LITORALPRESS

Fecha: 13-07-2025
Medio: El Lector
Supl. : El Lector
Tipo: Noticia general
Título: Kolmenares desarrolla innovador snack con propóleo en alta concentración, con apoyo de Maule Alimenta y Corfo

Pág. : 8
Cm2: 532,2

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: No Definida

Kolmenares desarrolla innovador snack con propóleo en alta concentración, con apoyo de Maule Alimenta y Corfo

La empresa familiar curicana, con casi 100 años de trayectoria en la producción de miel premium, avanza en la validación de un alimento funcional inédito en Chile. El desarrollo cuenta con respaldo técnico de CEAP y financiamiento del programa Innova Región de Corfo.

Curicó, junio de 2025 – Kolmenares, empresa familiar curicana con casi un siglo de historia produciendo miel pura y de calidad premium, se encuentra en fase de validación de un innovador snack saludable: gomitas de miel con propóleo en alta concentración, diseñadas bajo el concepto Fast Good, que combina sabor, practicidad y beneficios reales para la salud.

Desde hace tres años, la empresa vive una nueva etapa liderada por su Gerente General, María Jesús Espinoza, quien asumió con una misión clara: agregar valor a la miel y transformar su modelo de negocio, para superar la lógica de venta a granel y responder a las nuevas tendencias del mercado.

"Nuestra misión siempre ha sido producir miel de calidad, pero era necesario dar un paso más y desarrollar productos con valor agregado, que aprovechen al máximo los beneficios de la colmena y tengan impacto en la salud del consumidor", señala María Jesús Espinoza.

Gracias al financiamiento del instrumento Innova Región de Corfo y al acompañamiento técnico de Maule Alimenta, Kolmenares ha avanzado en el desarrollo de estas gomitas que utilizan propóleo como conservante natural en alta concentración, un desafío técnico inédito a nivel nacional. Actualmente, el proyecto se encuentra en la fase final de validación sensorial, análisis de vida útil y diseño de packaging, además del proceso de registro de patentes.

"El propóleo es el producto más complejo de trabajar dentro de la colmena: es una resina dura de amargo sabor, difícil de incorporar en formulaciones y, por eso mismo, muchas veces se diluye en alcohol para lograr la biodisponibilidad de sus componentes activos. Nuestro desafío fue crear un producto saludable, con alta concentración de propóleo, sin alcohol, y con un sabor atractivo. Eso no existe hoy en el mercado", afirma María Jesús.

Un estudio realizado por la investigadora Verónica Olate, de la Universidad de Talca, reveló que gran parte de los productos con supuesta presencia de propóleo en el mercado contienen apenas trazas de este ingrediente o están diluidos en alcohol, lo que representa un engaño al consumidor.

Desde Maule Alimenta, su gerente Felipe Torti destaca la importancia del proyecto:

"Kolmenares está demostrando que es posible innovar desde la tradición. Este desarrollo es un gran ejemplo de cómo la articulación entre empresas, academia y fondos públicos puede dar origen a productos competitivos y sostenibles, con identidad regional y potencial internacional".

Además, subraya el rol del programa:

"Maule Alimenta busca precisamente conectar, acompañar e impulsar a las empresas agroindustriales de la región. En Kolmenares hemos visto un compromiso genuino con la innovación y con el desarrollo de productos que aportan valor real a la industria apícola y a la salud de los consumidores".

A estas palabras se suma la Directora Regional de Corfo Maule, Sara Ramírez, quien destaca el valor estratégico del apoyo a iniciativas como esta:

"Desde Corfo impulsamos la innovación con sentido, que responda a necesidades reales del mercado y a los desafíos de salud y sostenibilidad. Este desarrollo de Kolmenares refleja muy bien ese enfoque: une tradición, ciencia y tecnología para crear un alimento funcional que tiene potencial no solo en Chile, sino también en mercados internacionales. Ese es el tipo de innovación que queremos ver surgir en el Maule".

El equipo de Kolmenares espera completar durante los próximos meses las etapas pendientes, incluyendo la definición de vida útil (con una meta de al menos 18 meses), el diseño final del envase y la tramitación de la propiedad intelectual. Solo entonces podrá iniciarse la producción a escala comercial.

"Queremos lanzar al mercado un snack saludable, funcional, duradero, visualmente atractivo y con un sabor real a miel y propóleo. Gracias a la confianza y el apoyo de Maule Alimenta, Corfo y el equipo técnico del CEAP, hoy vemos ese objetivo mucho más cerca", concluye María Jesús Espinoza.