

Innovadores productos marinos desarrollan estudiantes de Ingeniería en Alimentos UBB

Longanizas de salmón, barritas de cochayuyo y berries, galletas de cochayuyo, pasta tipo paté de navaja y navajuelas, o snack de jibia deshidratada, son algunos de los productos ideados y exhibidos en una muestra por estudiantes de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Bío-Bío, en el marco de la asignatura de Ingeniería de Procesos Marinos.



La académica responsable del trabajo en laboratorio de la asignatura, Lorena Briones Uribe, precisó que mediante esta actividad los estudiantes de Ingeniería en Alimentos deben diseñar y elaborar un producto de carácter innovador, en este caso, aprovechando los amplios y variados recursos marinos que aporta el mar chileno.

La asignatura de Ingeniería de Procesos Marinos es impartida titularmente por la Dra. Gipsy Tabilo Munizaga.

“La idea es que sea un producto innovador y que sintonice y contribuya con el desafío de hacer de Chile una potencia alimentaria. Los alumnos vienen trabajando en sus procesos desde el mes de septiembre, primeramente en lo referido al diseño del producto, luego debieron analizar su factibilidad técnica y finalmente correspondió la ejecución propiamente tal. Este año fueron particularmente innovadores y tuvieron muy en cuenta el concepto de alimentación saludable, pues se incorporó alimentos marinos de bajo consumo, pese a lo extenso del litoral chileno”, expresó la docente Lorena Briones.



Las estudiantes de la Universidad Autónoma de Nueva León, México, Arisberg García y Carla Gutiérrez, quienes cursan un semestre en la UBB a través de programas de movilidad estudiantil, presentaron un chorizo de merluza. Las jóvenes estudian Ingeniería en Industrias Alimentarias y valoraron la experiencia planteada en la asignatura.

“Como proyecto final presentamos un chorizo de merluza. Creemos que es innovador porque no lo hemos visto en ningún otro lado. En México, de la ciudad de donde venimos, no tenemos acceso a productos marinos como aquí, porque no estamos cerca de la costa. Nuestro chorizo tiene principalmente merluza, tocino, pulpa de tomate, aceites, vinagre y una mezcla de especias y sales”, explicaron.

Sus connacionales, Carolina Coronado y Sergio Alvarado, en tanto, elaboraron un snack de jibia. “Consiste en un sanck de jibia deshidratada y condimentada para sustituirla por papas fritas, para que sea algo más saludable. En México debemos idear productos al final de cada asignatura, pero acá fue distinto porque no se imparte la materia de productos marinos. De alguna manera ha sido algo diferente”, explicaron.



Las estudiantes Rut Hormazábal y Lorena Llanos desarrollaron croquetas y bolitas de cochayuyo al merkén. “Entre sus ingredientes sólo consideran harina, cochayuyo y especias que dan sabor. Son productos pensados para todas las personas, salvo las bolitas al merkén que al ser más picantes son sólo para adultos. Logramos un sabor más suave y no se nota tanto el sabor del cochayuyo que no

siempre es del gusto de todos”, expresaron las jóvenes.

Por su parte, Isaías Jara y Guido Sáez, desarrollaron longanizas de salmón. “Es un producto innovador pues no existe oferta de embutidos marinos. Es interesante porque Chile es un país exportador de salmón. Su sabor es bastante agradable y similar al de una longaniza tradicional. Entre los ingredientes se cuentan el salmón, más los tradicionales de una longaniza como el comino, orégano, merkén, ají, ajo natural y tripa natural”, describieron.



Las estudiantes Valentina Paredes y Pilar Figueroa presentaron un snack de jibia, consistente en jibia trozada sometida a deshidratación. “Es un producto alto en proteínas y con grandes propiedades. La jibia es un producto que se encuentra en abundancia en Chile, es blando y económico pero se consume poco. En este caso se trata de un producto crocante, saborizada con ajo y sazonada con distintas especies”, aseguraron.

A su vez, Alonso Badillo y Claudia Arriagada, idearon una pasta tipo paté elaborada sobre la base de machuelos y liquive, productos conocidos usualmente como navaja y navajuela. “Es una pasta y no un paté porque no se incorpora hígado ni grasa, pero sí utilizamos el proceso para elaborar paté. En Chile prácticamente no se consumen la navaja y navajuela, y la producción se exporta casi en su totalidad a Japón. El liquive tiene la forma y el sabor similar a la macha, pero es más blanco. Por un tema técnico mezclamos las dos especies, y nos dio un sabor muy especial y aceptable. Pretendemos que esta pasta sirva como base para preparar otros productos”, describieron.



Joana Lagos y Saida Yévenes propusieron el desarrollo de una barra de cochayuyo y berries, tal como una barra de cereales. Primero pensaban elaborar galletas pero se dieron cuenta que la textura resultante les permitía dar forma a las apetecidas barritas. “La barra está compuesta en un 70% por cochayuyo, conservando las propiedades benéficas para la salud, pero su sabor no se nota y sabe más a arándanos, frambuesas, mora, almendras y miel”, comentaron.



Nancy Jara y Fabiola Barrionuevo apostaron por galletas de cochayuyo. Las jóvenes destacan las cualidades del cochayuyo como su aporte nutritivo, bajo en sodio y rico en oligoelementos.

“Incorporamos esta alga en una galleta para aquellas personas que no toleran el cochayuyo. Es una galleta dulce de manera que también es del gusto de los niños. Creemos que este producto sintoniza plenamente con los requerimientos de la alimentación saludable. No se nota para nada el sabor del cochayuyo”, manifestaron.



Por su parte, Cristopher Flores y Maximiliano Esnida expusieron arroyados primavera de salmón. Los jóvenes advirtieron que los rolls siempre son cubiertos con harina y pensaron en reemplazar dicho producto por el filete de salmón propiamente tal, que envuelve el relleno de verduras, en este caso, repollo morado, zanahorias y lechuga, envuelto en panco.

“Nosotros innovamos al emplear la carne de salmón como envoltura de los vegetales. El producto viene prefrito y en la casa se deberían freír por unos dos minutos o bien pueden cocinarse al horno”, explicaron.



Sigried Lillo y Constanza Sandoval, en tanto, compartieron anillos de jaiba, presentados en formato de congelado tipo nugget. Este producto, por precio y calidad es de carácter Premium. Queríamos entregar algo diferente, porque generalmente, los productos de rápida elaboración como vienasas o nuggets aportan demasiada grasa, en cambio estos anillos son 100% carne de jaiba”, expresaron.



Finalmente, Leonardo González y Sandra Palavecino presentaron tres tipos distintos de pastas para untar: pasta de choritos al merkén con ciboulette; pasta de almejas con ciboulette y pasta de almejas con aceitunas. “Es un producto gourmet para untar y dan muy buen sabor”, aseguraron.

