



**Jiangnan University de la República Popular China premió al Dr. Patricio Orellana Palma, con una invitación para participar en la Global Food Science Student Competition, realizada en Wuxi, en el marco de la celebración de los 60 años de existencia de dicha casa de estudios.**

El Global Food Science Student Competition 2018 es uno de los eventos con que la Jiangnan University conmemoró su aniversario número 60. La competencia llevó por nombre “Ciencia y cultura de los alimentos: innovación, comunicación y colaboración”, en la cual más de 100 estudiantes graduados de 40 países se reunieron para presentar en modalidad póster u oral sus tesis de Magíster o Doctorado enfocadas en tópicos de Ciencias e Ingeniería de los Alimentos.

Dicho evento proporcionó un foro único para presentar investigaciones originales, intercambiar opiniones constructivas, compartir historias y cultivar nuevos vínculos académicos y profesionales.

En la oportunidad, el Dr. Orellana Palma presentó en modalidad oral su tesis titulada “External forces assisted cryoconcentration to improve the concentration process and the quality of fruit juices”, desarrollada en el programa de Doctorado de Ingeniería en Alimentos de la Universidad del Bío-Bío y en una pasantía de investigación en la Universidad de Illinois at Urbana-Champaign (UIUC, USA). El Dr. Orellana fue el único iberoamericano invitado para presentar los resultados de su tesis doctoral y destacó que UIUC cubrió buena parte de los costos para concurrir a la importante cita.

Específicamente, la presentación del Dr. Orellana se basó en los resultados más importantes de su tesis doctoral, bajo la supervisión del Dr. Guillermo Petzold Maldonado. “La presentación se enfocó en las ventajas de la concentración por congelación, aumento de parámetros de procesos al añadir fuerzas externas y efecto sobre compuestos bioactivos, ya que la concentración por congelación se destaca por retener diversos componentes a temperaturas bajo los 0°C por medio de la separación hielo/concentrado, lo cual entregó resultados excelentes al aplicar en diversos jugos de frutas. Las razones del premio y participación en la competición se basaron en la originalidad del trabajo, publicaciones realizadas, y el punto más importante para el jurado, fue la innovación dentro del país,

ya que, para ellos, es muy bien visto que solo un grupo de investigación trabaje en un tópico tan específico (concentración por congelación, liderado por el Dr. Petzold) y que no sea replicado por otros grupos de investigación a nivel universitario o en el país”.

La invitación al evento, indicó el Dr. Orellana, fue el punto final del trayecto en el Doctorado en Ingeniería de Alimentos de la UBB, lo que le permite concluir que lo realizado es satisfactorio y llamativo a vista de países desarrollados como China, ya que el énfasis de la competencia fue reconocer a los verdaderos gestores de los proyectos de investigación adjudicados por los académicos, los alumnos doctorales, quienes pasan días y noches en los laboratorios de investigación, con el firme propósito de cumplir los objetivos de los proyectos.

