

Fecha: 26/10/2018
Fuente: Radio Agricultura
Título: **Chile: crean líquido que evita que la palta se ponga negra**

Visitas: 49.838
VPE: 166.957

Favorabilidad: No Definida

Link: <http://elagro.radioagricultura.cl/2018/10/26/liquido-evita-palta-negra/>

Luego de tres años de estudios lograron desarrollar un producto que permite que la fruta se mantenga igual aún 30 días después de haber sido partida. La científica chilena Laura Almedares recientemente se hizo conocida por inventar un tipo de papas fritas más saludables y sin sellos, sin embargo este no es su único descubrimiento, ya que además logró crear un líquido que extiende la vida de frutas y verduras. Este innovador invento nació de la necesidad de algunos agricultores de hacer durar más algunas frutas y verduras para comercializarlas, especialmente las tunas, ya que al pelarlas su conservación no supera los dos días, lo que hace difícil venderlas en ese formato. La investigadora del departamento de tecnología de los alimentos de la Facultad Tecnológica de la **Universidad de Santiago** en conjunto con la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) luego de tres años lograron desarrollar un líquido que al aplicarlo en la fruta pelada alarga la vida en refrigeración hasta por 40 días. Pensando en que el mercado de las tunas es reducido también decidieron probarlo en otros alimentos, alcanzando excelentes resultados en las paltas, ya que al aplicarles el líquido neutraliza la tendencia a ponerse negra una vez que ha sido partida hasta por 30 días. Lo mismo ocurrió con el proceso de oxidación de la manzana, según explicó Almedares. El producto no tiene olor, color ni sabor y es fabricado en base a elementos antioxidantes comestibles, aunque no pudieron detallar específicamente de qué se trata ya que el producto está en proceso de patentamiento. Fuente: 24horas.cl

