

Fecha: 30-07-2025
Medio: El Divisadero
Supl.: El Divisadero
Tipo: Actualidad

Pág.: 4
Cm2: 477,2

Tiraje: 2.600
Lectoría: 7.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Hojas nativas de Aysén superan a frutas en antioxidantes y abren nueva frontera alimentaria



Hojas nativas de Aysén superan a frutas en antioxidantes y abren nueva frontera alimentaria

Coyhaique.- En la Región de Aysén, un hallazgo inesperado podría transformar la manera en que se valoran los residuos vegetales. Con el respaldo del programa Innova Región Mujeres de Corfo, la empresa Agroindustria AYC está desarrollando una línea de ingredientes funcionales a partir de hojas descartadas de nalca, maqui, cauchao y lenga.

El proyecto, actualmente en fase de investigación y desarrollo, ya ha arrojado resultados sorprendentes. Análisis de laboratorio revelan que estas hojas concentran entre 98.000 y 140.000 unidades de antioxidantes por cada 100 gramos, superando ampliamente a frutas

Investigación liderada por Agroindustria AYC con apoyo de Corfo Aysén revela que especies como nalca, maqui, cauchao y lenga concentran hasta tres veces más antioxidantes que los frutos más reconocidos a nivel global.

tradicionalmente reconocidas por su alto contenido antioxidante, cuyo máximo registrado ronda las 40.000 unidades.

“Hemos obtenido resultados satisfactorios y muy prometedores. Las hojas de nalca, maqui, cauchao y lenga tienen una alta cantidad de antioxidante, muy por sobre lo que encontramos en frutas. Por lo tanto, tenemos proyecciones de que vamos a obtener muy buenos resultados en los productos finales”, señaló Carolina Jara Sanhueza, representante legal de Agroindustria AYC.

La iniciativa busca transformar estos residuos en suplementos naturales de alto valor nutricional, con aplicaciones en las industrias alimentaria y farmacéutica, bajo un enfoque de sustentabilidad.

“Hay un problema hoy día de salud y alimentación, y a través de esta iniciativa podemos entregar un producto saludable, natural y que promueve el bienestar de quienes lo consumen. Por eso vamos a desarrollar productos que sean seguros, efectivos y sostenibles, que puedan ser

utilizados para prevenir o tratar diversas afecciones”, agregó Jara.

Gracias al cofinanciamiento de Corfo Aysén y su enfoque en impulsar la innovación con identidad territorial, el proyecto ha avanzado rápidamente en la validación científica de estas especies, en la adquisición de tecnología adecuada y en la ejecución de ensayos de laboratorio junto a especialistas en alimentos funcionales. Este respaldo ha sido fundamental para impulsar una solución con alto potencial de posicionamiento en mercados nacionales e internacionales como una nueva categoría de suplemento funcional originado en la Patagonia.

Desde Corfo Aysén, el director regional Humberto Marín Leiva destacó el impacto estratégico del proyecto. “Este proyecto representa lo que buscamos impulsar: innovación con identidad regional, liderada por una mujer emprendedora, que transforma un residuo en una solución de alto valor nutricional. Es una muestra del potencial que tiene la Patagonia para liderar desarrollos con impacto global desde el sur austral de Chile. Con esta iniciativa, Aysén avanza como un ecosistema de innovación donde la ciencia, la sustentabilidad y el uso inteligente de la biodiversidad pueden aportar a la salud y al desarrollo sostenible. Desde Coyhaique, la innovación nace del descarte y se proyecta al mundo con sentido territorial.”

El equipo de Agroindustria AYC, además de avanzar en investigación, adquisición de equipamiento e implementación de procesos especializados, ha articulado un trabajo colaborativo con más de 100 familias recolectoras, fortaleciendo el encadenamiento productivo local y aportando al desarrollo de una economía circular con enfoque territorial.