

Fecha: 25-07-2025
Medio: Semanario Tiempo
Supl.: Semanario Tiempo
Tipo: Noticia general
Título: Proyecto busca desarrollar un nuevo ingrediente basado en algas para reducir índice glicémico de alimentos de consumo masivo

Pág.: 16
Cm2: 276,1
VPE: \$ 552.115

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Proyecto busca desarrollar un nuevo ingrediente basado en algas para reducir índice glicémico de alimentos de consumo masivo

La iniciativa será impulsada por un equipo liderado por académicas de la Universidad Católica del Norte y la Universidad de Los Andes y se centrará en el alga verde *Ulva* spp, conocida también como lechuga de mar, a través de la que se espera crear un nuevo ingrediente alimentario, formulado a partir de polisacáridos presentes en esta alga, aprovechando sus propiedades bioactivas para contribuir a la salud metabólica.

Con el producto alimenticio se busca ayudar principalmente a personas con enfermedades metabólicas como diabetes -condición que en Chile afec-



ta a más del 12,2% (cifras del 2024) de la población adulta y obesidad, modelando el índice glicémico de alimentos y aportando a través de propiedades prebióticas.

GÉNESIS

La iniciativa se originó mediante un programa de investigación colaborativa entre la Universidad Católica del Norte

y la Universidad de Los Andes -llamado Conecta I+D- en que surgieron los primeros resultados sobre el uso del alga marina con fines de salud, lo que permitió posteriormente postular y adjudicar el presente proyecto que será financiado por ANID y que será liderado por las doctoras Paola Chandía Parra de la UCN e Ingrid Contrando Hernández de la UANDES.

Según explica la Dra. Paola Chandía, académica e investigadora del Departamento de Biología Marina y del Laboratorio de Moléculas Bioactivas de la UCN, "el objetivo de este proyecto es desarrollar un ingrediente bioactivo en polvo a

partir de polisacáridos extraídos de algas verdes *Ulva* spp. que ayudará a modular el índice glicémico de alimentos amiláceos. Además, actuará como una fibra funcional con propiedades prebióticas que buscará mejorar la salud intestinal, contribuyendo a la prevención de enfermedades metabólicas como la diabetes y la obesidad".

Para lograr crear el prototipo del ingrediente, indica Chandía, "se aplicarán procesos innovadores de extracción y secado que permitirán obtener un polvo bien caracterizado, estable y funcional, apto para ser incorporado en distintos productos alimentarios".