

Fecha: 03-07-2025
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias
 Tipo: Noticia general
 Título: **Agrónomos usan desechos de la cerveza para producir champiñones**

Pág.: 5
 Cm2: 510,2
 VPE: \$ 2.805.621

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Acá explican por qué el aroma del brebaje no se traspasa al hongo

Agrónomos usan desechos de la cerveza para producir champiñones

M. EUGENIA SALINAS

En el proceso de producción de las cervezas se genera un residuo llamado bagazo cervecero. Siempre fue considerado un desecho, pero eso fue cambiando en el último tiempo, ya que es rico en fibra y proteína.

En medio de la pandemia, Makarena Llanca y Diego Villaseca, dos agrónomos de Valdivia, dueños de Mapu Kufüll, estaban desarrollando un proyecto con hongos y decidieron mezclar el reino fungi con el mundo de las cervezas y, aunque suene descabellado, lograron un producto usando el bagazo como sustrato para el cultivo de sus hongos.

Ellos se enfocaron en los champiñones ostra, los que ya han llegado a varios restaurantes de Chile e incluso les significó ser destacados con la Copa Mauricio Russo, de la organización G100, que premia proyectos innovadores.

"Empezamos a desarrollar un método artesanal que sólo usaba paja de trigo como sustrato del hongo. Conseguimos buenos resultados pero vimos que aún había mucho potencial en la zona", dice Diego Villaseca en referencia a Valdivia, que concentra parte importante de la producción cervecera nacional.

"Incorporamos el bagazo cervecero porque tiene muchísimos más nutrientes que la paja de trigo, entonces podíamos tener un sustrato mucho más rico nutricionalmente. Además que es gratis".

¿Qué es el bagazo propiamente tal?

"Es la cebada misma una vez que se tritura y se cocina para el proceso de la elaboración de la cerveza. Esta cebada tiene muchos nutrientes, azúcares y proteínas".

Los investigadores valdivianos le están dando un nuevo uso al residuo que genera la producción de cervezas.

¿Y qué hacen ustedes con él?

"Generamos un bloque de cultivo, que básicamente es una bolsa con el sustrato y el hongo adentro. Tomamos la paja de trigo, que sigue siendo parte de nuestro sustrato, la mezclamos con el bagazo cervecero y formamos estos bloques. Eso luego pasa por un proceso de esterilización. Una vez que eso está completamente limpio, sin contaminantes, ahí inoculamos el hongo. Por alrededor de dos a tres semanas lo dejamos en un ambiente cálido, en una sala climatizada a 24 grados".

¿Con cuántos bloques están trabajando?

"Estamos tratando de producir entre 80 y 100 bloques semanales. Al-

gunos los vamos inoculando y otros, cosechando, así tenemos producto fresco siempre".

¿Cómo describirías los champiñones?

"Se dice que el hongo ostra es muy noble, en el sentido de que transmite mucho los sabores y aromas del sustrato que utiliza. Son muy sabrosos y al utilizar el bagazo se han mejorado algunas de sus características organolépticas, porque el bagazo tiene una gama mucho más amplia de aromas y sabores, tiene un olorcito de algo como cuando se está horneando y es como un té muy dulce porque tiene todos los azúcares disponibles. Al incorporar el bagazo, lo que ha mejorado muchísimo es la productividad. Se aumentó la cantidad de hongos cosechados por lo menos en un 30%".

¿Y por qué el aroma o sabor de la cerveza no se traspasa al hongo?

"Es que el momento en que se separa el bagazo del mosto es previo a la fermentación misma del mosto para convertirse en cerveza, entonces tiene el nombre de bagazo cervecero, pero técnicamente cuando estuvo en contacto con el mosto, no era cerveza aún. Entonces tiene los aromas a cereal nomás, pero no el aroma más intenso de la cerveza".

Hoy Mapu Kufüll reutiliza 700 kilos mensuales de bagazo de cerveza, fortaleciendo el ecosistema entre emprendedores locales de Valdivia y reduciendo la generación de residuos, y vende alrededor de 40 kilos semanales de champiñones ostra frescos.



Los champiñones crecen en unos bloques, en una sala climatizada a 24°.