Innovación made in Chile: crean espumante de durazno, helado de golden berry y snacks con huesos de caballo

Un espumante hecho de durazno, con el sabor natural de la fruta y ese clásico burbujeo de la champaña; un helado vegano de golden berry, elaborado con leche de avena y aceite de coco; y snacks para mascotas elaborados a partir de huesos de caballo. Estos son algunos de los productos desarrollados por el Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS), en conjunto con pequeños agricultores de las provincias de Petorca y San Felipe, zonas especialmente afectadas por la escasez hídrica y los efectos del cambio climático.

Las innovaciones surgen del "Programa de vinculación entre la agroindustria alimentaria y la Agricultura Familiar Campesina mediante D+I en productos alimentarios", impulsado por CREAS y financiado con aportes del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de Valparaíso, año 2022.

Anuncio Patrocinado

El estudio reveló que más del 73% de la producción está a cargo de mujeres mayores de 55 años, y que más del 60% de los hogares obtiene sus ingresos del sector agrícola. A pesar de las dificultades, el 75% de las personas consultadas manifestó interés en innovar y desarrollar nuevos productos.

"En CREAS creemos en la capacidad de innovación de la agricultura familiar campesina. Este programa demuestra que, con apoyo técnico y articulación territorial, es posible crear productos únicos con alto valor agregado y potencial comercial", señaló Alejandro Osses, gerente del Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables.

Helado de golden berry

Berta Aravena Aballay, agricultora del sector de Pedegua, en la comuna de Petorca, decidió reemplazar el cultivo de tomates por golden berry debido a las condiciones climáticas. “El tomate se volvió muy difícil con la sequía. Hace poco más de un año aumenté mi producción de golden y comencé a explorar subproductos, como mermeladas y jugos. Conversando con CREAS, surgió la idea de hacer un helado vegano con sabor a golden berry, algo muy novedoso”, cuenta.

Diego Romero Aguirre, ingeniero de desarrollo de CREAS, explica que el helado es un prototipo vegano a base de leche de avena, golden berry y aceite de coco. “Tiene un alto porcentaje de fruta, no lleva colorantes ni conservantes, y la avena aporta fibra y proteína. El aceite de coco es clave para lograr la textura cremosa, como en cualquier emulsión”, detalla.

El producto apunta a un nicho de alimentación saludable. “Es local, innovador y saludable. El golden berry no es una fruta común en ferias o supermercados, y tiene múltiples propiedades nutricionales”, agrega Romero.

El helado, actualmente en formato de 250 ml, tiene un sabor intenso a golden berry, un toque ácido y una textura suave. “Nuestra idea es venderlo al público vegano y a quienes prefieren productos naturales y funcionales”, explica Aravena.

Snacks con huesos de caballo

Fernando Beltrán, pequeño productor de charqui de caballo en El Porvenir, Llay-Llay, tenía un problema: los huesos del animal no eran utilizados. “Solo ocupo la carne, así que los huesos los quemaba o se los daba a mis perros como abono o juego”, cuenta.

Al acercarse a CREAS, planteó la posibilidad de transformar ese desecho en alimento para mascotas. El equipo técnico analizó el caso y desarrolló un proceso de deshidratación para conservar los huesos y hacerlos seguros para el consumo animal.

“El desafío fue lograr una cocción que los hiciera masticables y durables, sin perder resistencia ni seguridad para las mascotas. Logramos una duración de entre uno y dos años”, señala Romero.

Los huesos se presentan en dos tamaños: grandes (fémur) y medianos (costillas), para perros grandes y pequeños. “El fémur se corta en piezas de 20 cm y las costillas en 10 cm. Son snacks para entretención, no para alimentación”, explica.

Además de ser un producto innovador, esta iniciativa permite valorizar un residuo, generar ingresos adicionales y avanzar hacia una producción más sustentable.

Burbujas con durazno

En Putaendo, la escasez hídrica ha reducido los calibres de los duraznos conserveros, aumentando los descartes en la producción. Frente a esto, la Federación Nacional de la Fruticultura Familiar Campesina (Fedafruc) se acercó a CREAS para buscar una solución.

El resultado fue un espumante de durazno, elaborado con procesos propios de la industria del vino, como la clarificación del jugo, su fermentación para obtener alcohol, y una segunda fermentación en botella que genera el característico gas del método champenoise.

“El objetivo era obtener un espumante de alta gama, estable, con buena calidad sensorial y replicable. Conseguimos un producto muy innovador, bajo en alcohol, con sabor y aroma a durazno, y una sensación burbujeante en boca”, afirma Romero.

Este nuevo espumante abre la puerta a una línea de valor agregado para frutas que antes eran descartadas, demostrando que la innovación puede ser una herramienta poderosa para enfrentar la crisis climática en la agricultura.

y tú, ¿qué opinas?