

POR MARCO ZECCHETTO

Tras ocho años de investigación y desarrollo (I+D), en 2020 nació en Marchigüe, Región de O'Higgins, la Incubadora de Innovación Más Alimentos Saludables (IIMas Food).

La foodtech, que desarrolla y produce soluciones alimentarias en base a materias primas vegetales, acaba de inaugurar un complejo productivo en Marchigüe para procesar y transformar proteínas vegetales -como legumbres y cereales- en ingredientes y productos para la industria alimentaria.

La gerenta general de IIMas Food, Dayhana Digman, comentó que el recinto de 2 mil metros cuadrados demandó una inversión inicial de US\$ 8 millones -aportados por el fondo privado Inversiones QueenCorp S.A.- y permitirá integrar las capacidades de I+D, pilotaje y escalamiento industrial.

El complejo cuenta con cinco plantas productivas para diferentes procesos y cuatro

Foodtech estrena planta para producir ingredientes en base a proteínas vegetales para la agroindustria



El complejo productivo está en Marchigüe (Región de O'Higgins).

■ El complejo de IIMas Food integrará investigación, pilotaje y escalamiento industrial para crear soluciones alimentarias de alto valor agregado.

laboratorios -entre ellos, uno de análisis molecular enfocado en I+D en microorganismos de uso alimentario-, plantas piloto y un centro de innovación gastronómica.

La ejecutiva también des-

taó que tiene una capacidad de ensilaje -conservación de materias primas- de "más de 1.000 toneladas".

Cinco plantas

Digman detalló que el com-

plejo cuenta con una planta de procesos biotecnológicos para el desarrollo de vitaminas y minerales microencapsulados, y una línea de procesos de fermentación, donde desarrollaron una masa madre en crema para procesos de

panificación.

También integra plantas de molienda de legumbres y cereales; de fraccionamiento en seco -donde se separan físicamente proteínas, fibras y almidones-; y de mezclado, enfocada en premezclas y conservantes naturales de "etiqueta limpia".

Completa esta infraestructura una planta de extrusión -proceso donde los ingredientes se someten a presión, temperatura y humedad para transformarlos en un nuevo producto-, que integra tecnologías en seco y en húmedo, y está orientada al desarrollo de proteínas texturizadas, como "símiles cárnicos" con estructura fibrosa similar a la carne. "Es la primera planta con tecnología de extrusión húmeda en Latinoamérica", afirmó Digman.

Desarrollos

Entre las soluciones en fase comercial, Digman destacó las perlas de garbanzo y de poroto, que se comercializan en el retail a través de la marca Banquette, de Tucapel,

y un símil cárnico seco de arveja, masa madre en crema, vitaminas microencapsuladas y conservantes naturales.

Adelantó que están desarrollando un producto que emula las fibras de la carne y que "no requiere hidratación", el que buscan llevar al mercado.

US\$ **8** MILLONES
 INVERTIRÁN EN LA PRIMERA ETAPA.

"Queremos llevar estas nuevas soluciones a escala, hacerlas accesibles a los consumidores y que también las empresas puedan utilizar los productos como ingredientes y nos vean como un partner tecnológico para hacer desarrollos en conjunto", agregó.