

Chilenas estudian elaborar alimentos saludables con desechos de vino y cerveza

Esos residuos son ricos en fibra y antioxidantes, que podrían ayudar a combatir diabetes, obesidad y enfermedades cardiovasculares

XINHUA
SANTIAGO

Las científicas chilenas Carmen Soto y Lida Fuentes estudian la posibilidad de elaborar alimentos saludables a partir de residuos orgánicos desechados durante el proceso de producción del vino y la cerveza, ricos en fibra y antioxidantes, que podrían ayudar a combatir enfermedades cardiovasculares, además de diabetes y obesidad, entre otros beneficios.

Soto, del Centro Regional de Estudios de Alimentos Saludables (Creas), de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, explicó a Xinhua que el equipo, de ocho integrantes, trabaja desde hace años con los sobrantes de la agroindustria "con el propósito de generar un mejor aprovechamiento de distintas materias primas".

Afirmó que, en este caso, los residuos obtenidos del vino (como el orujo de uva) y del proceso de producción de la cerveza (bagazo) "contienen gran cantidad de compuestos llamados bioactivos, como antioxidantes y fibra dietética, que pueden ser aprovechados y no tienen por qué ir a un vertedero o sólo ser utilizados como alimento para animales o abono".

La alta prevalencia de enfermedades en la población mundial, en las que pueden influir las conductas alimentarias y el gran consumo de comida procesada, ha motivado la búsqueda de nuevos ingredientes que sean beneficiosos para la salud.

"Está reconocido que los antioxidantes y las fibras tienen una acción en estas patologías, porque en la mayoría de los casos se trata de procesos inflamatorios. Se sabe que pueden repercutir de forma positiva", aseguró Soto, con base en una de las premisas que han dado origen a esta propuesta.

Con el fin de averiguar esto, el

grupo cuenta con especialistas que estudian diversas opciones para complementar el tratamiento contra el cáncer, enfermedades relacionadas con el colon, diabetes u obesidad, con base en células de laboratorio y modelos animales con sistemas semejantes al ser humano.

El proyecto, llamado *Estudio multidisciplinario de procesamiento tecnológico para mejorar las propiedades funcionales y saludables del bagazo de vino y cerveza de la región de Valparaíso*, tiene el propósito de imitar, con estos elementos, la asimilación de nutrientes producida al ingerir una fruta.

"Las frutas siempre son la mejor manera de interacción entre fibra y antioxidantes, ese es nuestro ejemplo ideal. Queremos lograr un tipo de absorción de ese estilo", agregó a Xinhua, por su parte, la investigadora Fuentes.

La iniciativa del Creas pretende revalorar los residuos orgánicos de forma integral y reducir el impacto ambiental que éstos generan.

Soto añadió que Chile es un país productor de fruta fresca por excelencia; sin embargo, "el consumo de estos alimentos es bastante bajo". En cambio, "estamos acostumbrados a comer galletas o procesados, por lo que queremos elaborar un alimento que sea realmente saludable, no sólo atractivo de nombre".

Según un estudio realizado por Frutas de Chile, los habitantes de ese país consumen 1.4 porciones diarias de fruta, mientras agencias internacionales como la Organización Mundial de la Salud y la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura recomiendan ingerir cinco veces al día frutas y/o verduras frescas.

Obtención de los compuestos

Esta propuesta también impulsa el modelo de economía circular

Continúa en siguiente hoja

en la región, porque las científicas trabajan con pequeñas y medianas empresas que les proporcionan los sólidos remanentes del proceso de malteado de la cerveza, además del producto resultante del prensado de uvas para el vino, que consta principalmente de piel, algo de pulpa, semillas y tallos, los cuales se acumulan en las plantas productoras hasta descomponerse.

La logística de traslado es compleja, coincidieron las investigadoras, ya que estos residuos llegan húmedos y deben ser almacenados a cierta temperatura y luego deshidratados para evitar la aparición de hongos, levadura o microorganismos, que los dejarían inutilizables.

"Estamos trabajando en un proyecto novedoso y queremos ser un modelo de desarrollo, porque vamos a tener la gestión de la materia prima, el desarrollo de los procesos y después del alimento", además de propiciar "conocimiento científico, tecnológico, académico y en generación de capacidades", destacó Soto.

Las científicas consideran que esta idea podría ser pionera a su vez para un futuro estudio sobre la elaboración de bioplásticos a partir de residuos orgánicos.

