



1 RESIDUOS DE ACEITE DE OLIVA PARA LA DIETA DE CAPRINOS

Investigadores del INIA evaluaron el uso de residuos de la industria del aceite de oliva como ingrediente para la alimentación de caprinos en la Región de Atacama, donde actualmente se generan cerca de mil toneladas de un subproducto conocido como alperujo. Resultados preliminares del trabajo liderado por el investigador Raúl Meneses, en conjunto con un equipo multidisciplinario de INIA, indican que los caprinos pueden ser alimentados agregando un 48% de alperujo en la dieta, lo que incrementa los niveles de ácidos grasos insaturados, principalmente el ácido oleico y linoleico. Más información: **INIA Intihuasi**
Federico Bierwirth, federico.bierwirth@inia.cl



2 VARIEDADES INIA GENERAN NEGOCIOS POR MÁS US\$1.176 MILLONES

El Director Nacional del INIA, Julio Kalazich, informó recientemente al Senado sobre el impacto de las nuevas variedades de cultivos generadas por esta institución. Considerando la superficie plantada de cada producto en Chile y el precio pagado por el consumidor, el valor anual de las principales variedades creadas por el INIA se estima en US\$ 540 millones para el caso del trigo, US\$ 141 millones en arroz, US\$ 300 millones en papa, US\$ 155 millones en avena y US\$ 40 millones en poroto, lo que da un total de US\$1.176 millones. Más información: **Dirección Nacional de INIA**
Luis Opazo, lopazo@inia.cl



3 CALAFATE COMO PIGMENTO NATURAL Y ALIMENTO SALUDABLE

Investigadores de INIA se encuentran evaluando las propiedades del calafate como materia prima para la industria de pigmentos naturales usados en alimentos, principalmente por su alto contenido en antocianinas, lo que permitiría sustituir las actuales fuentes importadas y pigmentos artificiales. El calafate destaca también por su alto contenido de compuestos antioxidantes y anti-inflamatorios denominados polifenoles. Más información: **INIA La Platina**
María Teresa Pino, mtpino@inia.cl



4 PROTOTIPO DE TRIGO DE CALIDAD SOFT PARA GALLETAS

INIA en conjunto con Nestlé Chile S.A y el financiamiento de Innova Corfo, se encuentran desarrollando un proyecto que busca potenciar la industria galletera, a través de la obtención de prototipos de trigos de calidad soft, usando biotecnologías innovadoras que serán evaluadas por la industria. Además, se busca generar un paquete de manejo del fertilizante nitrogenado que permita alcanzar los niveles de calidad requeridos. De esta forma, se pretende aprovechar una buena oportunidad de diversificación para la agricultura nacional. Más información: **INIA Carillanca**
Javier Zúñiga, jzuniga@inia.cl

