

El mundo de la ciencia combinada con los alimentos avanza rápido en la búsqueda de distintas instancias que permitan el bienestar de la gente a través de diversos hallazgos. Por lo mismo es que Sebastián Pizarro, profesor de la Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, lidera una investigación en torno a la creación de una bebida fermentada a base de la macroalga parda huiro.

Pizarro señaló que “queremos elaborar esta bebida fermentada en base a huiro, debido a que lo que se ha reportado en otro tipo de macroalgas similares es que son una gran fuente de micronutrientes como vitaminas y minerales y macronutrientes como lo son los ácidos grasos y algunos péptidos con propiedades bioactivas, es decir propiedades funcionales”.

#### Anuncio Patrocinado

El profesor Pizarro de la Escuela de Alimentos De la PUCV detalló que “este tipo de bebida puede ayudar a controlar el bajo índice glicémico para las personas que tengan problemas de diabetes y también posee capacidades antioxidantes, lo que ayuda a generar que los radicales libres que tenemos en nuestras células no se oxiden y así evitar la muerte de las diferentes células de nuestro cuerpo”.

El investigador de la PUCV también reveló que el proyecto podría tener un tercer beneficio para la salud del ser humano, el cual está relacionado a los probióticos. “Hacemos fermentación con cepas probióticas, las cuales son las que darán funcionalidad a la flora intestinal. Se ha reportado, y aún se encuentra en proceso de investigación, que teniendo una flora intestinal equilibrada el cuerpo funciona de manera equilibrada en torno a la inmunidad y el sistema nervioso; por lo mismo queremos comprobar que los probióticos que posee la macroalga huiro permanezcan en la bebida que fabriquemos”.

# WAV PUBLICIDAD

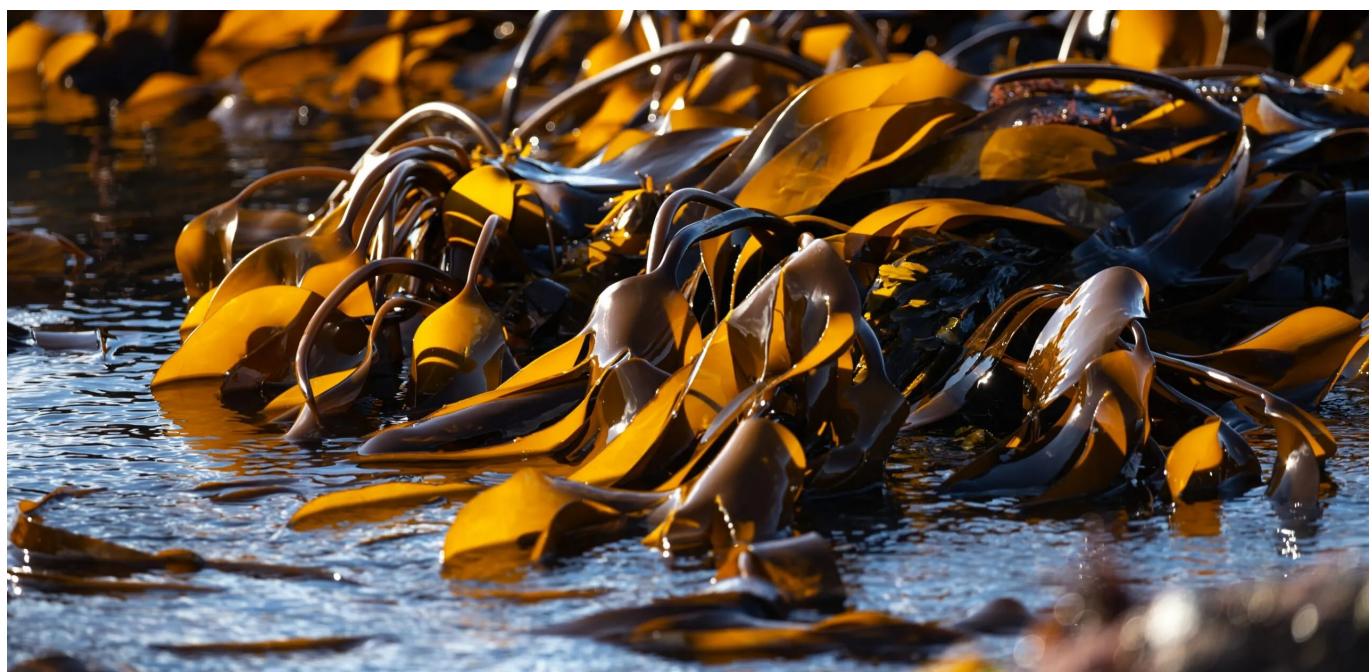
## AGENCIA DE PUBLICIDAD

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

 **Conversemos**  
por WhatsApp



El proyecto que lidera el profesor Pizarro de la PUCV se encuentra en su etapa de inicio y tal como lo señaló el académico “la bebida será un producto para quienes quieran mejorar su salud”.



Investigan desarrollo de bebida fermentada a base de huilo

y tú, ¿qué opinas?