

## Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables

La alta prevalencia de enfermedades cardiovasculares, la diabetes o el sobrepeso, generan una necesidad de estudiar alternativas para la obtención de ingredientes saludables desde distintas fuentes. Este es el objetivo de un proyecto realizado por investigadoras del Centro Regional de Estudios de Alimentos Saludables (CREAS), entidad liderada por la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso (PUCV).

El denominado “Estudio multidisciplinario de procesamiento tecnológico para mejorar las propiedades funcionales y saludables del bagazo de vino y cerveza de la Región de Valparaíso”, tiene como objetivo abordar la generación de ingredientes saludables para alimentos, aprovechando los compuestos naturales presentes en frutas y verduras.

### Anuncio Patrocinado

“Nuestro país es el mayor productor de vino de América del Sur y por ende de toneladas de residuos de uva llamados pomaza. Por su parte, la producción de cerveza en Chile genera grandes cantidades de bagazo”, señaló Carmen Soto, una de las investigadoras del estudio y perteneciente al CREAS.

Lidia Fuentes, también científica del proyecto, agregó que “estos subproductos, que a menudo se destinan a alimentar animales o mejorar el suelo, podrían convertirse en ingredientes clave para alimentos saludables con propiedades validadas. Sin embargo, es necesario saber que tan asimilables por el sistema digestivo humano podrían ser los nuevos ingredientes y esa es la pregunta que se desea responder con este proyecto”.

Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables



**WAVM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

-  Impresiones
-  Manejo de redes sociales
-  Videos y fotografías profesionales

 **Conversemos por WhatsApp**

Carmen Soto comentó que el proyecto se centra en tres compuestos bioactivos clave: el ácido ferúlico, los arabinosilanos y el resveratrol, “todos asociados a beneficios fisiológicos como propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y antidiabéticas”.

Por su parte Lidia Fuentes señaló que “buscamos desarrollar un proceso que transforme el bagazo en un ingrediente de mejor asimilación a nivel intestinal con el objetivo final de diseñar alimentos saludables que maximicen la accesibilidad, disponibilidad y actividad de los compuestos bioactivos, transformando así los residuos de la industria en recursos valiosos. Con la promesa de crear nuevos superalimentos a partir de desechos. Este estudio -sin duda- impulsará la economía circular en la región de Valparaíso”.

Cabe destacar que el estudio que llevarán a cabo las investigadoras del CREAS, ubicado en el Campus Curauma de la PUCV, es gracias a la adjudicación de fondos del concurso de Fortalecimiento del Desarrollo Científico y Tecnológico de los Centros Regionales 2023, perteneciente a la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), a través de la Subdirección de Centros e Investigación Asociativa.

## Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables



Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables





## Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables



## Residuos de vino y cerveza podrían ser utilizados como ingredientes de alimentos saludables



y tú, ¿qué opinas?