

**CARAS DE UNA TRADICIÓN:** Los secretos que esconde la papaya austral de Cobquecura. | PÁGINA 4



**DE LA LIMITACIÓN DE CONSUMO DE PIZZA y helado en Milán a otras inusuales prohibiciones en la historia.** | PÁGINA 6



**TENDENCIAS:** Estudio revela las preferencias alimentarias de los jóvenes. | PÁGINA 7

EL MERCURIO

# Alimentos

Comunidad & Desarrollo Sostenible

HTTPS://COMENTARISTA.EMOL.COM/ALIMENTOS

SANTIAGO DE CHILE, MIÉRCOLES 24 DE JULIO DE 2024

alimentos@mercurio.cl

BIENVENIDA LA ERA DEL SUPRARRECICLAJE ALIMENTARIO:

## Emprendedores apuestan por la innovación para convertir los descartes en comida rica y saludable

Cáscaras de frutas transformadas en nutritivas barritas de cereal, restos del café convertidos en harina o descartes de arvejón para hacer un rico hummus son algunos de los ejemplos de innovaciones que permiten darle un valor agregado a lo que habitualmente va a parar a la basura.

PAMELA GARRASCO

"Nada se pierde, todo se transforma" es la premisa de muchos emprendedores que buscan sacarles el máximo provecho a los alimentos. Una tendencia que es conocida como *food upcycling* o suprarreciclaje y que implica la creación de nuevos productos a partir de materiales que originalmente se consideraban desperdicios o pérdidas.

"A través de diversas tecnologías, se desarrollan ingredientes o alimentos nuevos y de mayor valor, proporcionando así un uso alternativo que ayuda a mantener los nutrientes dentro del sistema alimentario", explica Sólange Brevi, presidenta del Colegio de Ingenieros en Alimentos de Chile (Ciach) y académica de la Universidad del Desarrollo. Aclara que el *upcycling* se distingue del reciclaje tradicional en que no solo busca reutilizar materiales, sino que también apunta a incrementar su valor.

Ejemplos de esto hay muchos: desde cáscaras de frutas y vegetales transformados en alimentos ricos en fibra y antioxidantes, hasta hojas de zanahoria que se convierten en pesto, subproductos del queso que evolucionan en proteína de suero o ricas hechas con los residuos del café, por nombrar algunos.

### UN TEMA DE SOSTENIBILIDAD

Según el informe del Índice de Desperdicio de Alimentos del Programa para las Naciones Unidas

EL SUPRARRECICLAJE se distingue del reciclaje tradicional en que busca reutilizar materiales e incrementar su valor.

para el Medio Ambiente (Pnuma), se estima que un 14% de los alimentos se pierde en las etapas de cosecha, mientras que otro 17% se desperdicia en la fase de consumo, lo que contribuye a una crisis alimentaria global.

Así, el *upcycling* parece ser una respuesta para combatir estas cifras y alcanzar dos de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fijados por las Naciones Unidas para 2030: la producción y el consumo responsable, y poner fin al hambre en el mundo.

Jean Paul Veas, director ejecutivo del Centro Tecnológico para la Innovación Alimentaria (CeTA), cree que, a medida que la sociedad se vuelve más sensible a la problemática de la sostenibilidad de la producción y consumo alimentario, más empresas de alimentos buscan, a través del *upcycling*, generar desarrollos de productos terminados o ingredientes.

Diversos sitios especializados en alimentos, como la revista *Whole Foods Market*, pronostican que, por segundo año consecutivo, el uso de subproductos es una de las diez principales tendencias alimentarias para 2024, con un crecimiento cercano al 6% anual. Esto significa que revalorizar los subproductos a través de la innovación y desarrollo continúa siendo bien evaluado por los consumidores y, desde mi punto de vista, es una

tendencia que llegó para quedarse", dice Veas.

Una opinión que comparte Alejandra Domper, directora del Colegio de Ingenieros en Alimentos y académica de la Universidad del Desarrollo, quien dice que esto no solo es una tendencia en auge, sino que también una necesidad urgente para enfrentar los desafíos globales relacionados con la seguridad alimentaria y la gestión de residuos.

"El *upcycling* representa una intersección crucial entre la innovación, la sostenibilidad y la eficiencia en el uso de recursos, con implicaciones significativas para la industria alimentaria y el medio ambiente en general", asegura.