Chile es el cuarto productor de vinos a escala global, sólo superado por países europeos como Francia, España e Italia.

En 2023, se exportaron cerca de 700 millones de litros de vino de

Chile, que cuenta con una superficie total plantada de 130 mil hectáreas, de las cuales 72 por ciento se ubican en las regiones centrales de O'Higgins y Maule.

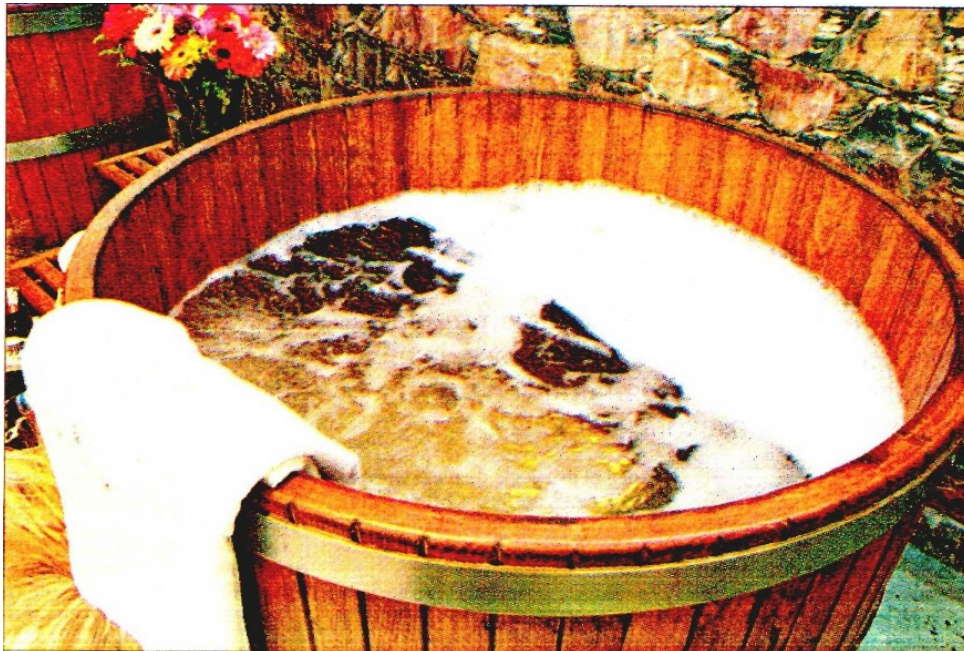
Por otra parte, Chile ha desarrollado su propia identidad cervecera con una amplia producción artesanal. Su consumo acumula un crecimiento considerable en las pasadas dos décadas, de 25 litros anuales por persona en 2001, a casi



Fecha 15.02.2024	Sección La Jornada de Enmedio	Página 5
----------------------------	---	--------------------

60 en 2022, de acuerdo con la Asociación de Productores de Cervezas de Chile.

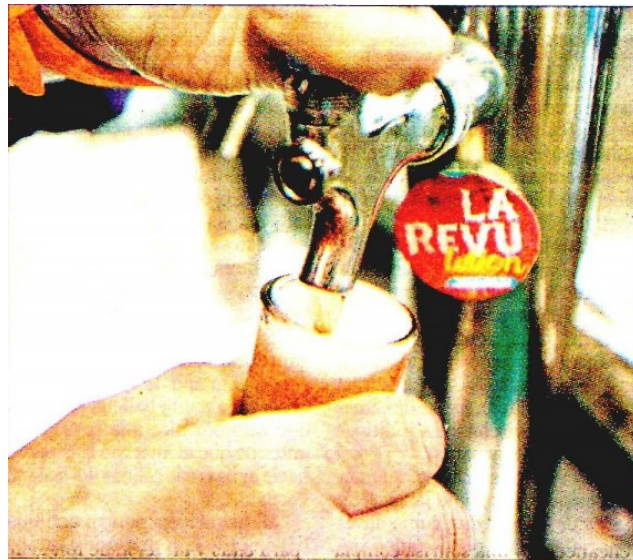
La producción nacional se estima en 11.5 millones de hectolitros.



Continúa en siguiente hoja

Página 2 de 3

Fecha 15.02.2024	Sección La Jornada de Enmedio	Página 5
---------------------	----------------------------------	-------------



▲► La investigación busca que el organismo asimile los nutrientes como lo hace con los de la fruta. Fotos archivo