



## EL INIA PLANTEÓ DESAFÍOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS EN CHILE Y EL MUNDO

# El nuevo MENÚ

Con el propósito de contribuir al crecimiento del sector agroalimentario nacional, el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) realizó en Santiago el seminario “Materias primas para la industria de alimentos: casos exitosos y nuevos desafíos”, en el que presentó las últimas tendencias en materia de colorantes naturales, el rescate de frutos nativos y temas de inocuidad, entre otros.

La actividad contó con la participación de más de cien profesionales y técnicos del sector público y privado, junto a un experto extran-

jero, en el Hotel Diego de Velásquez. En la apertura del seminario, el Director Nacional de INIA, Julio Kalazich, describió el trabajo de esta entidad sobre el desarrollo de materias primas tradicionales.

“En sus 52 años de historia, el instituto ha generado más de 270 variedades para la producción de alimentos, muchos de los cuales encontramos a diario en la mesa de los chilenos, como papas, arroz, pan y pastas, entre varios otros. Sin embargo, frente a los nuevos desafíos globales y a las tendencias del mercado, INIA debe asumir un rol protagónico en el desarrollo de nuevas materias primas y productos diferenciados, para la generación de alimentos saludables y con valor agregado, en colaboración directa con el sector privado. Lo anterior,

teniendo en cuenta el crecimiento sustentable y el cambio climático”.

En el seminario se dieron a conocer algunos casos exitosos, a través de las presentaciones de destacadas investigadoras de INIA, tales como Mónica Mathias, Verónica Arancibia e Ivette Seguel, quienes mostraron los avances en sus proyectos: “Avenas altas en beta-glucano” (componente que contribuye al control del colesterol y la glucosa), “Producción oleícola en la Región de Atacama” y “Desarrollo comercial e industrial de la murtila”, respectivamente. Mientras que Arturo Correa, Ingeniero Agrónomo de INIA y consultor internacional, se refirió a los principales desafíos de la inocuidad en la producción de alimentos.



Francisco Rossier, Ingeniero en Alimentos de CORFO, y Marcela Samarotto, de FIA, expusieron sobre el Programa Estratégico Nacional en Alimentos de CORFO, así como la iniciativa conjunta de ambas entidades: PIA+S (Programa de Innovación en Alimentos más Saludables), cuyo objetivo es impulsar la industria chilena productora de alimentos en el mercado internacional, favorecer la creación de un entorno apropiado para la innovación y el emprendimiento, y desarrollar una oferta que responda al mercado interno y externo.

Como invitado internacional, Esdras Sundfeld, director de la reconocida empresa brasileña R&D Embrapa Alimentos, comunicó las diversas estrategias para agregar valor a productos agropecuarios en su país y la región; y Gonzalo Voillier, Gerente de FMC Corporation Chile, explicó las tendencias actuales del mercado y desafíos en materias primas para la producción de colorantes naturales.

## DEMANDA POR PIGMENTOS NATURALES

María Teresa Pino, Coordinadora del Programa Nacional de Alimentos de INIA y organizadora del evento, señaló que uno de los objetivos del seminario fue dar a conocer a la comunidad los objetivos de este programa, que busca promover la innovación en el desarrollo de materias primas para la producción de alimentos saludables, respon-



Copao.



Papas con colorantes naturales.

diendo a los nuevos desafíos globales: sustentabilidad, inocuidad, trazabilidad, valor agregado y salud. “Así, buscamos otorgar apoyo continuo al proceso de innovación, diversificación y sofisticación de la matriz alimentaria, en directa colaboración con el sector privado”, puntualizó.

Para esta difusión se instalaron diversos stands que mostraron algunos proyectos impulsados por el Programa de Alimentos de INIA. Entre ellos destacó el de colorantes y extractos naturales, obtenidos a partir de papa morada, camote y frutas nativas.

La coordinadora explicó que actualmente el consumidor se caracteriza por estar más informado y preferir alimentos saludables e inocuos. En este contexto, los efectos secundarios asociados al consumo de colorantes sintéticos, como déficit atencional, alergias, intolerancias y otros, han aumentado la demanda por pigmentos de origen natural, particularmente en la industria de alimentos. Así, el mercado de los colores naturales registró cerca de 1.500 millones

de dólares en 2011 y se estima que alcanzará los 7.800 millones de dólares al 2020.

El principal uso para este tipo de pigmentos son las bebidas, aguas saborizadas, confites y repostería, entre otros. En tanto los colores más demandados son el caramelo, amarillos, naranjos y rojos (carotenoides); morados azules y rojos intensos (antocianinas y betalaínas), por nombrar algunos.

“Chile tiene un tremendo potencial como proveedor de colorantes naturales obtenidos a partir de especies nativas, introducidas y mejoradas, debido a su biodiversidad y variabilidad climática, por lo que INIA, junto a FMC Corporation y con apoyo de CORFO, está evaluando y seleccionando las mejores especies para producir líneas para color”, agregó María Teresa Pino.

Otros stands exhibieron productos como pimientos y ajíes procesados y deshidratados (BeGourmet e INIA), frutales nativos (calafate, copao y murtilla), cereales (avenas, quínoas y trigos soft) y vinos espumantes y sin alcohol. ☺



Macetas Biodegradables

Bloque de Germinación



Bandejas para Macetas



C H I L E

Punta Arenas 90, Casablanca - Tel 32 2744478 - Cel 9 9572 9085

[www.mecagri.cl](http://www.mecagri.cl)

[comercial@mecagri.cl](mailto:comercial@mecagri.cl)



PINZA para amarrar tutores