### UN ECOSISTEMA EN POTENCIA

Una de las empresas que llevan años innovando en este tema es Cáscara Foods, que desde 2018 desarrolla productos de alto valor agregado a partir de residuos frutales, especialmente cáscaras de frutas.

Mateo Rubio, cofundador y gerente general de Cáscara Foods, cuenta que una de las materias primas que utilizan es la pulpa de manzana, un subproducto de la extracción de jugo que solía ser descartado por las empresas. Esta pulpa contiene más del 90% de la fibra de la fruta original y, aun así, la industria lo desechaba.

"Dijimos '¿acá hay una oportunidad increíble para hacer un cambio'", relata. Y si bien en un comienzo no fue fácil, hoy ven los frutos de su propuesta: ya cuentan con un portafolio de productos bien desarrollados, están presentes en más de 300 puntos de ventas en todo Chile, han rescatado más de 225 to-



DESDE 2018, CÁSCARA FOODS desarrolla productos de alto valor agregado a partir de residuos frutales, especialmente cáscaras de frutas.



GRACIAS AL UPCYCLING, Mateo Rubio cuenta que han rescatado más de 225 toneladas de alimentos.

DORIS TAPIA vende arvejón en la Tostadería Limari, y con su descarte crea hummus.



NUX es un *creamer* hecho de descartes de avellana.

Enmarcado en la visión de economía circular, el *upcycling* es una solución innovadora para prevenir las pérdidas de alimentos, promoviendo sistemas alimentarios sostenibles.

neladas de alimentos y han llegado a más de 35.000 clientes. "Además, contamos con la primera planta enfocada 100% al *upcycling* de alimentos que solían ser desperdiciados", añade el ejecutivo.

### ¡CADA VEZ MÁS!

Como Cáscara Foods hay muchas otras empresas que se la están jugando por el *upcycling*, como *InnovaGreen*, que recicla frutas descartadas para convertirlas en un alimento funcional llamado *FibraX*, alto en fibra dietética, con prebióticos, antioxidantes y fitoesteroles. También se destacan *Done Properly*, que se centra en la producción de harinas y otros ingredientes funcionales a partir de residuos frutales y vegetales. O *Ecofrut*, que se enfoca en la recolección de frutas que no cumplen con los estándares de comercialización y su transformación en productos como jugos, pulpas y pures.

Jean Paul Veas cuenta que desde el CeTA están apoyando una serie de iniciativas en este sentido. Un ejemplo interesante es lo que están haciendo en el Centro de Innovación Norte con el hummus de arvejón, de la Tostadería Limari, donde su dueña, Doris Tapia, vende arvejón y con su descarte crea un hummus.

O el caso de Valle Nuts, que con apoyo del CeTA Zona Norte desarrolló un cereal elaborado a base de descartes comerciales de quinua y papaya. Utilizando tecnología de extrusión y envase adecuado, se creó una alternativa saludable y rica en propiedades nutricionales. Así nació *Nutritos*, un producto rico en propiedades nutricionales que hoy se comercializa a nivel nacional.

También está *NUX*, un *creamer* hecho de descartes de avellana. Se trata de un alimento instantáneo orgánico en polvo reconstituible a base de avellanas europeas, cacao y *berries*. Es 100% vegano, libre de sodio, sin azúcar añadida, sin edulcorantes ni colorantes artificiales. Ideal para acompañarlo con el café.

### MAYORES INCENTIVOS

Para Alejandra Domper, del Ciach, ejemplos como estos muestran que el ecosistema de innovación en Chile en el ámbito del *upcycling* alimentario posee un gran potencial y aún hay mucho espacio por crear. Pero se necesitan los apoyos adecuados.

"La creación de incentivos específicos para la investigación y desarrollo, la implementación de estándares claros y la mejora en la comunicación y educación de los consumidores sobre los beneficios nutricionales del consumo de alimentos *upcycled*, lo que ayuda a la demanda y aceptación de estos productos en el mercado, son pasos esenciales para avanzar en esta área", asegura.

Además, añade que es importante fomentar una mayor colaboración entre los actores de la industria y aumentar la visibilidad y valorización de este tipo de productos elaborados a partir de descartes. "Esto es clave para consolidar y expandir este ecosistema innovador", dice.

