

Fecha: 13-01-2026
Medio: Hoy x Hoy Concepción
Supl.: Hoy x Hoy Concepción
Tipo: Noticia general
Título: Fermentan cochayuyo para convertirlo en proteínas

Pág.: 8
Cm2: 227,7

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida



Los científicos simularon el proceso digestivo humano.

Fermentan cochayuyo para convertirlo en proteínas

Las algas procesadas con hongos elevan su potencial alimenticio en más de 40%.

La proteína está de moda, todos los alimentos traen adición de proteínas, y el cochayuyo abunda en la playa, uno de los mejores lugares para pasar el verano. Sin embargo, esta suma de factores parece no ser suficiente ante los paladares nacionales, ya que la Subsecretaría de Pesca y Acuicultura (Subpesca) estimó que el consumo anual por persona de productos del mar llegó a 14,9 kilos en 2019. De estos, sólo 0,19 kilos fueron algas.

"En paralelo, durante los últimos años ha crecido con fuerza la búsqueda de proteínas alternativas, esto impulsado por la necesidad de producir alimentos suficientes y nutritivos, pero con un menor uso de recursos y menor impacto ambiental", destacó la Universidad de Chile al presentar una micoproteína con alta digestibilidad preparada a partir de cochayuyo.

"Bioaccesibilidad in vitro de proteínas de algas comestibles de la costa chilena y proteínas de la nueva micoproteína derivada de algas" se tituló el estudio publicado en la revista *Molecules*, a fin de explicar la innovación MycoSeaweed.

La investigación comparó la calidad nutricional y la digestibilidad de las proteínas y

aminoácidos de cuatro productos del mar: dos algas pardas (*Durvillaea* y *Macrocystis pyrifera*), una alga verde (*Ulva*) y una micoproteína novedosa derivada del cochayuyo (*Durvillaea*), mediante fermentación fúngica.

Para la comparación entre las algas se realizó un modelo de digestión gastrointestinal in vitro y se estimó la calidad proteica y su digestibilidad.

Los resultados favorecieron a la micoproteína, la cual presentó una digestibilidad cercana al 100%, muy por encima de las algas no intervenidas, las que se mantuvieron bajo un 60%.

La bióloga e investigadora Catalina Landaeta señaló que a partir de esto "queremos producir un alimento completo, nutritivo, sin usar agua dulce ni tierra de cultivo. Este tipo de micoproteínas puede requerir hasta cinco veces menos tierra y 15 veces menos agua que la producción de proteínas animales, lo que es clave cuando hablamos de alimentos del futuro".



0,19 KILOS DE ALGAS

consumieron los chilenos en 2019, de acuerdo a un estudio de Sernapesca.