

Estás en: [Inicio](#) / [Innovación](#) / Científicos de la UdeC impulsan creación de bebidas antioxidantes en base a algas

Científicos de la UdeC impulsan creación de bebidas antioxidantes en base a algas

Este innovador proyecto obtuvo el financiamiento de la Corfo a través de la Línea 1 de I+D Aplicada y es realizado en colaboración con Bioseaweed S.A., empresa nacional que comercializa algas marinas para consumo humano y como materia prima a mercados extranjeros.



Innovación

Publicado el 22 de agosto del 2014

 AQUA

Gracias al financiamiento de InnovaChile de la Corporación de Fomento para la Producción (Corfo) y la investigación del Centro de Biotecnología de la Universidad de Concepción (UdeC) se están dando pasos hacia la elaboración de una bebida rica en antioxidantes, rentable e inserta en un mercado en expansión.

Se asocian a la comida china, al tradicional cochayuyo o simplemente al panorama visual de cualquier playa de Chile; pero ciertamente las algas marinas son mucho más, ya que guardan valiosas propiedades antioxidantes y pueblan los mares en diversas variedades.

El grupo interdisciplinario en biotecnología marina (Gibmar) del Centro de Biotecnología de la UdeC asumió el desafío de dar nuevos usos a las algas, incorporándolas como materias primas para la elaboración de un producto bebible.

Este innovador proyecto obtuvo el financiamiento de la Corfo a través de la Línea 1 de I+D Aplicada y es realizado en colaboración con Bioseaweed S.A., empresa nacional que comercializa algas marinas para consumo humano y como materia prima a mercados extranjeros.

Las algas marinas son una rica fuente de antioxidantes con excelentes aplicaciones, explicó el director del proyecto, Krisler Alveal. "Son numerosas las publicaciones científicas que se refieren a la existencia de compuestos con actividad antioxidante presentes en las algas, aunque son pocas las iniciativas que exploran la transferencia de esos compuestos a la dieta humana. Es aquí donde este proyecto resulta ser tan innovador", sostuvo.

Por su parte, Cristian Agurto, director alterno del proyecto, ahondó que el poder incorporar antioxidantes de algas en un producto bebestible es una iniciativa prometedora no solo en el ámbito de la salud, sino que también en lo económico. "El mercado de los productos antioxidantes a nivel mundial ha presentado ventas por sobre US\$34.000, debido principalmente a un aumento en la conciencia, por parte de los consumidores, de los beneficios de estos compuestos", concluyó el investigador.

ESPECIALES

FORMACIÓN , I+D , MEDIO AMBIENTE , NEGOCIOS E INDUSTRIA



[EN-ES] Estudian la virulencia y resistencia a antibióticos de *R. salmoninarum*

COMUNIDAD , I+D , MEDIO AMBIENTE , NEGOCIOS E INDUSTRIA , PESCA



[EN-ES] Doctora en ecología pide un "monitoreo permanente" ante escapes de salmón

BUSCADOR DE NOTICIAS

ESTUDIOS & COMPENDIOS



Catastro de Plantas Desalinizadoras y Sistemas de Impulsión de Agua de Mar (SIAM) 2017-2018

Compendio de la Minería Chilena 2017

AGENDA