



empresas agroindustriales y alimentarias provenientes desde Santiago a Puerto Montt, se dieron cita en el seminario sobre “Desarrollo e Implementación de un liofilizador industrial para la obtención de alimentos de calidad premium”, convocado por el académico Dr. Andrés Segura Ponce del Departamento de Ingeniería en Alimentos.

El subdirector de Innovación, Domingo Sáez Beltrán, destacó que la implementación del Laboratorio a través de un trabajo conjunto entre el Gobierno de China, el Gobierno Regional del Biobío y la Universidad del Bío-Bío, permitirá a la industria de las regiones de Ñuble, Maule y Biobío contar con un centro avanzado para el desarrollo y exportación de productos de mayor valor agregado.

En tanto, el académico Dr. Andrés Segura Ponce relevó que el seminario pretendió convocar a representantes de empresas de la zona centro sur de Chile con el afán de mostrar las características del Laboratorio de Liofilización de Alimentos, así como antecedentes sobre esta tecnología que permite conservar por mayor tiempo las características organolépticas de los alimentos, así como sus nutrientes.

“Logramos comunicar que la Universidad tiene una capacidad instalada para dar respuesta a las investigaciones aplicadas que ellos necesiten. Los empresarios se mostraron interesados en conocer las posibilidades de acceso a esta tecnología, las opciones de financiamiento para desarrollar sus industrias y también aspectos técnicos asociados a la liofilización”, aseveró el investigador UBB.

El proyecto que permitió dotar a la UBB de un Liofilizador semi industrial supone varios hitos, según explicó el Dr. Andrés Segura. “Siempre es un desafío incorporar nuevas tecnologías y además, hay

varios elementos a destacar, por ejemplo, esta es la única inversión directa de China a través del Ministerio de Ciencia y Tecnología en Chile”, aseveró.

El liofilizador se orienta principalmente al procesamiento de productos del mar, frutas y hortalizas, de manera que la mayoría de los concurrentes provenía de frutícolas y de empresas dedicadas al cultivo y exportación de frutos del mar.

Julio Sanzana Castro, representante legal de la Empresa Comercializadora Falcon Ltda. de Puerto Montt, considera la liofilización como una tecnología interesante, aunque advierte que hay que precisar los costos que implica.

“Llevamos alrededor de 5 años exportando pepinos de mar al mercado coreano y sabemos que es un producto apetecido. El tema de la liofilización es nuevo para nosotros. El mercado chino se ve interesante por el volumen de la demanda que podría tener. Ciertamente, hay que analizar con calma el costo de la implementación de esta tecnología a nivel industrial”, expresó.

Julio Sanzana destacó el trabajo realizado por el académico UBB, Dr. Andrés Segura Ponce, con quien mantiene contacto permanente, proveyendo pepinos de mar para los estudios que permitan definir protocolos de uso de la tecnología con este producto específico.

“Nos interesa saber cómo evolucionan las investigaciones que ahora se orientan al pepino de mar, pero en el futuro puede haber otro recurso en el que también nos interese incursionar”, reflexionó.



