



**ería de Alimentos de la Universidad del Bío-Bío junto a la empresa Berrytech SpA, organizaron el Workshop Internacional sobre “Uso de recubrimientos comestibles para la conservación de productos alimenticios”. El director del Doctorado, Dr. Ricardo Villalobos, expresó que el uso de compuestos naturales para la generación de recubrimientos o películas comestibles, es un verdadero desafío para la academia y la industria alimentaria.**

El Dr. Villalobos explicó que los recubrimientos o películas comestibles se aplican a los alimentos con el propósito de conservar su calidad, propiedades organolépticas y prolongar su vida útil, así como para encapsular compuestos bioactivos que luego son incorporados en las propias matrices alimentarias.

La Dra. Carmen Gómez Guillén del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) de Madrid, España, explicó que su investigación se aboca a la aplicación de compuestos bioactivos encapsulados en liposomas para ser incorporados en alimentos funcionales. “Los alimentos funcionales además de su misión de alimentar, llevan incorporados una serie de compuestos que permiten prevenir una serie de enfermedades. Así, por ejemplo, se incorporan compuestos antioxidantes y eso nos reporta un beneficio, más allá, de si comemos el alimento sin los compuestos añadidos”, ilustró.

En tanto, la Dra. Andrea Silva-Weiss de la Universidad de Santiago de Chile, expuso el trabajo denominado “Antioxidantes polifenólicos: Encapsulación en liposomas y liberación desde recubrimientos activos para mejorar la calidad de los alimentos”, donde muestra los resultados del

proyecto FONDECYT 11140509. “Empleamos especias vegetales y sus componentes bioactivos para la conservación de alimentos y para beneficiar la salud del consumidor. Desarrollamos un recubrimiento bioactivo que contiene polifenoles encapsulados y que hemos aplicado preliminarmente en productos pesqueros”, manifestó.

La Dra. Gómez y la Dra. Silva-Weiss, agradecieron al Proyecto FONDECYT 1161079, dirigido por el Dr. Fernando Osorio de la USACH, que les permitió participar en el Workshop. Mayor información es posible encontrar en el sitio web del Laboratorio de Investigación en Biomateriales e Ingredientes Funcionales de la USACH [http://158.170.64.113/lab\\_investigacion/](http://158.170.64.113/lab_investigacion/)

A su vez, la empresa Berrytech SpA también dio cuenta de sus investigaciones y aplicaciones. La Dra. en Química, Susana Lobos, gerente de I+D de Berrytech, comentó que la empresa se dedica a la innovación y desarrollo de productos y servicios en arándanos frescos.

“Nosotros estamos trabajando en un recubrimiento alimentario que se probó en postcosecha y que está en proceso de validación. Es un producto totalmente natural, y estamos en proceso de una certificación orgánica. Recubre el arándano para mantener sus características una vez que es cosechado y busca disminuir el nivel de pérdidas por efecto de la deshidratación básicamente”, describió.

En este marco, el Dr. Osmar Morillo fue invitado a participar a través del proyecto CORFO 15-prof-49667-1, desarrollado por Berrytech SpA y su Laboratorio de evaluación de tecnologías de barrera para berries en fresco.

El Workshop también contempló la presentación del alumno del Doctorado en Ingeniería de Alimentos UBB, Camilo Eduardo Guitérrez, denominada “Desarrollo y aplicación de recubrimiento nanoemulsionado para disminuir la partidura en cerezas”.



