

Espárrago de mar magallánico busca perfilarse como un superalimento

» Según los análisis, la planta contiene un 14% de proteína y un alto nivel de polifenoles y antioxidantes. Además, aporta minerales esenciales como calcio, magnesio y potasio.

Resistente a condiciones extremas y rica en compuestos bioactivos, el espárrago de mar está ganando protagonismo como un recurso natural con alto potencial en la industria alimentaria, nutracéutica y cosmética. Esta planta halófila, que crece en marismas y suelos salinos del extremo sur de Chile, destaca por su capacidad de adaptación y su perfil nutricional superior al de muchas otras especies vegetales.

Según los análisis, la planta contiene un 14% de proteína y un alto nivel de polifenoles y antioxidantes, superando incluso a otras variedades del mismo género. Además, aporta minerales esenciales como calcio, magnesio y potasio, lo que la hace ideal para el desarrollo de productos saludables como snacks, suplementos o ingredientes para cosmética natural.

La investigación se desarrolló con el

objetivo de conocer a fondo el valor nutricional y bioactivo de esta especie nativa, y explorar su potencial agroindustrial para diversificar la matriz productiva regional. Ante la creciente presión sobre los ecosistemas tradicionales y la necesidad de cultivos que se adapten al cambio climático, se busca impulsar el uso sustentable de espárrago de mar como un nuevo recurso económico para Magallanes.

Recolección de muestras

Las muestras fueron recolectadas en sectores como Laguna Blanca y el entorno del Centro Experimental de Inia Kampenaike, donde se evaluaron no sólo sus propiedades nutricionales, sino también su capacidad para contribuir a la recuperación de suelos degradados mediante procesos de fitorremediación.

Si bien el espárrago de mar ya se usa de forma puntual en ensaladas o pickles, su potencial industrial aún está en etapa inicial. Estudios recientes indican que, por su acción antioxidante, podría ser clave en la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles y en la formulación de productos antiinflamatorios.

Con un perfil nutricional superior al de especies como espárrago de mar europeo o el americano, la variedad magallánica se posiciona como una alternativa sustentable y de alto valor agregado para zonas con condiciones agroclimáticas adversas. Su aprovechamiento comercial podría significar una nueva vía de desarrollo para la agricultura regional y una respuesta local a tendencias globales en salud, sostenibilidad y economía circular.



El espárrago de mar magallánico se da en lagunas salinas.