

El Centro Tecnológico en Innovación Alimentaria es una corporación público-privada

En estos laboratorios nacen novedosos alimentos



XIMENA ROZAS

Un suflé de cochayuyo, sopas elaboradas con residuos vegetales provenientes de Lo Valledor y una energética 'plant based' son algunos de los productos que se han desarrollado en sus instalaciones.

CIRO COLOMBARA C.

A fines de 2015 se concretó un hito muy importante para la industria de los alimentos en nuestro país con la creación -con el apoyo de Corfo- del Centro Tecnológico en Innovación Alimentaria (CeTA). Se trata de una corporación público-privada sin fines de lucro que está integrada por la Universidad de Chile, la Pontificia Universidad Católica de Chile, la Universidad de Talca, la Universidad de La Frontera, la Fundación Chile y la Fundación Fraunhofer. Su objetivo es ambicioso y consiste, según explica Jean Paul Veas, su director ejecutivo, "en convertir a Chile en una potencia mundial en producción de alimentos sofisticados y sustentables, a través de la creación de una red nacional de pilotaje reflejada en



XIMENA ROZAS

"Acabamos de inaugurar un centro en Santiago", dice Veas.

nuestros centros de innovación, que actualmente son tres. Uno está en Temuco, en las dependencias de la Universidad de la Frontera; otro en Coquimbo, al interior de la planta de la empresa Orizon; y hace un par de semanas comen-

zó a funcionar el Centro de Innovación Carén en la región Metropolitana. A través de ellos podemos proveer tecnología, articular capacidades y acelerar los procesos de desarrollo para mejorar la cadena de producción de alimentos con investigación, desarrollo e innovación".

-En concreto, ¿qué servicios ofrecen?

-Entregamos servicios de desarrollo de productos, prototipaje, pilotaje y escalamiento para distintos grupos objetivos, como por ejemplo empresas, emprendedores, pymes y por su-

“En Lo Valledor se va a levantar una planta piloto”, explica Rodríguez.



XIMENA ROZAS

puesto los investigadores. Esto quiere decir que los clientes de CeTA pueden llegar con la idea de un producto y nosotros los ayudamos a darle forma, a ver cuál es la mejor manera de llevarlo a cabo y luego comenzar a planificar su producción a nivel industrial.

-¿Y cuál es el costo de sus servicios?

-Dependerá de cada proyecto, de los tipos de materias primas que se utilizarán y de la tecnología que se requiera, entre otras cosas. Por otro lado, es necesario saber si el cliente necesita un desarrollo, mejorar una receta, eliminar los sellos de su producto, hacer un pilotaje o buscar financiamiento público. Los interesados en acceder a nuestros servicios y recibir información pueden contactarnos a través de nuestra web (<https://bit.ly/3ykTLMd>) o al correo contacto@cetalimentos.cl.



Estos productos destacan por su aporte de fibra dietética, potasio y vitamina C.

años, viendo que en otros mercados del mundo existía una valorización de los excedentes alimentarios, evitando el desperdicio e impacto al medio ambiente que tienen”.

Rodríguez, quien es la directora del proyecto, detalla que están trabajando en el desarrollo de dos productos. “Uno de ellos es una sopa compuesta por hojas y tallos de apio, brócoli y betarraga, además de tomate. El segundo es una compota de frutas, específicamente de ciruela, pera y plátano. Ambos irán dirigidos a los adultos mayores, adultos y niños de las fundaciones sociales que actualmente reciben los alimentos donados por Fundación Banco de Alimentos de Lo Valledor”.

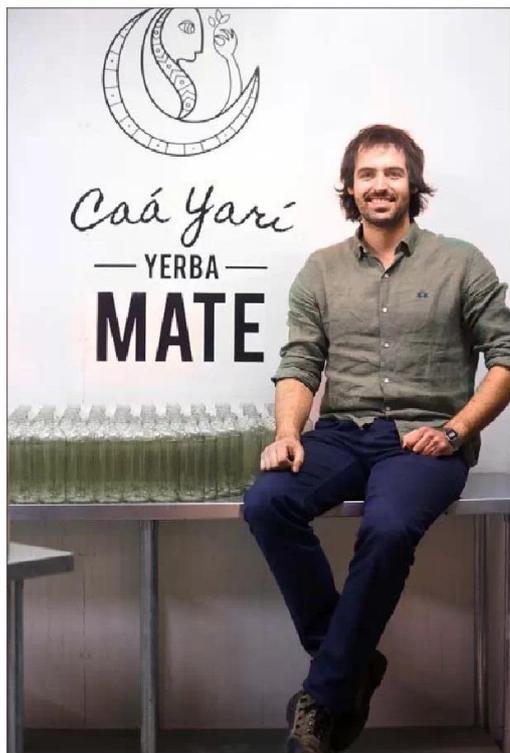
-¿Cómo es el proceso de recolección de estos insumos?

Pasa a las págs. 10-11

Fecha: 09-08-2021
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl. : Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Empresarial
 Título: **En estos laboratorios nacen novedosos alimentos**

Pág. : 10
 Cm2: 363,5
 VPE: \$ 1.998.783

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida



Mathieu afirma que el trabajo realizado por el equipo de CeTA ha sido muy valioso.

