LITORALPRESS

Fecha: 19-06-2025
Medio: Diario Financiero
Supl. : Diario Financiero
Tipo: Noticia general
Título: **Startup chilena lanzará snacks contra el envejecimiento en 2026**

Pág. : 32
Cm2: 231,1

Tiraje: 16.150
Lectoría: 48.450
Favorabilidad: No Definida

Startup chilena lanzará snacks contra el envejecimiento en 2026

Con una fecundidad en descenso y una población que envejece aceleradamente, la startup chilena de base científica, Longevifoods, desarrolla una fórmula comestible para prevenir enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al avance de la edad, como las cataratas o sarcopenia, que es la pérdida de masa y fuerza muscular.

La firma fue fundada en 2024 por la investigadora de la Universidad Técnica Federico Santa María, Helena Núñez, la directora de Innovación y Transferencia Tecnologica de esta casa de estudios, Aldonza Jacques, y el ingieniero civil químico, Rodrigo Retamal. Se acaba de adjudicar $ 131 millones de Startup Ciencia de la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID) para escalar la producción de sus *snacks* para el bienestar y longevidad.

- Longevifoods elabora manzanas deshidratadas con compuestos bioactivos para prevenir enfermedades asociadas a la edad, como cataratas o sarcopenia.

Núñez, CEO de Longevifoods e ingeniera en alimentos, comentó que la idea de la startup surgió hace dos años cuando investigaba para su tesis de doctorado en Ciencias Agroalimentarias y se topó con una publicación académica sobre envejecimiento.

"Di con un *paper* que hablaba del envejecimiento, que crece a ritmos sin precedentes, y su relación con el aumento significativo de enfermedades no transmisibles como la diabetes o la hipertensión", dijo.

MARÍA JOSÉ ARGOMEDO

Helena Núñez, CEO y cofundadora de Longevifoods.

Decidió combatir el problema y crear un producto que incorporara compuestos bioactivos específicos para que personas de 45 o 50 años los consuman y los tengan disponibles al llegar a la tercera edad.

"Queremos disminuir la probabilidad de algunas enfermedades no transmisibles", afirmó.

Eso dio paso a los Longevisnacks, tres comestibles saludables de chips de manzana deshidratada al que incorporan compuestos como la luteína, que ayuda a la salud ocular; colágeno, para la prevención de sarcopenia; y probióticos, para el sistema inmune y salud intestinal, los que no tienen azúcar añadida.

Los *snacks* buscan tener una "etiqueta limpia" con un máximo de tres ingredientes y en su elaboración utilizan una tecnología emergente de deshidratación llamada ventana refractiva, "más económica y menos agresiva" que la liofilización tradicional.

Núñez dijo que por ahora siguen en la fase de laboratorio y que con los fondos de la ANID comprarán equipos para la etapa piloto y salir al mercado el primer trimestre de 2026.