

# Una longaniza más saludable y con manzana: profesor logra la patente

El académico de la UCM quiso darle una vida útil a la fruta que no se exporta y que el mercado nacional no consume.

Camila Infanta S.

**N**o es vegana. Es lo primero que aclara el académico de la Universidad Católica del Maule Nelson Loyola, quien recientemente patentó la longaniza con manzana, una opción más saludable al tradicional embutido, que asegura, tiene igualmente un atractivo sabor, pero con menos grasa. "Lo que ayuda a sumar el aglomerado es la grasa; no puede haber longaniza sin grasa, pero ésta es con menos", dice.

Loyola, quien anteriormente había patentado la hamburguesa con cerezas en base a carne, pero que incorpora pulpa de cerezas que no son aptas para la exportación en fresco, explica que esta longaniza tiene un aroma, sabor y color distintos. Tiene más fibra que se la aporta la pomasa de manzana verde.

"El producto tiene carne, que puede ser cerdo, vacuno o pollo, calorías reducidas y un gusto bien especial", dice, pero aclara que "no es dulce, porque pasa por una cocción y está pasteurizado. Parte del dulce se pierde en la



EL PROFESOR EXPLICA QUE EL COLOR QUE DEJA LA MANZANA EN EL PRODUCTO LO HACE SIMILAR A UNA TRADICIONAL.

deshidratación".

Loyola hace la comparación: si una longaniza tiene alrededor de un 40% de grasa, esta versión con manzana tiene entre un 10 y un 12%. La idea nació de algo que él llama dolor de mercado, que en el caso chileno son los altos índices de obesidad y el crecimiento de la diabetes. Por eso, consideró que es necesario buscar alternativas más saludables a alimentos que los chilenos simplemente no dejarán de consumir, es decir, los procesados. Por eso, creó primero la hamburguesa con cerezas y ahora la longaniza con manzanas.

Explica que tras el alza en los requerimientos de la fruta y hortalizas en el mundo, en Chile la manzana verde se ha dejado de exportar en altas cantidades y el mercado nacional no alcanza a usar toda su producción, por eso su búsqueda de innovación es darle un segundo uso a frutas que se están perdiendo. "Que ojo, no están malas sino que ya no cumplen con el estándar sensorial que se pide", aclara.

"Y si pensamos que los embutidos son de alta demanda, pensé por qué no ayudarnos a todos consumiendo el producto, pero

más saludable", dice Loyola. Así nació este producto que fue ideado por el académico e ingeniero agrónomo con postgrado en Holanda y EE.UU., y que él lo entregó como idea de tesis a sus alumnos, quienes lograron dar con la fórmula para lograr recientemente su patente entregada por el Instituto Nacional de Propiedad Industrial (Inapi), tras cinco años de

## MEDIO AMBIENTE

La directora de Innovación de la UCM, Fabiola Loyola resalta que sus innovaciones "no solo cumplen los principios de novedad y aplicación industrial, sino que además son amigables con el medio ambiente y suponen un uso eficiente de los recursos".

trámites varios.

### ¿A LA VENTA?

Nelson Loyola explica que ahora la U. Católica del Maule, a través de su Oficina de Transferencia Tecnológica (OTL), tiene que ofrecer la ficha nutricional a marcas. Ya se reunieron con y en junio lo harán con la marca de comida saludable del exgimnasta Tomás González. A ellos se les realiza una degustación y con eso se avanza en la negociación.

Pero para Loyola la innovación no termina. "Innovar no tiene que ser con ideas complicadas, solo que puedan ser útiles. No puedo adelantar mucho, pero ahora estoy pensando hacer algo con la lufa, una planta que se usa como exfoliante, y hacer snack con hortalizas. Ya veremos".