

COMUNICADO DE PRENSA

Últimas Tecnologías para producir alimentos más saludables

COMUNICADO DE PRENSA21 Septiembre, 2017 || Página 1 | 3

- Durante el encuentro se abordaron los últimos conocimientos para producir alimentos más saludables, entre los que se encuentran proteínas vegetales, salsas bajas en grasa, jugos ricos en antioxidantes, entre otros. También se abordaron los principales desafíos de la industria para innovar en la producción de alimentos de mayor calidad, inocuidad y sustentabilidad, que se adapten a las crecientes exigencias de los consumidores.

Santiago, 21 de septiembre, 2017.- Con la presencia de más de 120 empresarios, investigadores y académicos de la industria de alimentos, Fraunhofer Chile Research y el Programa Estratégico Nacional de Alimentos Saludables, impulsado por Corfo, realizaron el Seminario Internacional Alimentos del Siglo XXI: Innovar para Diversificar.

El propósito del encuentro fue presentar las alternativas tecnológicas que existen a nivel internacional y las que se están desarrollando en Chile, tanto en empresas grandes como pequeñas, para producir alimentos más saludables.

Chile es uno de los 10 principales exportadores a nivel global en más de 60 productos, incluyendo uvas, manzanas, berries, cerezas, vinos y salmón. “La oferta de servicios tecnológicos especializados para agregar valor a nuestras materias primas, aún resulta insuficiente para responder a las demandas por innovación de la industria de alimentos chilena, en un contexto de mayores y crecientes exigencias de los mercados internacionales”, destacó Graciela Urrutia, Gerente del Programa Transforma Alimentos.

El Centro de Biotecnología de Fraunhofer Chile Research (Fraunhofer CSB), que cuenta con el apoyo del Programa de Atracción de Centros de Excelencia Internacionales de Corfo, se encuentra trabajando desde el año 2010 en el área de agro-alimentos e ingredientes. “Buscamos desarrollar y fortalecer redes de colaboración entre la academia y la industria, con el objeto de materializar proyectos concretos que se puedan aplicar para mejorar la productividad y competitividad de este importante sector de la economía nacional”, señaló la Dra. Pilar Parada, Directora de Fraunhofer CSB.

El evento contó con la participación del Prof. Dr. Peter Eisner, Director del Instituto para el Desarrollo de Alimentos y Embalaje, Fraunhofer IVV, cuyas investigaciones han conducido al desarrollo de productos alimenticios saludables y de alta calidad, como salsas bajas en grasas, helado de lupino, proteínas de semillas de maravilla y de lupino, frutas envasadas al vacío, entre otros.

Los desarrollos y desafíos de la industria

COMUNICADO DE PRENSA
21 Septiembre, 2017 || Página 2 | 3

En la ocasión, se realizó un panel de conversación moderado por Iván Vera, Presidente de Innspiral y del Club de Innovación, en el que se abordaron las experiencias de diversas empresas en el ámbito de la investigación y desarrollo, la relación entre investigadores y empresarios, y los desafíos que hay que abordar para incentivar la innovación en la industria de alimentos en Chile.

María Teresa Comparini, socia de Epullen, fue una de las participantes de este panel, en el que comentó la experiencia de esta pequeña empresa en el desarrollo de alimentos para requerimientos nutricionales específicos, como por ejemplo para diabéticos, personas con alergias alimentarias, veganos y alimentos sin lactosa. “Actualmente estamos desarrollando una proteína de origen vegetal, a partir de la mezcla de diversos cereales y legumbres chilenos. A través de la complementación de distintos granos, hemos llegado a desarrollar una proteína cuyo perfil es un 85% similar a la de la leche de vaca, pero sin alérgenos. Esto constituye una excelente alternativa nutricional para las personas que tienen problemas metabólicos o que no consumen proteína animal”, explicó.

Otra de las participantes fue Ester Saez, Gerente de Arauco Ingredientes Naturales. “Nuestro objetivo es agregar valor a los recursos naturales silvestres que están en los predios de Arauco, a través del desarrollo de productos de alta calidad que contribuyan a la belleza, salud y bienestar de las personas. Un ejemplo de ello es el uso del Maqui, un berry nativo que solo crece en el sur de Chile y que es la fruta con mayor poder antioxidante caracterizado en el mundo. En la actualidad exportamos este producto a distintas empresas de Asia, ya sea como ingrediente, jugo concentrado o como fruta congelada”, destacó.

También participó Juan Carlos Carreño, Jefe de Investigación Aplicada de Agrosuper, quien comentó la experiencia de esta empresa en la implementación de una metodología para el desarrollo de proyectos de investigación, que tengan potencial de aplicación a nuevos productos o procesos.

En tanto, Luis Torralbo, Director del Centro Tecnológico de Alimentos CeTa, dio a conocer las oportunidades que ofrecerá este nuevo centro para ayudar a las empresas de alimentos a desarrollar productos innovadores para presentar al mercado.

FUNDACIÓN FRAUNHOFER CHILE RESEARCH

“A través de este encuentro buscamos abrir una discusión a nivel técnico, que congregara en torno a un mismo objetivo a los empresarios, académicos e investigadores de centros como el nuestro, para así dar a conocer mejor las capacidades disponibles y alinearlas con las necesidades de la industria. Creemos que ésta es la forma de seguir trabajando en conjunto, para contribuir desde la investigación aplicada, a resolver los desafíos más urgentes de la industria de alimentos, aumentando así su competitividad”, enfatizó la Directora Ejecutiva de Fraunhofer CSB.

COMUNICADO DE PRENSA
21 Septiembre, 2017 || Página 3 | 3

Finalmente, la gerente de Capacidades Tecnológicas de Corfo, Marcela Angulo, destacó el espíritu colaborativo de los programas impulsados por el gobierno en el sector de alimentos, mencionando tres desafíos para el futuro: más empresas que hagan innovación de forma sistemática; muchos bienes públicos que provean de infraestructura de calidad, certificaciones, trazabilidad, etc. y darle continuidad a estos esfuerzos, más allá de los cambios de gobierno.

“La industria alimentaria es, sin lugar a dudas, el futuro de Chile y será el principal sector productivo del país en 20 años más. Por lo tanto, constituye una oportunidad para crecer, progresar y ser más inclusivos, generando empleos de mucha mejor calidad para todos los chilenos”, concluyó.

Sobre Fraunhofer

Es la organización líder en investigación aplicada de Europa. Sus actividades de investigación son conducidas por 69 institutos y centros de investigación presentes en toda Alemania. Se estableció en Chile en el año 2010 y cuenta con dos centros de investigación que cuentan con el apoyo del programa de Atracción de Centros de Excelencia Internacional en I+D de Corfo: Centro de Biotecnología de Sistemas y Centro de Tecnologías para Energía Solar.