LITORALPRESS

Fecha: 28-09-2023
Medio: Las Últimas Noticias
Supl. : Las Últimas Noticias
Tipo: Noticia general
Título: Las 50 mejores innovaciones chilenas en alimentos: tienen potencial exportador

Pág. : 13
Cm2: 712,9
VPE: $ 3.920.061

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: No Definida

Son los productos y servicios destacados en el catálogo 2023 del Programa Transforma Alimentos

Las 50 mejores innovaciones chilenas en alimentos: tienen potencial exportador

Los seleccionados de esta iniciativa público-privada fueron presentados en el Feria Food Service.

MAURICIO RUIZ

Bárbara Barrera, fundadora de la empresa Alma de Cereza, detectó que en su zona, Romeral, Región del Maule, algunos pequeños agricultores no sabían qué hacer con las cerezas que no alcanzaban al calibre requerido para exportarse a China. Esa fruta más pequeña se convirtió así en la materia prima de su emprendimiento.

"Este año compramos, a precio justo, 30.000 kilos de cerezas. Eso lo fermentamos y obtenemos el primer espumante de cereza del mundo, que ya ganó medalla de oro en (el concurso de vinos y licores) Catad'Or", cuenta Barrera.

Su espumante, de ocho grados de alcohol, es uno de los 50 productos incluidos en el Catálogo de Innovación Alimentaria 2023 -iniciativa pública- privada, con participación de Corfo, ProChile, el Ministerio de Agricultura y el Programa Transforma Alimentos- que fueron anunciados este miércoles en la Feria Food Service que se desarrolla en Espacio Riesco.

"En mayo pasado hicimos una convocatoria a todas las empresas de alimentos de Chile y el único requisito para participar fue que tuvieran un producto desarrollado. Se presentaron más de 170 y se seleccionaron los 50 productos y servicios por un jurado especializado. El 50% de las seleccionados este año (es la cuarta versión del catálogo) es de regiones", cuenta Graciela Urrutia, gerenta del Programa Transforma Alimentos.

El catálogo sirve como herramienta para que ProChile promueva estos productos en las 155 oficinas que tiene en el mundo. Los seleccionados acceden también a apoyo de aceleradoras de negocios y fondos de inversión para que puedan desarrollar aún más sus innovaciones.

"Nuestra idea es llegar a Japón porque a ellos les gusta el espumante y fomentan evitar los desechos", dice Barrera, quien obtuvo el primer lugar en la categoría de sistema sostenible y cero residuos.

En otras tres categorías fueron premiados los productos Supergreens, MycoBites y snack de queso de cabra. El catálogo completo está disponible en transformaalimentos.cl.

