

Científicos de Inia enseñan a producir alimentos saludables

El director nacional del organismo, Julio Kalazich y el gobernador de Osorno, Gustavo Salvo, encabezaron masivo día de campo.



Luis Opazo Ruiz
 Periodista MCE
 Jefe Nacional de Comunicaciones de INIA
 lopazo@inia.cl

En un día de campo al que asistieron más de 600 pequeños agricultores, científicos del Instituto de Investigaciones Agropecuarias (Inia), organismo dependiente del Ministerio de Agricultura, mostraron modernas técnicas para producir alimentos sanos y naturales, con propiedades benéficas para la salud.

El doctor Rodrigo Morales, especialista en calidad agroalimentaria, dio a conocer los resultados de un proyecto que permitió generar protocolos para producir leche que al pie de la vaca y no agregando aditivos luego de la ordeña o en la planta lechera tenga un mayor valor nutricional, alto contenido de omega 3 y ácidos CLA, entre otros elementos beneficiosos, anticancerígenos y anti-obesidad.

Junto a lo anterior, se dieron a conocer sistemas de producción de carne de vacuno bajas en grasas y con otras propiedades saludables, variedades de papa de Inia especiales para puré y con mayores contenidos de almidón, papas fritas que absorben menos aceite y papas cocidas que poseen vitaminas y nutrientes esenciales para la salud humana.

Igualmente, se expusieron las técnicas de producción agroecológica de hortalizas, en su mayoría bajas en calorías y ricas en micronutrientes, fibra e incluso antioxidantes que ayudan a reducir el riesgo de



Más de 600 productores participaron de este importante encuentro.

múltiples enfermedades.

También, se presentó un sistema de control de integrado de enfermedades que hace más eficiente el uso de pesticidas y fungicidas y herramientas web que permiten usar la información de la Red Agrometeorológica de Inia.

En el área de Ganadería, los especialistas de Inia expusieron métodos de producción de leche y carne en base a praderas y de crianza artificial de terneros de lechería.

Asimismo, los avances logrados en el programa de recuperación y desarrollo del cordero chilote, nueva raza ovina chilena que está optando a denominación de origen y trabajos de investigación en gases de efecto invernadero y el manejo de efluentes de planteles ganaderos para una producción más sustentable y amigable con el medioambiente, entre otras novedades. Por último, hubo una muestra de productos Inia como aceitunas light bajas en sodio, el aceite de oliva ganador del Concurso Internacional Sol D'Oro Hemisferio Sur, vino de la cepa País, variedades de cereales, arroz, quínoa, ajo chilote y lana de oveja de la Patagonia, entre varios otros productos con el sello de esta institución. ●



Director nacional de inia difundió productos generados por Inia.