollar un producto vegetal que ofreciera una buena textura, un sabor equilibrado y una estabilidad adecuada durante toda su vida útil constituyó un desafío central. El objetivo era brindar una experiencia sensorial comparable a la de los productos tradicionales de origen animal, pero con una formulación 100% vegetal. Esto implicó ajustar la estructura del producto y las condiciones de fermentación, lo que permitió lo-

gar un perfil suave, consistente y alineado con las expectativas del consumidor.

Finalmente, la estabilidad tecnológica fue un aspecto crítico. Fue necesario garantizar que las cepas probióticas permanecieran activas en concentraciones adecuadas, y que las características fisicoquímicas, como pH, viscosidad y ausencia de sinéresis, y sensoriales se mantuvieran durante toda la vida útil. Superar estos retos permitió consolidar un alimento vegetal fermentado que combina funcionalidad, aceptabilidad sensorial y respaldo científico-tecnológico.

**¿Cómo gestionan la sostenibilidad y el impacto social: de dónde proviene la quinoa, cómo se vinculan con los agricultores, etc.?**

-La sostenibilidad y el impacto social forman parte central del modelo de desarrollo del producto. La quinoa utilizada proviene de productores nacionales, priorizando encadenamientos locales y el trabajo con agricultores que cultivan bajo prácticas tradicionales y sostenibles. La empresa busca establecer relaciones directas y de largo plazo con los proveedores, promoviendo precios justos, trazabilidad y estabilidad comercial, lo que permite fortalecer las economías locales y aportar valor agregado a un cultivo históricamente relevante en Chile.

Además, el enfoque no se limita a la compra de materia prima, sino que apunta a generar vínculos colaborativos, a la transferencia de conocimiento y a la proyección conjunta hacia mercados de mayor valor. De esta manera, el desarrollo del alimento no solo responde a una innovación tecnológica, sino también a una lógica de impacto territorial, donde la ciencia, la producción agrícola y el desarrollo local avanzan de manera integrada.

**¿En qué etapa están hoy, dónde se puede comprar Quinoagurt y cuáles son sus proyecciones comerciales en Chile y el extranjero?**

-Actualmente, Quinoagurt se encuentra en una etapa de consolidación comercial. Su sistema de ventas se orienta principalmente al canal mayorista, lo que permite planificar la producción de manera eficiente, optimizar la logística y asegurar la frescura, la trazabilidad y el control de calidad en cada lote elaborado.

En cuanto a sus proyecciones, a nivel nacional, la meta es expandir progresivamente su presencia hasta cubrir todo Chile. En el plano internacional, durante 2025 la empresa ha estado presente en Argentina, Brasil, Paraguay y México, donde se han iniciado conversaciones y se han explorado oportunidades de colaboración comercial. El objetivo es concretar en el corto plazo, su expansión hacia el mercado latinoamericano, acompañando el creciente interés por alimentos probióticos de origen vegetal con respaldo científico. ●



Director: Marco Salazar P. | Coordinador editorial: Juan Riquelme D. | Editor: Bardhy López F. | Diseñó: Andrea Fernández S. | Periodistas: Bernardo Devia R., Carlos Reyes M. y María José Ariagada G. | Representante legal: Rodrigo Prado L. | Propietario: Sociedad Periodística Araucanía | Dirección: Antonio Varas 167, Valdivia | Contacto Comercial: Carlos Campos F. | Mail: carlos.campos@diariollanquihue.cl | Fono: +569 95320224