Las 50 innovaciones alimentarias de 2023

Producto o servicio	Descripción
Amarea Seaweeds	Snacks de algas como crocantes de luche y cochayuyo, SeaBurger, vegana y keto.
Batido Supergreens	Batido de frutas y vegetales en polvo.
MycoBites	Alimentos en base a hongos.
NUP! pylorioff	Suplemento probiótico que combate el patógeno gastrointestinal Helicobacter pylori.
AgroMatch	Plataforma de arriendo de maquinaria agrícola.
Bee Push+	Servicio de polinizacion dirigida sin aspersores, feromonas ni preservantes químicos.
Garbo Sparkling Cherries	Espumante hecho a partir de descartes de cerezas no exportadas.
Puffs	Cereales infantiles extruidos, aptos para el consumo desde los 8 meses de edad.
Snack de queso de cabra	Bocadillo de queso asado y deshidratado, en versiones clásico, merkén y dulce.
Sabores del Bosque	Aguas de hierbas naturales de plantas nativas, endulzadas levemente con estevia.
Yarí Milenary Energy Drink	Bebida energética en base a yerba mate, café, guaraná y sales de la costa chilena. Sin taurina.
Granola Prot	Granola proteica extruida de lupino de la variedad AluProt. Sin gluten.
MicroBetas	Colorante natural a base de betalaínas para producción de alimentos.
PetMarine	Alimentos para mascotas en base proteína marina como primer ingrediente.
Shiitake Chips	Snack de hongo shiitake con sal de mar, merkén y aceite de oliva.
B-Japi	Chocolate con probióticos.
Kewen	Snack de garbanzos con sabor a queso y lentejas con toque de oliva, tomate y albahaca.
Kombucha, Ginger Beer y Kefir de Agua de Bon	Bebidas probióticas que mejoran la digestión y la microbiota intestinal.
Nutrioil	Aceite de nuez y berries nativos como maqui y michay.
Revel Foods	Proteína vegetal que reemplaza al pollo, en base a legumbres.
Wildmate	Gel suplemento para deportistas en base a yerba mate y a maqui, murta y calafate
Nux Coffee Creamer	Mezcla para saborizar café en polvo de avellanas y arándanos, vegana.
ION78 de Aramara	Agua isotónica a base agua de mar y agua alcaína, en dos versiones.
Caldo de huesos Valquimia	Alimento 100% natural, con alta densidad nutricional y listo para consumir.
Agua Noble	Infusión de agua ultra purificada, con maderas premium como roble americano y lenga.
Fungeat	Café con hongos en tres versiones: melena de león, shiitake y maitake.
Rainbow Energy	Bebida energética light sabor mora-maracuyá con un mensaje contra la violencia de género.
Bug Me	Suplementos para mascotas a base de insectos, suplementados con maqui.
Wankün	Alimento deshidratado para perros, 100% natural, libre de químicos y preservantes.
Harinas de Skildpadde	Harinas de frutas y verduras que reemplazan a la harina de trigo en cualquier preparación.
Burgol de Plantaefood	Bolitas de trigo fermentado, de sabor es ácido y levemente salado, similar al queso.
Barra de cereal 0ES3 de Eat Nova	Barra probiótica protéica diseñada con inteligencia artificial, en base a plantas.
Decutec y Aircop	Limpiadores desinfectantes antimicrobianos con nanopartículas de cobre.
Botristop	Biofungicida en base a quillay, ideal para cultivos agrícolas.
Farmtastica	Granjas verticales de ambiente controlado para cultivar a escala comercial en cualquier lugar.
Torre AquaPlants	Sistema aero-hidropónico modular vertical, para cultivar plantas en espacios reducidos.
Destilados Premium de Orujos de Vino	Licores elaborados en base a alcohol recuperado de orujos de vino.
Huevos Circulares de Ecoterra	Huevos de gallinas criadas en una cadena que simula los ciclos de la naturaleza.
Mousse de ostión de Ambrosía Gourmet	Pasta de ostión elaborada con descartes de bajos calibres de los procesos de congelado.
Kawesqar	Vodka artesanal en base a papas de descarte de la región de Aysén.
ComeS	Marketplace que conecta a productores de alimentos con empresas.
Mousse de mariscos de Stefymar	Pastas de loco, erizo, piure y salmón con aliños propios del país.
Trion	Sistema integrado de gestión de calidad de berries basado en la digitalización del proceso.
Cervezas Kunstmann	Más de 15 variedades de cervezas craft, elaboradas con agua de la selva valdiviana.
Be Up Energy Drink	Bebidas energéticas con guaraná, sin adición de taurina.
Rico Rico, Lickancello y Tchainar	Tres licores de entre 26 y 28 grados alcohólicos en base a rica rica, limones del norte y chañar.
Bebidas Vegetales Wilk	Bebidas vegetales en base a arvejas, con alto porcentaje de proteínas.
Uni-ko	Aguas saborizadas con frutas en formato lata. De arándano, cranberry, manzana y frutilla.
My Foods	Premezclas veganas en polvo para cocinar masas y proteínas alternativas.
Tag NFC de Tar System	Aplicación para trazabilidad de productos con tres niveles de seguridad.

Fuente: Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2023

Brasil desplazó a Chile en ranking de innovación

Chile perdió el primer lugar en Latinoamérica en el Índice Mundial de Innovación de la Organización Mundial para la Propiedad Intelectual publicado este miércoles en Ginebra. El puesto número uno en la región lo ocupó Brasil, que se ubicó en el lugar 49; seguido de Chile en el 52, México en el 58 y Uruguay en el 63. En el contexto global, el primer puesto lo ocupó Suiza, seguido de Suecia, Estados Unidos, el Reino Unido y Singapur. El estudio tiene el valor de haber recogido datos durante la pandemia, al considerar temas como las políticas que cada país adoptó frente a la crisis, incluido el tipo de confinamiento, además de tomar en cuenta el impacto de las guerras.