

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Leche de arroz hidrolizado como alimento saludable y sustituto de lácteos de origen animal.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2014-0023
Ejecutor	Esteban Jorge Gabriel Paz Ossorio
Empresa/Persona beneficiaria	Esteban Jorge Gabriel Paz Ossorio; Watts S.A.
Fecha de inicio	03-02-2014
Fecha de término	29-07-2016
Costo total	\$ 122.804.455
Aporte FIA	\$ 96.216.855
Aporte contraparte	\$ 26.587.600
Región de ejecución	XIII y VIII
Región de impacto	Nacional
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales
Rubro/s	Cereales

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

METROPOLITANA

BIOBÍO

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota** <
- Tarapacá** <
- Antofagasta** <
- Atacama** <
- Coquimbo** <
- Valparaíso** <
- Metropolitana de Santiago** <
- Libertador General Bernardo O'Higgins** <
- Maule** <
- Biobío** <
- La Araucanía** <
- Los Ríos** <
- Los Lagos** <
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo** <
- Magallanes y de la Antártica Chilena** <

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN

2014

→ CÓDIGO DE INICIATIVA

PYT-2014-0023



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Leche de arroz hidrolizado como alimento saludable y sustituto de lácteos de origen animal.



Objetivo general

Desarrollar y elaborar una bebida láctea de arroz, hidrolizada y enriquecida, que se constituya en la primera leche vegetal chilena a precios accesibles para nuestra población.

Objetivos específicos

- 1 Validar agronómica y económicamente el cultivo de arroz tipo glutinoso en Chile y generar una base de materia prima disponible para desarrollar pruebas industriales y producción piloto de leche de arroz.
- 2 Desarrollar las formulaciones lácteas a base de arroz, con las propiedades requeridas por el mercado consumidor de estos productos.
- 3 Desarrollar pruebas industriales de estabilización y vida media del producto final.
- 4 Analizar la viabilidad técnica económica para el escalamiento comercial del producto.
- 5 Desarrollar actividades de promoción del producto con actuales y potenciales consumidores de leche de arroz, difundir los resultados del proyecto y generar instancias de trabajo conjunto con las agrupaciones de consumidores objetivos para consolidar los impactos futuros del proyecto.

Resumen

Esta iniciativa se desarrolla en el marco del trabajo que se ha impulsado en los últimos años, orientado a dos aspectos:

- › diversificar la producción de arroz en Chile hacia arroces especiales.
- › incorporar nuevos productos diferenciados en términos de calidad, nutrición e inocuidad, como consecuencia de las crecientes exigencias de los consumidores, donde la relación alimentación/salud cumple un rol fundamental.

En este escenario, las bebidas o leches vegetales han comenzado a popularizarse en todo el mundo, preferentemente dado el creciente número de personas que prefieren consumir alimentos nutritivos, con bajo contenido calórico y de fácil digestión. Su consumo está especialmente indicado en personas con intolerancia a la lactosa (presente en la leche de vaca) y/o dietas para bajar de peso, además de veganos y vegetarianos que no consumen productos de origen animal y personas que sufren algunos tipos de trastornos gastrointestinales.

A estos consumidores se suman las personas que sufren alergias alimentarias, especialmente los niños con alergia a la proteína de la leche de vaca (APLV). Sin embargo, se han observado diversos grados de tolerancia a las leches vegetales, incluyendo la de arroz, y actualmente existe consenso entre los especialistas respecto de que los hidrolizados de arroz son especialmente adecuados para las personas que sufren alergias alimentarias, más que las bebidas (beverage) o leches de arroz importados que hoy se encuentran en el mercado nacional. Cabe señalar que los hidrolizados aún no se producen en Chile.

En este contexto, el objetivo del presente proyecto se traduce en la elaboración de una leche de arroz basada en la hidrólisis del almidón, lo que permite obtener productos más digeribles y aprovechables por el organismo. Este sustituto lácteo será suplementado con vitaminas y minerales, para conferirle un perfil nutritivo de mayor valor biológico.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

