

TENDENCIAS

Chilenos crean plátano que no se oxida: se vende en Japón y Brasil

Mediante la modificación genética, las manchas que salen en la fruta a los pocos minutos de pelarla ya están pasando a la historia.

V.B.V.

Los postres con plátanos son difíciles porque comienzan a ponerse negros a los 15 o 20 minutos, en otras palabras, se oxidan al salir de su cáscara. Además, las mismas cáscaras se oscurecen ante cualquier tope y a pocos días de ser comprados, razones por las que una empresa chilena de biotecnología agrícola editó genéticamente un plátano para que no se oxide, el que acaba de obtener la autorización de ingreso a los mercados de Japón y Brasil.

Esta fruta "fue desarrollada para mantenerse en mejores condiciones por más tiempo después de ser pelado o cortado. Así, ayuda a disminuir pérdidas en supermercados, restaurantes, industrias de alimentos y hogares, aportando a una cadena alimentaria más eficiente y sostenible", destacó BioChile.



LA FRUTA QUE DURA MÁS AYUDA A EVITAR SU PÉRDIDA Y DESPILFARRO.

El Ministerio de Agricultura mantiene la "Estrategia nacional para prevenir y reducir las pérdidas y desperdicios de alimentos de Chile a 2040", que afirma que "en América Latina y el Caribe se pierde un 11,6% de los alimentos producidos, equi-

valentes a 220 millones de toneladas cada año. En Chile, un 19,2% de la población sufre inseguridad alimentaria, y un 3,6% vive en condiciones graves".

Debido a esto, algunos supermercados cuentan con verduras a bajo costo, que ya están por vencer.

Además, existen aplicaciones para teléfonos celulares como Cheaf y GoodMeal, donde se pueden "rescatar" comidas en supermercados y restaurantes.

Uno de las frutas preferidas de los niños es el plátano, por lo cual la firma de edición genética celebró el ingreso del producto "inoxidable" a nuevos mercados, ya que "Japón es reconocido por sus altos estándares regulatorios, mientras que Brasil es una potencia agrícola mundial".

Y, "más allá del caso del plátano, este hito refleja una tendencia global: la edición genética está pasando de la investigación a soluciones reales para agricultores, consumidores y sistemas alimentarios. Sus aplicaciones permiten desarrollar cultivos con mejor calidad, mayor vida útil, resistencia a enfermedades, adaptación al cambio climático y menor impacto ambiental", indicó BioChile. 