



ernacional “Tendencias y Retos en el Desarrollo de la Industria Farmacéutica y Cosméticos”, organizado por la Facultad de Farmacia y Bioquímica de la Universidad Nacional de Trujillo y patrocinado por CONCYTEC - FONDECYT de Perú, el Dr. José Miguel Bastías Montes, fue reconocido como “Visitante Distinguido” en atención a su aporte investigativo.

El reconocimiento, reconoció el Dr. Bastías Montes, “refleja que el trabajo que estamos desarrollando en el Departamento de Ingeniería en Alimentos está bien encaminado y posee un muy buen nivel”, manifestó.

El académico del Departamento de Ingeniería en Alimentos, Dr. José Miguel Bastías, fue invitado a dictar la conferencia denominada “Microencapsulación de extractos de baya nativa chilena con altos contenidos de compuestos bioactivos”.

El Dr. Bastías Montes explicó que la conferencia concitó especial interés, pues actualmente se comercializa una amplia variedad de productos naturales en atención a sus propiedades nutraceuticas, es decir, alimentos cuyas características nutricionales y funcionales proporcionan beneficios contribuyendo a mejorar la salud y reducir el riesgo de padecer enfermedades.

“Sin embargo, los productos que se comercializan en el mercado no especifican ni caracterizan los

contenidos reales de los compuestos. Por eso vemos, por ejemplo, que hay productos que aseguran poseer un alto contenido en antioxidantes, pero no profundizan más allá”, comentó.

En ese contexto el Dr. José Miguel Bastías dio cuenta de parte de los resultados que obtuvo a través del desarrollo del Proyecto FIA PYT-2015-0219 denominado “Desarrollo de nuevo método para la obtención de concentrado microencapsulado de antocianinas a partir de maqui (*Aristotelia chilensis*) para la obtención de un deshidratado con alto contenido de compuestos funcionales”.

“Nosotros logramos obtener la caracterización de los compuestos bioactivos del microencapsulado de maqui, es decir, los niveles de antocianinas, algo mucho más específico. Además, el compuesto que desarrollamos posee un alto nivel de solubilidad, por sobre un 90%, a diferencia de lo que ocurre con la mayoría de los productos que se comercializan hoy, que suman mucho material particulado que no es bioaccesible”, describió el investigador UBB.

Tras el interés generado a partir de dicha investigación, el Dr. José Miguel Bastías debió realizar una segunda conferencia: “La miel como bioindicador de la contaminación natural y antropogénica”.

El Dr. José Miguel Bastías también participó en el III Congreso Nacional de Innovación Agroindustrial de Productos Andinos y Amazónicos, realizado en la Universidad Agraria La Molina, Lima, Perú. El encuentro fue coordinado por la Facultad de Industrias Alimentarias en el marco del 50° aniversario institucional.

En este caso, el Dr. Bastías presentó el trabajo titulado “Concentración por congelación de compuesto bioactivo presente en maqui, mediante centrifugación-filtración”. La investigación llamó la atención debido a la metodología utilizada para concentrar un producto sin aplicar temperatura. “Logramos realizar diversos contactos para desarrollar trabajos de investigación porque los académicos e investigadores están muy interesados en obtener concentrados de productos naturales propios de Perú”, aseveró.

Los encuentros consideraron la participación de académicos e investigadores, así como de estudiantes de pregrado y postgrado de Argentina, Brasil, Bolivia, Canadá, Chile, Colombia y Perú.



