

Proyecto de innovación aumenta niveles de omega 3 y antioxidantes en huevos azules

Con el apoyo de FIA y en asociación con comunidades huilliche, un equipo de científicos de la Universidad de Santiago, se encuentra desarrollando un proyecto que incrementa las propiedades nutricionales de los huevos de gallina mapuche, proyectando posicionar el producto en el mercado de alimentos saludables.

Río Negro, 27 de marzo 2018.- Como respuesta a las nuevas tendencias alimentarias que dominan el mundo, un equipo de científicos del Centro CEUS Llanquihue de la Universidad de Santiago, con el apoyo de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), se encuentra desarrollando un proyecto con huevos azules de gallinas mapuche, que busca aumentar sus propiedades nutricionales normales en cuanto a niveles de ácidos grasos omega-3 y antioxidantes. Para lograr su objetivo, añadieron al alimento de las gallinas subproductos de la industria acuícola y frutícola de la región de Los Lagos.

Ante el creciente consumo de huevos

ecológicos o de “gallinas felices”, valorizadas por su composición nutritiva y beneficios para la salud, el grupo de investigadores de la USACH se asoció con comunidades huilliche de Río Negro para innovar en el mercado con la producción no industrial y ecológica de huevos azules enriquecidos con ácidos grasos omega-3 y antioxidantes.

Si bien los huevos azules poseen características nutricionales superiores a los huevos tradicionales, en palabras de la directora del Centro de Estudios, Astrid Seperiza, “tienen un potencial productivo comercial pobremente explotado”, siendo comercializados escasamente en el sur de Chile.

Es por ello que su equipo, a cargo del doctor en Nutrición Animal, Edison Serrano, formuló y diseñó siete dietas diferentes con el objetivo de aumentar el contenido de nutrientes inmunomoduladores mediante la manipulación de la alimentación de las gallinas ponedoras del tipo que- tro y collonca.

Respecto a la investi-

gación, la directora sostiene que su fin es “apoyar a los pequeños productores y agricultores de la zona, agregando valor, mejorando o potenciando sus productos con nutrientes específicos y características saludables”.

Nueva generación de alimentos

El proyecto ejecutado por los investigadores de la USACH se desarrolla bajo el paraguas y apoyo del Programa de Innovación en Alimentos Saludables de la Fundación para la Innovación Agraria, entidad que desde 2012 viene trabajando fuertemente en este ámbito, con la convicción de que Chile posee un enorme potencial para competir en este nicho.

Potencial que no sólo está en la materia prima vegetal, como frutas, berries, leguminosas y hortalizas. “Los productos de origen pecuario como la leche, la carne y los huevos también constituyen una interesante alternativa en esta línea”, subraya Emilio Rojas, ejecutivo de innovación y encargo regional de FIA.

Las aves de corral y

el ganado —dice Rojas— son verdaderas “fábricas” de nutrientes que permiten potenciar y mejorar nuestra calidad de vida. “El huevo, la carne y la leche contienen compuestos activos de enorme interés para la industria alimentaria, con cualidades que van desde el fortalecimiento del sistema inmune hasta la desintoxicación de nuestro organismo”, agrega.

Para este proyecto en particular, la modificación natural de los huevos consideró el uso de subproductos de las industrias acuícolas y fru-

ticola de la región de los Lagos como ingredientes bioactivos en la alimentación de las gallinas araucanas, convirtiéndose en una iniciativa pionera en la zona.

Cofinanciado y apoyado técnicamente por FIA, la iniciativa cuenta con la participación de un grupo de pequeños productores huilliches pertenecientes a las comunidades Folilche Mapu, Choyun Mapu, Newen Trawun, Uñum Mapu, Millaray, Río Chifin, Chan Chan y Corrayen, de la comuna de Río Negro.

Actualmente, los productores junto a la municipalidad de la misma comuna se encuentran ejecutando los ensayos experimentales del proyecto con la administración de las dietas, para lo que esperan obtener resultados a fines de marzo.

Según explica la directora Astrid Seperiza, “los resultados permitirán a las comunidades disponer de una nueva generación de alimentos saludables, costos eficientes y ambientalmente amigables”, puntualiza.

