

Investigadores de la UBB elaborarán concentrado de maqui para fabricación de alimentos funcionales



**El equipo desarrollará una nueva tecnología para la obtención de un concentrado microencapsulado de antocianinas de maqui. Se trata de un producto de alto valor agregado, fundamental para la fabricación de alimentos funcionales y productos nutraceuticos, en atención a sus propiedades antioxidantes.**

“Súper Fruta”, así denominan al maqui chileno (*Aristotelia chilensis*) en el mundo, en atención a sus múltiples propiedades benéficas para la salud. Y es precisamente esa característica, la que ha llevado a un grupo de investigadores de la UBB, liderados por el Dr. José Miguel Bastías del Departamento de Ingeniería en Alimentos, a desarrollar nuevos equipos y procesos para la obtención de un concentrado microencapsulado de antocianinas de maqui, un producto muy valorado en atención a sus propiedades antioxidantes.

“Buscamos obtener un concentrado microencapsulado de antocianinas, que podrá emplearse en la elaboración de alimentos funcionales y productos nutraceuticos. Para ello, proponemos un nuevo método que permitirá obtener un concentrado de jugo de maqui por congelación, y otro método para secar dicho concentrado, a través de aspersion. El producto que obtendremos, respecto a los que ya existen en el mercado, presentaría una mayor estabilidad de las antocianinas al encontrarse protegidas por las microcápsulas. Además, el costo sería bastante menor, pues hoy para obtener productos similares se emplea el proceso de liofilización, que resulta ser demasiado caro y hace menos asequible el producto”, describió el Dr. Bastías.



El proyecto será desarrollado gracias a los aportes de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA), en el marco de la Convocatoria Nacional de Estudios y Proyectos de Innovación Agraria 2014-2015.

El equipo de investigadores de la UBB está compuesto igualmente por el Dr. Jorge Moreno Cuevas

como director alterno, y por los co investigadores Dr. Guillermo Petzold, Dr. Rodrigo Romo M., Dr. Julio Alarcón E. y Dr. Carlos L Céspedes A.

El Dr. José Miguel Bastías explicó que diversos estudios identifican al maqui como una súper fruta debido a su alto contenido de antocianinas y polifenoles, entre los que se encuentran poderosos antioxidantes. “Las personas hoy buscan alimentos saludables que además de satisfacer una necesidad impliquen un beneficio para su salud. Esa es una tendencia mundial, y por lo mismo, los consumidores están dispuestos a pagar más por aquellos alimentos que tengan estas características. Entre las múltiples propiedades benéficas del maqui se cuenta su efecto antiinflamatorio, cardiprotector, gastroprotector, hipoglicemiante, además de retrasar la aparición de enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer, entre otras”, explicó el académico.



Los investigadores de la UBB trabajan en alianza con la empresa agrícola familiar de Fernando May Colvin, quien posee cultivos de maqui domesticado en su predio, un elemento importante, toda vez que el maqui crece en forma silvestre. Por lo mismo, y en atención a la alta demanda que se vislumbra de este producto, se hace necesario estimular la plantación de maquis en predios y huertos para lograr satisfacer una demanda que se estima creciente, y que podría implicar importantes recursos a los agricultores.

“Pretendemos incentivar a la pequeña y mediana agricultura en el cultivo de huertos domesticados de maqui, y a la pequeña y mediana agroindustria para que elabore nuevos productos a partir de esta materia prima con alto valor agregado, valiéndose de la nueva metodología que propondremos”, precisó el Dr. Bastías.