



Magallanes:

Buscan potenciar el calafate como pigmento natural y producto agroindustrial

Se analizaron las potencialidades de este fruto como alimento y fuente de materia prima para pigmentos del tipo carotenos y antocianinas (Mundo Agropecuario).

26/08/2015

Aumentar Disminuir Comentar Enviar Nota Imprimir Compartir 0



En primer seminario del programa "Recuperación y explotación del calafate en la región de Magallanes", desarrollado por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA Kampenaike, se analizaron las potencialidades de este fruto como alimento y fuente de materia prima para pigmentos del tipo carotenos y antocianinas. Además, en el ámbito de la biomedicina destacan sus propiedades como agente controlador de la diabetes.

Se procesa en jarabes, salsas, mermeladas y postres como parte de la gastronomía

regional. Se espera diversificar la oferta de productos cuando se cuente con un volumen mayor del producto, para elaborar jugos naturales y deshidratados, entre otros. Sin embargo, las proyecciones comerciales del calafate van más allá del mercado gastronómico de la zona, debido a que su fruta se caracteriza por un alto contenido de polifenoles y antocianinas (pigmentos de color azulado), con propiedades funcionales similares y, en algunos casos, superiores al maqui. Estas características han despertado gran interés por este fruto, dada las proyecciones que tendría su uso en el mercado de los pigmentos naturales y funcionales.

Este es uno de los aspectos que se abordó en el 1er seminario del programa "Recuperación y explotación del calafate en la región de Magallanes", cuyo objetivo general es desarrollar las bases que permitan la domesticación de este y otros Berberis en la región de Magallanes, para proyectarlo como materia prima en la industria de pigmentos naturales y en la elaboración de alimentos procesados que potencien la identidad de la región.

Al respecto, la profesional de INIA y coordinadora de la iniciativa, Claudia Mc Leod, indicó que "este programa constituye la primera parte de un plan de trabajo de mejoramiento a largo plazo, que busca replicar la experiencia de domesticación desarrollada por el INIA con la murtilla, donde hoy -después de más de cuatro proyectos de investigación ejecutados desde 1996- se han liberado al mercado dos variedades comerciales: Red Pearl-INIA y South Pearl-INIA, por lo que es importante recalcar que este programa servirá de base para las próximas iniciativas".

Mejoramiento del calafate y perspectiva de la industria

En el marco del seminario, el gerente comercial de FMC Chile Corporation, Gonzalo Viollier, señaló que "nuestra empresa ha establecido un convenio con INIA, para identificar y desarrollar fuentes de materia prima para pigmentos del tipo carotenos y antocianinas. Pruebas preliminares entre FMC e INIA en especies como el calafate, papa y camote muestran un gran potencial para estas especies, particularmente para el calafate, en el cual se han descrito 18 tipos de antocianinas. Este tipo de materia prima permitiría sustentar la producción de pigmentos naturales en Chile sustituyendo las actuales fuentes de materia prima para pigmentos del tipo antocianos que son importadas desde Turquía (zanahoria morada) y China (SweetPotato)".

En tanto, en el ámbito de la biomedicina destacan sus propiedades como agente controlador de la diabetes. En el Departamento de Nutrición de la Universidad de Chile se analizó si extractos de Calafate tienen algún efecto sobre la interacción entre adipocitos y células inmunes, observándose que en efecto estos extractos son capaces de romper esta interacción, previniendo así que los adipocitos se vuelvan resistentes. En este sentido, "el consumo de estos frutos ayudaría a la prevención del desarrollo de insulino-resistencia y diabetes producto de la presencia de obesidad", declara Diego García, académico que lidera la investigación.

El programa "Recuperación y explotación del calafate en la región de Magallanes" es ejecutado por INIA Kampenaike y financiado por el Fondo de Desarrollo de Magallanes, FONDEMA.

INFORMACIÓN DIARIA

26 Eventos Clima Banc

VIDEO DEL SECTOR

Lanzamiento programa...



FIA (Fomento de Innovación Agraria)

- ESTUDIOS
- EXPERIENCIA
- FICHAS INICIATIVAS
- CIFRAS
- FINANCIAMIENTO

PROYECTOS Y ESTADÍSTICAS POR REGIÓN



DATOS FIA

- CAPACITACIÓN
- BASES DE PROYECTOS
- SEMINARIOS

Noticias

- + leídas + Comentadas Recuento
- En Temuco realizarán Primer Encuentro Innovación Ovina ¡Aquí está la Madre de 6016 visitas
- Un 83% de los fruticultores se ve afecta eliminación del horario de invierno 3501
- Expertos de Chile y Argentina trabajan | manejar sustentablemente la lenga 326
- Ministerio de Agricultura concreta prim entrega de terneros a pequeños produ...