



Fundación para la
Innovación Agraria
MINISTERIO DE AGRICULTURA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

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 quínoa 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, ya 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 demanda por productos altos en proteínas encuentra en la industria ganadera una respuesta rápida, pero que no se ajusta a las nuevas tendencias. En particular, la sustentabilidad de esta industria se ve cuestionada y los consumidores a nivel mundial están adoptando preferencias de consumo que diversifican sus gustos y abren la posibilidad de desarrollo de nuevos alimentos que se acomoden a sus necesidades.

La propuesta de este proyecto es la realización de un superalimento en base a materias primas nacionales como lo son la quínoa 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 ya 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 y entregar una nueva alternativa de comercialización a sus productores repartidos en todo el país.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

