



Región de Ejecución

Coquimbo

Metropolitana de Santiago

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Coquimbo



Metropolitana de Santiago



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Producción de Alimentos Funcionales con Semillas de *Acacia saligna*

Tipo de Iniciativa	: Proyecto	Aporte FIA	: \$137.779.884
Código de Iniciativa	: PYT-2013-0010	Aporte Contraparte	: \$72.510.872
Ejecutor	: Instituto Forestal, CREAS (Asociado) Worldvision Australia (Asociado)	Región de Ejecución	: IV y XIII
Empresa/Persona Beneficiaria	: Agrícola El Visnagal S.A. Molino La Estampa S.A.	Región de Impacto	: IV y XIII
Fecha de Inicio	: 01/07/2013	Sector	: Forestal
Fecha de Término	: 31/12/2015	Subsector	: Otros forestales
Costo Total	: \$210.290.756	Rubro	: Otros rubros forestales

Año de Adjudicación

2013

Código de Iniciativa
PYT-2013-0010

FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Producción de Alimentos Funcionales con Semillas de *Acacia saligna*

Objetivo General

Obtener harinas y nuevos alimentos nutricionales y funcionales a partir del procesamiento de semillas de *Acacia saligna*.

Objetivos Específicos

1. Determinar la pre-factibilidad técnica y económica de la producción de harinas funcionales de *A. saligna* y los productos funcionales asociados para la generación de un plan de negocio.
2. Caracterizar el recurso actual de *A. saligna* en términos de superficie existente y estimar el rendimiento de semillas por árbol y por hectárea para el abastecimiento de materia prima del Molino La Estampa.
3. Analizar la viabilidad comercial con información primaria validada en terreno.
4. Definir las características físicas, nutricionales y funcionales de las semillas de *A. saligna*, según el área de estudio.
5. Establecer procesos para la obtención de un pan integral y galletón de *A. saligna*, y otros intermedios con valor comercial, tales como tipos y mezclas de harinas con propiedades nutricionales, funcionales y/o nutraceuticas.
6. Introducir el pan integral y galletón de *A. saligna* en el mercado nacional.

Resumen

Hay 16 mil hectáreas de *Acacia saligna* en el secano de la Región de Coquimbo destinadas a la protección de suelos y marginalmente la producción de forraje, cuyas semillas pudieran ser procesadas para la producción de harinas funcionales y alimentos saludables. Existe información sobre el valor nutricional de las semillas de acacia para fines comestibles cuyos productos derivados como galletones y saborizantes se destinan preferentemente a la industria de alimentos funcionales y nutraceuticos del bushfood en Australia, con alta rentabilidad para los productores de semillas. Este nicho de mercado incluye productos naturales con propiedades benéficas para la salud como alto contenido de proteínas, rico contenido en fibras de sus harinas y bajo índice glucémico. La nueva línea de productos a desarrollar por el Molino La Estampa con harina de *A. saligna* considera: (a) un pan multicereal elaborado con harina 100% integral, harina de centeno, harina de acacia, con adición de semillas, tales como; acacia, sésamo, maravilla, chía, linaza, quínoa, soya, calabaza, avena, sin colorantes artificiales y bajo contenido de sodio y (b) Un galletón elaborado con harina de acacia, harina 100% integral, hojuelas de avena, sin incorporación de sacarosa, endulzado con stevia. A través del proyecto La Estampa espera posicionarse como líder en la innovación de alimentos saludables.