

Fecha: 10-08-2025
Medio: El Labrador
Supl.: El Labrador
Tipo: Noticia general
Título: **INIA La Platina mejora procesos productivos de alimentos, Destaca el caso de éxito del ghee con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias**

Pág.: 7
Cm2: 131,4

Tiraje: 2.000
Lectoría: 6.000
Favorabilidad: ☐ No Definida

n mas de una tortalecer la participacion activa en la sociedad.



INIA La Platina mejora procesos productivos de alimentos, Destaca el caso de éxito del ghee con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias

La Unidad de Alimentos de INIA La investigadora de la Unidad de Alimentos Platina concretó una nueva de INIA La Platina. colaboración con la empresa El resultado es un ghee enriquecido, con Nutrileza, orientada a mejorar el proceso textura homogénea, mayor vida útil y de elaboración de su ghee tradicional, beneficios nutricionales potenciados transformándolo en un alimento saludable gracias a la incorporación estandarizada de con propiedades antioxidantes y dos especies reconocidas por sus antiinflamatorias. propiedades saludables.

Este trabajo conjunto forma parte de una “Esta alianza con INIA nos permitió escalar estrategia de INIA que busca aportar desde una idea que ya veníamos trabajando la ciencia pública al desarrollo de artesanalmente, validando con apoyo alimentos más saludables, innovadores y técnico y científico. Es un gran paso para con valor agregado, en apoyo directo a seguir ofreciendo productos naturales que empresas del sector agroalimentario realmente nutren”, señaló María Soledad nacional. Facuse, fundadora de Nutrileza.

“El ghee es una mantequilla clarificada que Nutrileza ya producía como parte de su Este caso se suma a otras experiencias línea saludable. Desde INIA optimizamos el exitosas impulsadas por INIA La Platina, proceso técnico de incorporación de donde el trabajo conjunto con cúrcuma y orégano, para mejorar su emprendimientos y empresas del rubro funcionalidad y estabilidad, sin perder las alimentario ha permitido transformar características propias del producto ideas en productos reales, más saludables original”, explicó Cristina Vergara, y con mayor valor en el mercado.