

El Centro de Estudios en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (CECTA) de la Universidad de Santiago (Usach), reconocido por su trayectoria en la generación de levaduras para la industria vitivinícola, ahora apunta al sector panadero, gracias a un innovador proyecto de investigación aplicada.

Se trata del proyecto FONDEF IDeA I+D “Obtención de una cepa de levadura sobreproductora de ergosterol para su uso en la producción de pan suplementado con vitamina D”, que lidera el Dr. Eduardo Kessi-Pérez, investigador de CECTA.

#### Anuncio Patrocinado

Esta iniciativa cuenta con la participación de la Asociación de Panaderías y Pastelerías de Chile (ChilePan) como entidad asociada y, además, es apoyada en su ejecución por la Vicerrectoría de Investigación, Innovación y Creación (Vriic) de la Usach, a través de su Dirección de Gestión Tecnológica.

Según explica el Dr. Kessi-Pérez, la investigación surge ante la necesidad de abordar la deficiencia de vitamina D, que afecta a más de la mitad de la población en el país. Este problema de salud pública motivó al Estado a modificar el Reglamento Sanitario de los Alimentos, promoviendo la fortificación de la leche blanca y la harina, cuya entrada en vigencia se aplazó hasta 2026.

# WAM | PUBLICIDAD

## AGENCIA DE PUBLICIDAD

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

**Conversemos por WhatsApp**



Dado el alto consumo de pan a nivel nacional, el equipo de investigación propuso innovar en su valor nutricional, de manera de aportar a la salud de quienes lo consumen. “Queremos desarrollar una levadura panadera sobreproductora de ergosterol, que luego se transforme en vitamina D para obtener un pan suplementado y, eventualmente, comercializable”, señala el investigador.

El proyecto, iniciado en mayo de 2024, completó su primera fase superando las expectativas iniciales. A nivel de laboratorio, se obtuvieron levaduras que producen entre un 30 % y un 90 % más de ergosterol respecto a una levadura comercial. Actualmente, el equipo de investigación trabaja en su conversión a vitamina D.

En la siguiente etapa, el objetivo es “elaborar pan suplementado con vitamina D y asegurar que organolépticamente sea muy similar en sabor, aroma y textura, al pan producido con levadura comercial”, enfatiza.

Asimismo, al término de la investigación, buscan alcanzar un nivel de madurez tecnológica de TRL 5, validando la levadura en un entorno real, junto a los productores panaderos de ChilePan.

“Esperamos que el pan suplementado tenga un contenido de vitamina D similar al de otros

alimentos suplementados que están en el mercado, como algunos cereales y lácteos”, afirma el Dr. Kessi-Pérez.

## INDUSTRIA PANADERA INNOVADORA

Desde ChilePan valoran esta colaboración con CECTA, destacando su potencial para conectar al sector panadero con la comunidad científica.

Para Pedro Jofré Meza, representante del gremio, la iniciativa aborda “uno de los mayores dolores de la industria panadera tradicional: transformar el pan en un producto saludable, vehículo de salud y que pueda ser percibido como tal por la población”.

Jofré enfatiza que su consumo en Chile ha evolucionado en los últimos años, hacia productos más integrales y saludables, lo que se ve reflejado en una mayor conciencia de las y los consumidores por una alimentación equilibrada.

En este contexto, considera que para los productores “es fundamental incorporar mejores técnicas, procesos, ingredientes y nuevas variedades del producto final, para posicionar al pan como un producto que no solo alimenta, sino que contribuye a la salud”.

Finalmente, añade que la participación en el proyecto permite transformar al gremio en un agente articulador más relevante e “impulsor de iniciativas innovadoras de desarrollo tecnológico, que apuntan a que la industria fluya hacia un estatus más moderno y en sintonía con las tendencias actuales de hábitos de consumo más saludables”, enfocado en aportar a la alimentación, la salud y la calidad de vida.

y tú, ¿qué opinas?