

Crean superalimento para prevenir enfermedades de la Tercera Edad

Investigadora de la Universidad Federico Santa María desarrolla un snack saludable en base a manzanas, que ayuda a evitar las cataratas y el dolor articular en la vejez. Una de sus ventajas es que puede ser consumido por alérgicos a los lácteos.



Redacción
La Estrella

Según el último Censo realizado entre marzo y julio del año pasado en el país, donde fueron entrevistadas más de 18 millones 480 mil personas, la Región de Valparaíso lidera en el envejecimiento de la población, siendo las comunas de El Tabo, Algarrobo, El Quisco, Viña del Mar y Olmué las que tienen las mayores tasas ligadas a este tema.

Por esta razón y en respuesta al acelerado crecimiento del grupo etario mayor de 65 años, la doctora Helena Núñez —ingeniera en alimentos y asistente de investigación del Departamento de Ingeniería Química de la Universidad Técnica Federico Santa María— ha asumido el desafío de crear un superalimento orientado a la prevención de enfermedades asociadas a la vejez, como las cataratas y el dolor articular.

“El objetivo de esta iniciativa es desarrollar y validar una formulación de un snack saludable a base de manzana deshidratada, enriquecido con compuestos bioactivos específicos, utilizando tecnología de secado de ventana refractiva, y establecer una estrategia que ayude a posicionar la marca y el levantamiento de capital necesari

5

comunas de la región de Valparaíso son las que tienen mayor tasa de envejecimiento, según el último Censo de población.

3449424

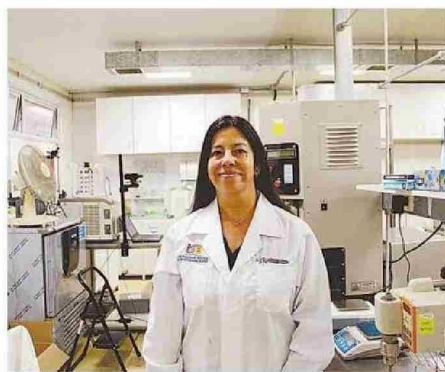


EL SNACK CON BASE DE MANZANA CREADO EN LA USM PREVIENE ENFERMEDADES ASOCIADAS A LA VEJEZ.

rio para su escalamiento”, precisa la investigadora.

Una de las principales ventajas de este producto es que sería el primero en incorporar estos nutrientes en una matriz alimentaria rica en fibras que cumple con necesidades nutricionales diarias. Aunque este tipo de nutrientes ya se encuentran disponibles en el mercado como suplementos nutricionales o en productos lácteos —como es el caso de los probióticos, responsables de la salud digestiva—, este desarrollo ofrece una alternativa pensada para personas que no pueden consumir alimentos de origen lácteo, como yogures, leches o helados.

La luteína, por otra parte, ayuda al fortalecimiento de la retina protegiéndola de la luz azul dañina y del estrés oxidativo. Estudios demuestran que a mayor ingesta de este pigmento orgánico llamado carotenoide —popularmente conocido como la “vitamina del ojo”—, se previenen la degeneración macular y las cataratas. Por otro lado, el colágeno favorece la regeneración



LA DOCTORA HELENA NÚÑEZ, DE LA USM.

del cartilago, previniendo dolores articulares y mejorando la calidad de la piel y las uñas.

En sintonía con una creciente tendencia mundial de consumo, orientada hacia productos con etiqueta limpia, este snack destaca por contener muy

pocos ingredientes, reconocibles y comprensibles para el consumidor, apostando por una formulación simple explica la doctora Núñez. El principal motor de este trabajo es que “la innovación debe entregar soluciones enfocadas en este ciclo vital de las personas, fomentando una alimentación más consciente y saludable que nos prepare para una mejor vejez”.

El gran desafío que tiene el equipo de trabajo no es solo asegurar que el producto sea nutricionalmente balanceado, sino que además tiene que ser atractivo para los consumidores en términos de textura y sabor. Hasta ahora, el snack ha sido probado solo a nivel de laboratorio, por lo que el próximo paso será escalar su producción a nivel piloto, con

el fin de proyectar su industrialización, gracias al de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), cuyo objetivo es fortalecimiento de empresas de base científico-tecnológica (EBCT) en Chile y en etapa temprana.

TECNOLOGÍA DE SECADO

Otra de las novedades que presenta este alimento es la aplicación de una tecnología emergente de secado conocida como ventana refractiva. Esta tecnología permite deshidratar la manzana en menor tiempo y costo, preservando una mayor cantidad de nutrientes en el proceso. La técnica consiste en colocar la fruta finalmente cortada sobre una lámina plástica que está en contacto directo con agua caliente. Este sistema aprovecha el calor por contacto y radiación para lograr un secado rápido y eficiente, preservando mejor las propiedades del alimento. Actualmente, este tipo de tecnología no se utiliza a gran escala en el país, lo que representa una interesante oportunidad de desarrollo y comercialización para la industria nacional, especialmente en el rubro frutícola, donde la innovación es clave para mejorar la competitividad.

“En comparación con la tecnología de liofilización que se usa normalmente, la ventana refractiva ofrece obtener un producto de una calidad similar, con una reducción significativa del tiempo y consumo energético, además de un costo considerablemente menor”, puntualiza la experta. 🍏