

ENTREVISTA A COCO PACHECO:
“El éxito de la cocina con productos del mar requiere que estén muy frescos”.
| PÁGINA 2



LA NUTRITIVA PESCADA SECA: Elena Ayala cuenta cómo conserva esta tradición en la caleta Lo Rojas, en el Biobío. | PÁGINA 4



ESTEBAN VALENZUELA, MINISTRO DE AGRICULTURA:
“El gran desafío está en la adaptación y mitigación del cambio climático”. | PÁGINA 5



EL MERCURIO

Alimentos

Comunidad & Desarrollo Sostenible

HTTPS://COMENTARISTA.EMOL.COM/ALIMENTOS

SANTIAGO DE CHILE, MIÉRCOLES 15 DE MAYO DE 2024

HECHO EN CHILE:

Té de cochayuyo y *snacks* de salmón entre las innovaciones locales a base de productos del mar

Cada vez son más empresas las que apuestan al desarrollo de alimentos funcionales y novedosos que tienen como principal materia prima los recursos extraídos a lo largo de la costa chilena.

PAMELA CARRASCO T.

Patricia Madrid es recolectora de orilla en Valdivia, Región de Los Ríos. Gracias a su oficio, conoce a la perfección los beneficios del cochayuyo, aunque durante años ha visto cómo la gente arruga la nariz cuando se habla de esta alga. Decidida a cambiar este prejuicio, con su socia, Lilian Pino, fundaron “Las Reinas del Cochayuyo” y empezaron a trabajar en un producto que le diera valor agregado a esta alga y que fuera agradable al paladar.

Así nació “Coyoi Sea Tea”, un té *gourmet* 100% natural a base de cochayuyo, que ayuda a regular el peso corporal, contribuye a prevenir enfermedades cardiovasculares y aporta nutrientes importantes para la salud, entre otros beneficios. Hoy cuentan con cuatro variedades de este té, mezclado con ingredientes como *golden berry*, arándanos, murta y poleo.

“Nuestro objetivo es transformar el alga en un producto innovador que sea de gusto de todos, niños y adultos, que generalmente rechazan el cochayuyo, y puedan disfrutar de sus beneficios y sabor, aportando a la alimentación saludable”, comenta Patricia Madrid.

Hasta ahora han tenido muy buena aceptación por parte de los consumidores, por lo que quieren seguir innovando. Hoy están desarrollando harina de cochayuyo, con la que elaboran bases de pizza, y están pensando en vender Coyoi envasado y frío, en formato de refresco.

“Los más de seis mil kilómetros de costa de nuestro país son una gran cuna de oportunidades para desarrollar productos saludables y ricos en muchos nutrientes que aún nos falta por descubrir”, asegura desde su experiencia.

UNA TENDENCIA EN AUMENTO

Así como “Las Reinas del Cochayuyo”, cada vez más emprendedores están apostando por los productos del mar, con propuestas tan variadas como aguas, harinas o *snacks*.

Graciela Urrutia, gerente del Programa Estratégico Transforma Alimentos, dice que el mercado de los ingredientes marinos está impulsado por una mayor conciencia de los consumidores sobre los beneficios para la salud de estos, la creciente demanda de productos naturales y sostenibles, los avances tecnológicos, y la investigación y desarrollo de nuevas aplicaciones para la industria.

De hecho, según un informe de Innova Market Insight, que destaca anualmente las principales tendencias sobre alimentos y bebidas, el lanzamiento de nuevos productos que incorporan microalgas como ingrediente principal aumentó un 42% entre la segunda mitad de 2020 y la primera mitad de 2023, y los sustitutos de pescado y mariscos de origen vegetal crecieron un 60%.

“Se plantea que los océanos están emergiendo como las granjas del futuro, proporcionando nove-



LAS ALGAS son excelente materia prima para la elaboración de *snacks*.



Q CHORO ES UNA LINEA DE PRODUCTOS que tiene como ingrediente principal los choritos, que vienen deshidratados, listos para su consumo.



“COYOI SEA TEA” es un té *gourmet* de cochayuyo 100% natural, con sabores de *golden berry*, arándanos, murta y poleo.

dosas fuentes de ingredientes y sirviendo de inspiración para prácticas más sostenibles”, dice Urrutia.

