

Algas marinas chilenas, una solución sustentable que podría transformar la industria alimentaria

Investigadores de la Universidad de los Andes (Uandes) están desarrollando un ingrediente bioactivo a partir de algas verdes recolectadas en la Región de Coquimbo, que **podría reducir el índice glicémico de alimentos** como pastas, pan y galletas, sin alterar su sabor ni textura.

Además de su potencial nutricional, el proyecto entrega una **respuesta innovadora a un problema ambiental** que afecta las costas chilenas.

Anuncio Patrocinado

El equipo, liderado por **Ingrid Contardo**, académica del **Centro de Investigación e Innovación Biomédica (CIIB)** y la **Escuela de Nutrición y Dietética** de la Uandes, busca **extraer y optimizar compuestos bioactivos presentes en algas marinas verdes para incorporarlos en alimentos ricos en almidones**. “Estamos desarrollando un prototipo de ingrediente alimentario y bioactivo que pueda reducir el índice glicémico y que, además, actúe como un prebiótico”, explica la experta.

Impacto del descubrimiento



WAVM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

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

 **Conversemos por WhatsApp**

Más allá del ámbito nutricional, la iniciativa tiene un impacto ambiental significativo.

Algas marinas chilenas, una solución sustentable que podría transformar la industria alimentaria

Actualmente, **las algas utilizadas no tienen valor comercial** y su proliferación excesiva que es favorecida por el **cambio climático** y el aumento de la temperatura del mar, genera floraciones masivas que deben ser removidas, implicando altos costos ambientales y económicos. “Son algas que crecen en exceso y deben retirarse de las costas, por lo que **darles un uso productivo y sustentable es una forma de mitigar ese impacto**”, explica Contardo.

De esta manera, el trabajo de los científicos de la Universidad de los Andes **revaloriza un recurso natural poco utilizado**, convirtiendo un problema ambiental en una **oportunidad de innovación sostenible** para la industria alimentaria.

El ingrediente en desarrollo busca mantener intactas las características de los alimentos. Junto a ello, la académica indica: “Estamos caracterizándolo desde la perspectiva física, química, reológica y sensorial **para asegurar que no modifique la textura, la reología ni el sabor**”

Ricas en proteínas, aminoácidos esenciales, fibra y ácidos grasos omega-3, las algas marinas se posicionan como una fuente natural que combina **beneficios para la salud y el medioambiente**, contribuyendo a la creación de alimentos más saludables y sustentables.

y tú, ¿qué opinas?