



# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

# Nombre de iniciativa

 $\leftarrow$ 

Uso de fermento de pseudocereales y berries nacionales para la elaboración de alimentos saludables y funcionales de alto contenido proteico.

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0624
Ejecutor	Tribus Fungi SpA
Empresa/Persona beneficiaria	Tribus Fungi SpA
Fecha de inicio	15-12-2016
Fecha de término	28-02-2019
Costo total	\$ 180.382.500
Aporte FIA	\$ 94.762.500
Aporte contraparte	\$ 85.620.000
Región de ejecución	XIII
Región de impacto	XIII
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales, frutales menores y hongos
Rubro/s	Otros cultivos y cereales; berries; hongos comestibles

#### →REGIÓN DE EJECUCIÓN

# METROPOLITANA

#### → 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 **2016**

→CÓDIGO DE INICIATIVA **PYT-2016-0624** 











# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

#### Nombre de iniciativa

Uso de fermento de pseudocereales y berries nacionales para la elaboración de alimentos saludables y funcionales de alto contenido proteico.

### Objetivo general

Desarrollar un alimento saludable utilizando como base el fermento de guínoa y el micelio de hongos.

# Objetivos específicos

1 Obtener un cultivo líquido de Rizhopus sp., a bajo costo productivo.

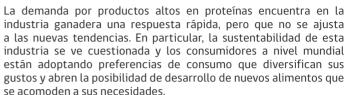
2 Optimizar las condiciones de fermentación en un medio rico en quínoa para la obtención de un prototipo de alimento saludable.

3 Suplementar el prototipo con berries nacionales para que cumplan un rol de ingredientes funcionales.

4 Obtener el alimento saludable e inocuo en distintas presentaciones comerciales, va sea snack, hamburguesas o barras de cereal.

5 Desarrollar una línea de producción a escala piloto pre-comercial del alimento saludable en la presentación seleccionada.

#### Resumen



La propuesta de este provecto es la realización de un superalimento en base a materias primas nacionales como lo son la guínoa y los berries, junto con un hongo fermentador de grado alimentario llamado Rizhopus sp., que crea una matriz de alto contenido proteico y fibras, con un alto contenido de antioxidantes. Este producto será presentado en diferentes formatos va que la matriz desarrollada permite modificar la consistencia del producto final.

Para esto se desarrollará y caracterizará el cultivo en medio líquido del micelio de esta especie y la metodología de fermentación, aprovechando la capacidad de este hongo comestible de degradar proteínas complejas de origen vegetal presentes en la quínoa y en los berries, además de trabajar diferentes formatos del producto final como snack., barras de cereal y hamburguesas, que permitan entrar a nuevos canales de distribución y llegar a diferentes clientes nacionales.

Todo esto a través de un mismo proceso de I+D del cual se espera tener como resultado una tecnología innovadora y pionera a nivel mundial que permita maximizar la biodisponibilidad de los nutrientes propios de las materias primas, creando así alimentos de alto valor nutricional que nutran de mejor forma a sus consumidores y entreguen otros beneficios a la salud, tales como reducción del colesterol en la sangre, el mejoramiento de la flora intestinal para combatir enfermedades gastrointestinales y otros.

A través del proceso de aplicación y desarrollo de esta tecnología se buscará agregar valor a las materias primas nacionales v entregar una nueva alternativa de comercialización a sus productores repartidos en todo el país.