

La chía inspira tecnología para mejorar la efectividad de los probióticos

El encapsulamiento de estas bacterias permite que sean absorbidas por el cuerpo.

Numerosos yogures y suplementos alimenticios se promocionan como ricos en probióticos, es decir, microorganismos como bacterias o levaduras que favorecen la digestión o alivian los síntomas de algunas enfermedades, como por ejemplo, ciertas alergias.

Ante esto, muchas personas los consumen esperando un beneficio concreto para la salud. Sin embargo, una par-

te importante de estas bacterias no sobrevive el camino entre el procesamiento industrial, el tiempo en el envase y la acidez del estómago, lo que puede reducir su efectividad.

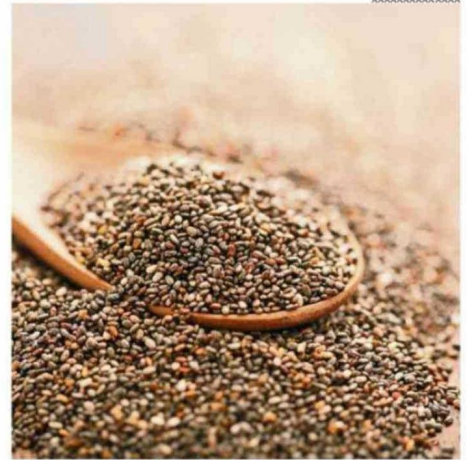
Un investigador de la U. de La Frontera, Víctor Bascur, demostró que el mucílago de la chía, aquella sustancia gelatinosa que rodea a la semilla cuando se hidrata, puede usarse para encapsular los

probióticos y protegerlos en condiciones adversas.

En las pruebas realizadas, "las microcápsulas desarrolladas alcanzaron una supervivencia superior al 92% tras el proceso de secado industrial, mantuvieron su estabilidad durante 60 días en refrigeración y resistieron temperaturas de hasta 80°C, conservando niveles por sobre el umbral mínimo necesario para gene-

rar beneficios en el organismo", afirmó el doctor en Bioprocesos.

Luego, Bascur incorporó nanopartículas al sistema de encapsulación, lo que permitió lograr una liberación más controlada de los probióticos durante la digestión, mejorando su desempeño. La investigación sigue en desarrollo, a la espera de su proceso de transferencia.



La chía cuando se hidrata genera una especie de gelatina.