Una visión que comparte Daniela Fuentes, gerente de negocios del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), quien asegura que en el sector de los alimentos hay una gran oportunidad para generar nuevos negocios a través de la I+D, debido a que en las últimas cinco décadas el consumo de pescados, mariscos y otros productos del mar se ha disparado en todo el mundo.

“A nivel global, la mayor parte de las innovaciones del sector van en la dirección de ahorrar tiempo y encontrar nuevos sabores y texturas, ya que los consumidores de-

mandan calidad, sabor e incorporar en su vida las dietas pescetarianas o flexitarianas, dadas sus ventajas nutricionales, con preparaciones rápidas y sabrosas”, dice.

CREATIVIDAD Y SABOR

En Chile se avanza en innovación y desarrollo de nuevos productos de la mano de *startups* interesantes como Laks, que comercializa chips del mar a base de descartes de salmón, chorito y camarón, o Gelymar, que produce harinas a partir de macroalgas. También está Aramanda, que produce Ion78, una bebida isotónica

con agua de mar; Seaweed Place, que desarrolla un suflé a partir de macroalgas; Ambrosia, con su pasta untable de descarte de ostión coral, y Stefyamar, con una línea de *mousse* de loco, erizo, piure y salmón.

Otro caso destacable es el de Amarea, empresa enfocada en el desarrollo de nuevos alimentos y *snacks* a base de algas, como cochayuyo y luche, que potencia el comercio justo y el desarrollo sostenible.

José Tomás Sagredo, cofundador de Amarea, cuenta que los alimentos, al estar hechos casi en su totalidad de algas, representan una excelente fuente de fibra y un gran aporte de proteínas y minerales como calcio, yodo, etc. “Por ejemplo, nuestros *snacks* de cochayuyo son 50% fibra dietética de gran valor nutricional, así como nuestro producto Luche, que tiene cerca de un 25% de proteína”, detalla. Además, son increíblemente crocantes, lo que hace que sean muy bien aceptados por los consumidores.

Otra empresa que se está jugando por productos locales es Dryer, que cuenta con Q Choro, una línea de productos que tiene como ingrediente principal los mejillones, popularmente conocidos como choritos. Se trata de *snacks* de choritos deshidratados y listos para el consumo, ricos en proteínas, omega 3 y 6, vitamina b12, potasio y hierro, entre otros.

En un espíritu similar está Quelp, una *foodtech* que desarrolla alimentos saludables a base de algas chilenas. Partieron con una línea de sustitutos cárnicos congelados como hamburguesas, albóndigas y salchichas.

Alejandra Allendes, cofundadora de Quelp, confiesa que en un principio fue difícil combatir el prejuicio que existe contra las algas; sin embargo, gracias a la mayor disponibilidad de contenido sobre sus propiedades nutritivas, esto ha ido cambiando. “También realizamos muchas degustaciones a ciegas cuando partimos, en las que los participantes nunca lograron identificar las algas”, comenta.

ABANICO DE OPORTUNIDADES

Para Graciela Urrutia, de Transforma Alimentos, si bien existen muchas innovaciones en este sentido, aún nos queda muchísimo por avanzar y desarrollar.

“Chile cuenta con una gran diversidad de recursos naturales y posee los talentos, capacidades y conocimiento científico-tecnológico para abordar el desafío de aumentar la resiliencia y sostenibilidad de los sistemas alimentarios acuáticos, asegurando la disponibilidad de alimentos e ingredientes únicos que contribuyan a la salud y nutrición de las personas, garantizando la vida en el planeta”, asegura.

Una opinión que comparte Daniela Fuentes, de CeTA, quien sostiene que aún no aprovechamos en su totalidad toda la diversidad de materias primas disponibles. Es más, enfatiza, hay muchos subproductos de la industria que no se comercializan y de un valor nutricional muy alto que podrían utilizarse para desarrollar nuevos productos o ingredientes funcionales.

“En nuestras costas existe una gran biodiversidad marina para el desarrollo de nuevos alimentos innovadores y nutritivos, y si bien nosotros estamos más familiarizados con algas del tipo cochayuyo, existen también microalgas, que son microscópicas, pero tienen propiedades funcionales súper interesantes, como alto contenido de proteínas, antioxidantes y omega 3”, sostiene.

EL LUCHE es una buena fuente de fibra y un gran aporte de proteínas y minerales.



