



SHUTTERSTOCK

MÁS DE 400.000 TONELADAS DE ORUJO PRODUCE CHILE CADA AÑO.

Transforman el orujo de las uvas en una crema antiedad y biomateriales

El orujo de la uva es lo que resta después de la producción del vino: hollejos, tallos y pepitas. Este desecho orgánico ya se vende en algunos lugares como un superalimento debido a sus propiedades antioxidantes y contenido de fibra, aunque gran parte acaba como fertilizante o definitivamente descartado.

“Sólo en Chile se generan anualmente 400.000

toneladas de este subproducto. Su alto contenido en ácidos fenólicos los convierte en una materia prima de enorme potencial”, explicó el estudiante de Ingeniería en Biotecnología de la Universidad Católica (UC), Mateo Quezada.

El joven y un grupo de quinto año de su facultad se concentraron así en las propiedades regeneradoras de la piel presentes en los

orujo, y desarrollaron un compuesto antiedad llamado PomaCycle, que aprovecha las respuestas genéticas de los microorganismos con la luz solar y el dióxido de carbono.

“La ventaja de nuestra propuesta es que no requiere insumos externos de energía ni reactivos costosos. Esto no sólo permite tener un compuesto sustentable, sino también con

mayor potencia antioxidante, mayor estabilidad y versatilidad de aplicación”, dijo Quezada.

La casa de estudios señaló que este material en “medicina regenerativa y cosmética incrementa la proliferación celular en más de un 130%. También alcanza 98% de cicatrización de heridas y reduce 20% las arrugas en dos meses”.