XIMENA ROZAS

En estos laboratorios nacen novedosos...

Viene de las págs. 8-9

-Las hojas y tallo de apio, brócoli y betarraga provienen de los patios y locales de este mercado. Los tomates, ciruelas, peras y plátanos son entregados por la fundación y son parte de los productos que recolectan en Lo Valledor como donaciones de sus locatarios una vez que ya no están en condiciones de ser comercializados.

-¿Y en qué consistió el trabajo que llevaron a cabo en CeTA?

-En una primera parte, el trabajo consistió en desarrollar en su Centro de Innovación los prototipos de las sopas y compotas. Lo que viene ahora es apoyar la implementación de una planta piloto en Lo Valledor para comenzar con su producción. Eso está previsto para el segundo semestre del año.

Energía milenaria

La segunda quincena de septiembre la empresa Yari Milenary Drinks lanzará al mercado Yari



CEDIDA

La cafeína de Yari Energy proviene de extractos naturales de plantas.

Energy, engrosando así un catálogo compuesto por once SKU. "Nosotros partimos el 2016, enfocándonos en hacer productos bajo el concepto de ingredientes milenarios y llevando sus bondades a un formato para el consumo masivo", cuenta el socio fundador y gerente general de la compañía, José Pedro Matheu (<https://bit.ly/2VtsuJ9>).

La idea de desarrollar esta bebida energética nació el año pasado, después de hacer un análisis del mercado y percatarse que había espacio para una propuesta disruptiva. "Luego de analizar la oferta disponible en Estados Unidos, Europa y Asia, nos dimos cuenta que la tendencia son los productos 'plant based', que son más sanos y también más amigables con el medio ambiente", agrega Matheu.

-¿Qué elementos distinguen a Yari Energy?

-A diferencia de las otras bebidas energéticas, en las cuales predominan la taurina y la cafeína procesada, Yari Energy va contra la corriente y se levanta como la primera energética 'plant based caffeine'. Esto significa que la cafeína

Fecha: 09-08-2021
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl. : Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Empresarial
 Título: **En estos laboratorios nacen novedosos alimentos**

Pág. : 11
 Cm2: 499,8
 VPE: \$ 2.748.576

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

proviene de extractos naturales de plantas como el grano de café verde, la yerba mate y el guaraná. Para saborizarla utilizamos esencias naturales de frutas y sal marina de Cahuil, y es endulzada con azúcar de caña o con Stevia, dependiendo si es la versión original o sin azúcar. Queremos ser la bebida energética de Sudamérica, que entregue toda la energía de la selva amazónica, la mística de la Cordillera de los Andes y la fuerza del Océano Pacífico.

José Pedro Matheu cuenta que gracias al apoyo que han recibido de Corfo, por ejemplo a través del programa Atrévete a Innovar, lograron trabajar con el CeTA. "Llevamos más de ocho meses de investigación sobre la cafeína, las esencias y las vitaminas. El trabajo ha sido increíble, tanto por su amplia red de contactos como por las instalaciones de primer nivel ubicadas en el Centro de Laguna Carén y su increíble equipo humano que siempre está disponible para nuevas ideas y desarrollos".

Un snack de cochayuyo

Seaweed Place es el nombre de una empresa familiar que nació el 2016 y que se enfoca en el desarrollo de productos con algas chilenas como una forma de incrementar el consumo de estos súper alimentos. "Junto con Herbamar, que es nuestra empresa procesadora y exportadora, trabajamos de manera sustentable con pescadores en la zona centro sur de Chile", cuenta su director comercial, Juan Francisco Aldunce. Hace muy pocos días lanzaron un suflé de cochayuyo y en su formulación jugó un papel muy relevante el CeTA. "Este proyecto fue un Conecta y Colabora de Corfo Biobío y el CeTA nos ayudó desde un co-



NICOLAS KLEIN/TONCHILE

Aldunce cuenta que ya están en el mercado las variedades Pesto, Queso y Merkén, en formatos de 50 y de 200 gramos.

mienzo a postular, junto con hacer las pruebas de extrusión con diferentes mezclas y sabores, obtención de ingredientes, diseño de la matriz y pruebas sensoriales, entre otros".

-¿Cuáles son sus canales de venta?

-El nuevo snack está disponible en nuestra web (<https://bit.ly/3jlc91e>) y como lanzamiento exclusivo en las tiendas Dellanatura durante el mes de agosto. Es que junto con Cereales CVM y los pescadores de Punta Lavapie, colaboraron en este proyecto de Corfo. Aprovecho de invitar a los comerciantes interesados en sumar a

sus negocios este producto a que nos escriban a ventas@seaweed-place.com. Estaremos encantados de ayudarlos con sus requerimientos.

-¿Cuántas variedades tienen?

-Hoy tenemos disponibles Pesto, Queso y Merkén, que vienen en formatos de 50 y de 200 gramos. Respecto a los ingredientes, este suflé lo diseñamos principalmente con una base de maíz, cochayuyo, fibra soluble de achicoria -para reemplazar el aceite- y sabores lo más naturales posible. Nuestro snack es una excelente fuente de fibra, buena fuente de hierro, magnesio y calcio.

