

Dr. Cao Youfu de CAAMS vi sl umbra promisor ia rel aci ón con la UBB en el ámbi to de la i ndust ri a al i ment ari a

El vicerrector académico Dr. Aldo Ballerini Arroyo se reunió con el Dr. Cao Youfu de Chinese Academy of Agricultural Mechanization Sciences (CAAMS), quien junto al Dr. Andrés Segura Ponce lideran el proyecto de cooperación internacional chileno-chino denominado “Research and application of vacuum freeze-drying technology on seafood in Chile”.



El Dr. Andrés Segura Ponce explicó que el actual proyecto, que permitió la construcción del Laboratorio de Liofilización de Alimentos de la UBB, deriva de una iniciativa previa que data 2013. “En ese entonces, la Comisión Nacional de Investigación Científica y Tecnológica, Conicyt seleccionó a un grupo de investigadores de la Universidad del Bío-Bío para participar junto a Zhejiang University, la China Agricultural University y el CAAMS, en un proyecto de cooperación internacional titulado “Aplicación y promoción de monitoreo de seguridad y de tecnología de secado por congelación al vacío de frutas y hortalizas en Chile”. A partir de esa iniciativa se generó un nuevo proyecto de cooperación internacional entre el CAAMS en China y la UBB en Chile, de innovación de interés público, con el objetivo de generar programas de secado por liofilización de alimentos. Eso dio paso al desarrollo del actual proyecto con el Dr. Cao Youfu”, expresó.

De este modo se construyó un liofilizador semi-industrial para el procesamiento de productos de frutas y hortalizas, instalado en el Campus Fernando May, que prestará servicios a empresas exportadoras de productos congelados como arándanos y frambuesas y de productos del mar de categoría Premium

El vicerrector académico, Dr. Aldo Ballerini Arroyo, reconoció el interés de CAAMS y del Dr. Cao Youfu por avanzar en proyectos de transferencia tecnológica con la Universidad, de manera que estas nuevas tecnologías comiencen a introducirse paulatinamente en la industria agroalimentaria. “El Dr. Cao Youfu valora el nivel de investigación que se cultiva en nuestra Universidad, particularmente en el área de las ciencias e ingeniería de alimentos. Asimismo, se reconoce la relación virtuosa entre la UBB y los territorios regionales”, manifestó.

El Dr. Ballerini también dio cuenta de la disposición de la institución china para acrecentar la interacción con la Universidad del Bío-Bío a través de nuevos proyectos conjuntos de investigación e intercambio de académicos y para estudiantes de pre y postgrado en lo que se conoce como “visitas de investigación”.

El vicerrector académico también dio cuenta del impacto que supondrá este trabajo conjunto, sobre todo en las pequeñas y medianas empresas de Ñuble, Biobío y Maule principalmente.

En su paso por Chile, el Dr. Cao Youfu visitó un packing de berries en Ñuble, así como una industria de procesamiento de productos marinos en Puerto Montt.

El Dr. Andrés Segura Ponce explicó que la liofilización es una de las tecnologías de secado de alimentos que garantiza una mejor calidad del producto final. El proceso consiste en congelar el producto, para luego sublimar el agua que contiene, sin pasar por el estado líquido, conservando las vitaminas y nutrientes, y logrando una mejor apariencia y color.

CAAMS es una institución de alta tecnología, líder en la industria en investigación y desarrollo, también proveedora de tecnologías de mecanización agrícola, productos y servicios, incluyendo paquetes completos de soluciones tecnológicas. Posee una abundante experiencia y una larga historia de cooperación con compañías en nuevos recursos energéticos y materiales para la agricultura, entre otros.

El Dr. Cao Youfu señaló que el laboratorio de liofilización al vacío traerá beneficios a la industria en la Universidad del Bío-Bío y promoverá el desarrollo de la industria de la liofilización en el futuro próximo. A la vez, reiteró su afán porque la Universidad del Bío-Bío y la CAAMS tengan una profunda y duradera cooperación en el ámbito del procesamiento de alimentos.