



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un producto alimentario extruido, similar a papas fritas en configuración, características y usos, constituido por papas y subproductos del pulido de arroz, con baja capacidad de absorción de aceite en la fritura, fabricado a base de materias primas chilenas, de bajo valor comercial.



→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

METROPOLITANA DE SANTIAGO

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso

● **Metropolitana de Santiago** <

● **Libertador General Bernardo O'Higgins** <

● **Maule** <

● **Biobío** <

● **La Araucanía** <

● **Los Ríos**

● **Los Lagos** <

● **Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo**

● **Magallanes y de la Antártica Chilena**

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2015

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2015-0206



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2015-0206
Ejecutor	Universidad de Santiago de Chile (USACH)
Empresa/Persona beneficiaria	Productores de arroz y papa de las regiones VI, VII, VIII, IX y X; USACH y asociados
Fecha de inicio	01-06-2015
Fecha de término	31-05-2018
Costo total	\$ 198.186.873
Aporte FIA	\$ 130.763.796
Aporte contraparte	\$ 67.423.077
Región de ejecución	XIII
Región de impacto	XIII, VI, VII, VIII, IX y X
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales/Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	Cereales/Tubérculos



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un producto alimentario extruido, similar a papas fritas en configuración, características y usos, constituido por papas y subproductos del pulido de arroz, con baja capacidad de absorción de aceite en la fritura, fabricado a base de materias primas chilenas, de bajo valor comercial.



Objetivo general

Desarrollar un producto alimentario extruido, similar a papas fritas en configuración, características y usos, constituido por papas y sub productos del pulido de arroz, con baja capacidad de absorción de aceite en la fritura, fabricado a base de materias primas chilenas de bajo valor comercial.

Objetivos específicos

- 1 Generar productos de apariencia similar a los slicers y bastones de papas fritas.
- 2 Disminuir la absorción de aceites por el producto en la fritura.
- 3 Mostrar a los agricultores las alternativas de variedades de papa fresca procesadas para freír.
- 4 Evaluar y determinar la inocuidad de los productos obtenidos.
- 5 Determinar y producir un alimento con características organolépticas, microbiológicas y físico-químicas similares a papas fritas tradicionales.
- 6 Establecer el plan de negocios.
- 7 Difundir los resultados de la investigación y las perspectivas de comercialización que ofrece la innovación lograda.

Resumen

Los productos innovadores que serán elaborados en el desarrollo del presente proyecto, deberán mostrar características similares a las papas fritas en cuanto a apariencia, textura, crocancia sabor y otros aspectos que los constituyan en alternativas válidas. Sin embargo, se diferenciarán de ellas por su menor contenido de aceite, producto de su reducida capacidad de absorción de materia grasa en la etapa de fritura, lo que redundará en el consumo de menos calorías por igual cantidad de alimento ingerido, lo cual es un paliativo al problema del sobrepeso y obesidad.

Una fortaleza del proceso de extrusión que se aplicará en el proyecto, es permitir incorporar en la formulación los aditivos que resulten convenientes para ajustar las características señaladas anteriormente.

Chile ha importado crecientemente papas preparadas desde Bélgica, Holanda y Argentina; en 2011 destacó un 71% de papas en bastones y congeladas, destinadas a la industria de las papas fritas.

Las importaciones llegaron a 85.420 toneladas por un valor de EEUU\$ 100.199.550, de las cuales, 63.034 t fueron papas preparadas congeladas (EEUU\$ 67.128.363).

Por otro lado, se deben considerar dos hechos que se presentan en el país:

- se generan alrededor de 26.000 t/año de subproductos de la molinería del arroz, que tienen muy bajo precio y poco uso;
- se dispone de tierras aptas para la producción de papas, las cuales no se están utilizando; por ejemplo, en 2006 se cultivaron más de 63.000 ha, 14.000 más que en la actualidad.

Ambos hechos aseguran que se contará con materia prima para el desarrollo del presente proyecto; además, hay variedades de papas que han mostrado especial adaptación a los procesos de fritura.

Cabe señalar que el consumo de papas fritas es relevante en Chile, especialmente en la población infantil y juvenil, con importantes consecuencias de obesidad y sobrepeso, tendencia que continúa incrementándose a pesar de las políticas gubernamentales orientadas al combate de este problema.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

