

Atama Foods ofrece tres variedades: de cerezas, plátanos y frutillas

¿Cuáles son los beneficios de lo snacks liofilizados?

MELISSA FORNO M.

¿Qué hacer con el descarte de la industria frutícola de exportación? Esa pregunta se hicieron Manuela Sáez y Rodrigo Del Río, inspirados específicamente en el caso de las cerezas nacionales, las que deben cumplir con parámetros exigentes para ser enviadas, por ejemplo, al mercado chino.

El matrimonio fundó Atama Foods, marca que produce snacks liofilizados de cerezas, plátanos y frutillas sin ningún tipo de aditivos, que se venden en tiendas del canal saludable (como Dellanatura y Aldea Nativa), en el retail y al cliente final mediante su página web que lanzaron en octubre de 2024. Actualmente, además comercializan sus productos en Amazon.

Todas las variedades se distribuyen en formatos dopypack, para ser consumidos como colación. Específicamente, contienen diez gramos de pedacitos rebanados de frutilla y 15 de cerezas o plátanos. Además, el de cerezas también cuenta con una presentación familiar de 181 gramos, para disfrutar, por ejemplo, junto a una tabla de picoteo. "El de mayor tamaño tiene las cerezas enteras y un sistema de sellado tipo bolsa de Ziploc, para que se mantengan crujientes", detalla Sáenz.

Este proceso de deshidratación al vacío permite que permanezca solo la parte sólida de la fruta, que contiene la fibra y los nutrientes. A la vez, hace que queden crujientes.

"La fruta fresca que Chile envía al extranjero tiene que soportar alrededor de 40 días en un barco, por ende siempre queda entre un 10 o 20% en el país que no se puede mandar por su nivel de maduración. Nosotros no somos capaces de consumirla en su totalidad y fue así como pensamos en darle un valor agregado", precisa Sáenz, diseñadora y magister en negocios.

Del Río, ingeniero de profesión, comenta que primero exploraron hacer algo con la pulpa de la cereza, "pero no nos gustó porque perdía su valor nutricional al procesarla. Posteriormente, liofilizamos la fruta para generar un snack que sea 100% fruta, ya que mantiene todos sus nutrientes y alrededor de un 98% de la fibra.

Además, perdura más en el tiempo que la fresca, ya que en Chile la legislación exige que la duración de los productos liofilizados sea de dos años".

Los productos de Atama son libres de gluten y lactosa.

Respecto a la liofilización, Manuela Sáez explica que se trata de un proceso de deshidratación al vacío que permite que los snacks queden crujientes." Primero, la fruta se congela a -35°. Posteriormente, se mete a una cámara de vacío para sacarle toda la presión y luego se eleva su temperatura. Como no tiene presión la cámara, el agua de la fruta ebulle a muy baja temperatura, evaporándose completamente, permaneciendo solo la parte sólida de la fruta, que contiene la fibra y los nutrientes. Por este motivo, además, en el caso específico de las cerezas y los plátanos, cinco kilos de fruta fresca se transforman en uno, y 10 kilos de frutilla en uno".

¿Cómo consiguieron ser proveedores?

Del Río: "Fue un poco de suerte, porque nosotros arrendamos un espacio en un cowork. Sucedió que le di unas muestras a una persona que también asiste, y que a su vez le comentó a otra que trabaja para Starbucks. Con Jumbo ocurrió algo similar. Entre enero y febrero de 2024, entramos a Aldea Nativa y Dellanatura".



Todos los productos de Atama Foods se comercializan en formato dopypack, para ser consumidos como colación.

MAURICIO QUEZADA



Atama Foods

- Web: <https://atamafoods.com/>
- Contacto: Rodrigo Del Río
- Mail: rodrigo@atamafoods.com
- Teléfono: +56 9 8983 4388
- Instagram: @atamafoods