



Región de Ejecución

Araucanía

Metropolitana de Santiago

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Metropolitana de Santiago



Araucanía



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de Colorantes Naturales para la Industria Alimentaria a partir de Extractos de Cebada y/o Malta

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2013-0047
Ejecutor	: Maltexco S.A.
Empresa/Persona Beneficiaria	: Maltexco S.A.
Fecha de Inicio	: 01/05/2013
Fecha de Término	: 30/04/2015
Costo Total	: \$167.369.284

Aporte FIA	: \$98.899.484 (FIC Nacional)
Aporte Contraparte	: \$68.469.800
Región de Ejecución	: IX y XIII
Región de Impacto	: IX y XIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Cultivos y cereales
Rubro	: Cereales

Año de Adjudicación

2013

Código de Iniciativa
PYT-2013-0047

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de Colorantes Naturales para la Industria Alimentaria a partir de Extractos de Cebada y/o Malta

Objetivo General

Desarrollar una nueva línea de extractos de malta y cebada para su uso como colorante natural en la industria de alimentos y bebidas.

Objetivos Específicos

1. Determinar parámetros críticos de carácter técnico, mercado, organizacional, económico y regulatorio del proyecto.
2. Caracterizar y seleccionar las materias primas disponibles en la empresa para su uso como colorante.
3. Determinar y seleccionar condiciones de proceso a escala piloto (laboratorio) para la obtención de extractos de malta y cebada como colorantes.
4. Seleccionar y ajustar condiciones óptimas de proceso a escala industrial, para la obtención de prototipos comerciales.
5. Caracterizar fisicoquímica y organolépticamente los productos prototipos elaborados.
6. Determinar los niveles de incorporación recomendados para aplicaciones claves en alimentos y bebidas.
7. Introducir el producto al mercado, mediante la prospección de potenciales clientes, elaboración y ejecución de planes de comercialización.

Resumen

La presente iniciativa se orienta a la obtención de una línea de colorantes naturales a partir de extracto de malta y/o cebada - con distintas gamas de tonos - como una alternativa de producto natural que puede reemplazar el colorante caramelo que se utiliza ampliamente en la industria de alimentos.

Hoy en día, existe una clara tendencia a nivel mundial hacia el uso de colorantes naturales; los consumidores rechazan cada vez más los alimentos que contienen aditivos e ingredientes artificiales, esto debido principalmente a los resultados de investigaciones que relacionan ciertas enfermedades o trastornos en la salud con el consumo de colorantes sintéticos. Específicamente, el colorante caramelo está siendo cuestionado para su uso en alimentos, dado que existen investigaciones con animales que relacionan su consumo con efectos cancerígenos.

A nivel mundial, hoy no existe una oferta generalizada de alternativas para el reemplazo del colorante caramelo y se estima que el precio de este producto se incrementará en los próximos años, como resultado de investigaciones que tendrán que realizar los fabricantes para modificar fórmulas y procesos que minimicen los riesgos para la salud. Esta situación se presenta como una oportunidad para la empresa Maltexco, específicamente para la línea de extractos de malta, reconocida por su aporte de color, entre otras características.

En la actualidad, el extracto de malta elaborado por la empresa Maltexco es considerado un producto de alta calidad por sus características de sabor, color y aroma. Sin embargo, para su uso como colorante se requiere ampliar el rango de tonos de colores, que hoy es bastante acotado y también eliminar el aporte de sabor y aroma para su aplicación en diversos tipos de alimentos. Esta apuesta de innovación requiere desarrollar un nuevo proceso - que sea escalable - para la generación de una nueva línea de productos como colorantes. Es así como en el plazo de 24 meses, se seleccionarán materias primas y se determinarán parámetros de proceso a nivel piloto que permitirán obtener un amplio rango de tonos de color, sin aportar el sabor y aroma característicos. Los prototipos desarrollados serán evaluados física, química y técnicamente, mediante la inclusión de ellos en distintas matrices de alimentos. Además, se generarán muestras para su uso en prospección de potenciales clientes.