

PODRÍA SALIR AL MERCADO A FINES DE ESTE AÑO

Botarga de lisa el exclusivo caviar que producen científicos de la UdeC

Este innovador proyecto cuenta con nada menos que cinco Fondef adjudicados, lo que permitió al equipo lograr excelentes resultados, que marcarán todo un hito en el mundo gourmet.

POR: CIENCIA 2030 UDEC **FOTOS:** CIENCIA 2030 UDEC

En las salas de proceso del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola UdeC en Chillán, se elabora un desconocido y exclusivo alimento gourmet. Se trata de la botarga, una delicadeza que nace de la extracción de las huevas de la lisa, una especie marina endémica y cultivada en parte, por los propios investigadores.

Tras un proceso de secado con sal hasta alcanzar su nivel de curación perfecta, las huevas son envasadas al vacío. "Estamos en la etapa de los análisis químicos y microbiológicos para el etiquetado. Este producto es muy interesante, porque estamos utilizando una materia prima que hoy se tira a la basura y que -tratada-, tiene un alto valor comercial y una alta demanda", explicó el Dr. Juan Cañumir Veas, investigador del Departamento de Agroindustrias de FIAUdeC y director alterno del proyecto.

"Lo que nosotros buscamos es la agregación de valor a los productos. En nuestras unidades ponemos a disposición todas las posibilidades para que un proyecto pueda escalar, desde un prototipo o producto, que es lo que se está haciendo con la botarga", indicó el Dr. Christian Folch Cano, director del Departamento de Agroindustrias de la Facultad de Ingeniería Agrícola.

Evaluación sensorial

Alta expectación. Había llegado el día en que la calidad y el sabor de la botarga fuera puesta a prueba. El chef asesor del proyecto, Cristóbal Ruiz Ormeño, realizó diversas preparaciones para sus alumnos de la carrera de Cocina Internacional de la UST, sede Chillán, donde él es docente. Además, se les enviaron muestras a diferentes chefs nacionales, para que dieran su veredicto. Mucho estaba en juego.

"El producto que estamos trabajando, es el primero que va a salir de Chile, ocupando lisa, que también es de la zona. Se ocupa desde hace mucho tiempo en los países mediterráneos y Europa. Se usa como elemento gourmet, porque es

muy exclusivo, también se usa como potenciador del sabor, rallado o cortado en rodajas, en diversas preparaciones como el sushi, ensaladas, pastas o caldos", señaló el chef.

Respecto al resultado de las evaluaciones, éstas no pudieron ser mejores, en resumen, "los chefs y comensales dijeron que era un producto excelente, con un toque a mar que lo hacía especial, sin ser fuerte. Que su uso en platos era muy bueno. Muy semejante al producto europeo", comentó Ruiz.

"Para nosotros es un reconocimiento al trabajo realizado

en estos años, un trabajo más bien silencioso, pero que ha sido efectivo y en el cual hemos podido abarcar no solo aspectos de investigación, sino que también y de forma muy relevante, nos ha dado la oportunidad para observar algunas necesidades del entorno y eso nos ha permitido realizar un trabajo con la comunidad", indicó el Dr. Ariel Valenzuela Saldías, director del proyecto y académico de la Facultad de Ciencias Naturales y Oceanográficas, UdeC.

El profesional también destacó la importancia de

fortalecer las alianzas entre la comunidad científica y el sector productivo y de esta forma, optimizar incluso una zona geográfica. "En nuestro caso podemos tener la producción de un super alimento, como me gusta denominar al caviar de la lisa made in Chile, para el mundo".

Quinto Fondef

La propuesta «Cultivo de Mugil cephalus en Chile: superando la brecha reproductiva para consolidar la actividad de producción de caviar de lisa como un nuevo producto



El chef asesor, Cristóbal Ruiz, subrayó la botarga se usa en la cocina gourmet, como potenciador del sabor, rallado o cortado en rodajas.



Estamos utilizando una materia prima que hoy se tira a la basura y que -tratada- tiene un alto valor comercial y una alta demanda"

DR. JUAN CAÑUMIR
 DIRECTOR ALTERNO DEL PROYECTO



Podemos tener la producción de un super alimento, como me gusta denominar al caviar de la lisa made in Chile, para el mundo"

DR. ARIEL VALENZUELA
 DIRECTOR DEL PROYECTO

en Chile y de exportación» se adjudicó su quinto Fondo de Fomento al Desarrollo Científico y Tecnológico, Fondef, consolidando el trabajo del equipo encabezado por el Dr. Ariel Valenzuela Saldías y en el que convergen profesionales de distintas facultades; Ciencias Naturales y Oceanográficas, Ingeniería Agrícola y Farmacia, además de médicos veterinarios, chefs e ingenieros.

Esta iniciativa cuenta con asesores internacionales y el respaldo de la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura, Salmones Antártica y Cultivos Cholche, y del apoyo de la Constructora San Agustín, del empresario Carlos Escalona.

Este 22 de abril la iniciativa celebrará sus logros en una actividad de vinculación con la comunidad universitaria en la Vicerrectoría de Investigación y Desarrollo de la UdeC.

COMENTA E INFÓRMATE MÁS EN:
www.ladiscusion.cl