

### Institución ejecutora

Fraunhofer Chile, parte del Centro de Biotecnología Traslacional de Sofofa, se instaló en 2010 como parte del Programa de Atracción de Centros de Excelencia Internacional de Corfo.

Es la segunda institución más grande fuera de Alemania afiliada a [Fraunhofer-Gesellschaft](#), la mayor organización de ciencia aplicada de Europa.

Su investigación aplicada se enfoca en desarrollar soluciones biotecnológicas y energías sustentables y a la medida para las principales industrias de Chile y Latinoamérica.






### Datos relevantes

**Adaptación** a nueva generación de **consumidores empoderados**.

**Valorización y utilización de subproductos o residuos**.

**Más de 15 proyectos** realizados con **PYMES** del área de alimentos en Chile.

Trabajo en conjunto con el **CeTA** y acceso a su red de colaboración.

   FraunhoferChile  
[contacto@fraunhofer.cl](mailto:contacto@fraunhofer.cl)  
[www.fraunhofer.cl](http://www.fraunhofer.cl)



## Desarrollo y pilotaje de alimentos funcionales y saludables

### Descripción

Desarrollo y pilotaje de alimentos funcionales y saludables para mercados con necesidades alimentarias específicas. En muchos casos, para producir estos alimentos e ingredientes se utilizan materias primas subvaloradas o de residuos agroindustriales.

### Problema

Parte importante de los consumidores con exigencias asociadas a su salud o bienestar requieren de un desarrollo tecnológico de alimentos que en estos momentos no existe en el mercado.

### Solución

Fraunhofer Chile permite orientar y seleccionar los proyectos/ideas de mayor potencial, ofreciendo paquetes de trabajo que involucran la generación de ideas, el diseño, desarrollo y Productos Mínimos Viables de alimentos, llegando a la producción de prototipos precompetitivos.

### Producto/Servicio/Tecnología



- Diseño de alimentos basado en estudios científicos y de mercado.
- Desarrollo de la formulación de nuevos productos.
- Evaluación a escala piloto a través del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), del cual Fraunhofer Chile es parte.
- Análisis de laboratorio para alimentos (selección):
  - Proximal completo.
  - Caracterización de bioactividades (antioxidante, antimicrobiana, entre otras).
  - Caracterización química.
  - Análisis sensorial.
- Valorización de materias primas subvaloradas o residuos agroindustriales.

### Si te interesa implementarlo...

Fraunhofer Chile hará un estudio de pre factibilidad para definir un plan de trabajo que se adecúe a las necesidades productivas y de mercado. Los desarrollos se focalizan teniendo siempre en cuenta la transferencia tecnológica, ofreciendo apoyo personalizado hacia el cliente de manera continua.