



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Desarrollo de productos cárnicos listos para consumir, reducidos en sodio mediante el uso combinado de tecnologías innovadoras: reformulación de ingredientes y altas presiones hidrostáticas.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0649
Ejecutor	Universidad del Bío Bío
Empresa/Persona beneficiaria	GMT FOOD S.A ; empresas elaboradoras de productos cárnicos para comida rápida (Fast Food) de la provincia de Ñuble
Fecha de inicio	01-12-2016
Fecha de término	31-07-2018
Costo total	\$ 173.816.640
Aporte FIA	\$ 114.476.640
Aporte contraparte	\$ 59.340.000
Región de ejecución	VIII
Región de impacto	VIII
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Porcinos, aves y bovinos
Rubro/s	Porcinos tradicionales, bovinos de carne y aves tradicionales

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

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
2016

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2016-0649



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

Nombre de iniciativa

Desarrollo de productos cárnicos listos para consumir, reducidos en sodio mediante el uso combinado de tecnologías innovadoras: reformulación de ingredientes y altas presiones hidrostáticas.



Objetivo general

Desarrollar productos cárnicos listos para consumir, reducidos en sodio mediante el uso combinado de la estrategia de reformulación de ingredientes y la tecnología de altas presiones hidrostáticas.

Objetivos específicos

- 1 Determinar el efecto de la sustitución parcial del NaCl por KCl sobre los atributos de la calidad fisicoquímica, sensorial y microbiológica de productos cárnicos listos para consumir.
- 2 Mejorar el proceso de cocción/enfriamiento en productos cárnicos listos para consumir, reformulados con un bajo contenido de NaCl/sodio, para mejorar la calidad físico-química, sensorial y microbiológica.
- 3 Evaluar el uso de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para mejorar las propiedades físico-química, sensoriales y microbiológicas de productos cárnicos listos para consumir, reformulados con un bajo contenido de NaCl/sodio.
- 4 Determinar el efecto de la reformulación de ingredientes (sustitución parcial del NaCl por KCl) con el uso combinado de altas presiones hidrostáticas, sobre la estabilidad de los atributos de la calidad físico-química, sensorial y microbiológica en productos cárnicos listos para consumir durante su almacenamiento refrigerado (4°C).
- 5 Proteger y transferir los resultados obtenidos.

Resumen

En la actualidad las enfermedades cardiovasculares son la primera causa de muerte, tanto a nivel mundial como nacional, siendo la hipertensión arterial el principal factor de riesgo para su desarrollo. Está demostrado que el consumo de sodio/NaCl está fuertemente asociado con la hipertensión, por lo tanto, distintos países del mundo, incluyendo Chile, están implementando programas para disminuir el consumo de sodio en la población. Después del pan, los productos cárnicos procesados y platos preparados son los que aportan la mayor ingesta de sodio a nuestra dieta. Entre la gama de productos cárnicos, las carnes cocidas listas para consumir cada vez son más demandadas por las cadenas de restaurantes de comida rápida, ya que suponen la reducción en costos de tiempo y preparación. Entonces, estos productos son un claro candidato para ser intervenidos con la finalidad de contribuir a reducir la ingesta de sodio/sal en la población y, con ello, mejorar su condición de salud. Entre los resultados esperados se contempla el desarrollo de productos cárnicos más saludables, cuyo impacto repercutirá directamente en el bienestar de la población. Por otra parte, a las empresas del rubro les permitirá modificar el perfil nutricional de sus productos, favoreciendo su posicionamiento en el mercado como alimentos más saludables, y respondiendo a la demanda de los consumidores y a los organismos de salud, que exigen alimentos inocuos y más saludables.

