



Fundación para la
Innovación Agraria

MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Ingredientes naturales funcionales de alto valor agregado, a partir de subproductos de la agroindustria del apio.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0622
Ejecutor	Distribuidora Biofresco Ltda
Empresa/Persona beneficiaria	Distribuidora Biofresco Ltda. Productores de hortalizas
Fecha de inicio	26-12-2016
Fecha de término	31-12-2017
Costo total	\$ 136.320.072
Aporte FIA	\$ 92.275.072
Aporte contraparte	\$ 44.045.000
Región de ejecución	XIII
Región de impacto	III a la IX
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Hortalizas y tubérculos
Rubro/s	Hortalizas de tallo

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

METROPOLITANA

→ 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-2016-0622



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Ingredientes naturales funcionales de alto valor agregado, a partir de subproductos de la agroindustria del apio.



Objetivo general

Generar ingredientes naturales de subproductos del procesamiento agroindustrial del apio para la industria alimentaria.

Objetivos específicos

- 1 Caracterización de las materias primas.
- 2 Determinar el mejor procesamiento de las materias primas utilizando al menos dos alternativas de secado, estudio de secado y vida útil.
- 3 Evaluación del mejor proceso de molienda y granulometría apropiado para desarrollo de sopa instantánea y al menos otra aplicación.
- 4 Formulación de productos alimenticios y su evaluación física, química y biológica.
- 5 Evaluación sensorial de los productos elaborados y estudio de vida útil.

Resumen

Apium graveolens, variedad dulce (apio), es una planta comestible de la familia de las umbelíferas; se cultiva por sus semillas y aceites esenciales, que se utilizan como saborizante por su olor característico y a menudo se utiliza como especia. Sus hojas son ricas en compuestos bioactivos, que tienen usos medicinales, y se utiliza comúnmente como alimento en la dieta mediterránea. Son una fuente importante de flavonoides naturales y contienen grandes cantidades de antioxidantes que pueden proteger contra varias enfermedades crónicas. Entre estos antioxidantes se encuentran el α -tocoferol 1, el flavonoide apigenina-7-apisoylglucosido, conocido como apiin, ácidos fenólicos como protocatéquico, p-hidroxibenzoico, caféico, p-cumárico y ferúlico. Investigaciones han reportado que la hoja de apio posee hasta tres veces más de compuestos fenólicos que el tallo. Según el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA), la hoja tendría una capacidad antioxidante de 5820 μ mol ET/100g pf (ORAC) y una cantidad de polifenoles totales de 155mg EAG/100g pf; en cambio, el tallo posee una capacidad antioxidante de 290 ET/100g pf (ORAC) y una cantidad de polifenoles totales de 9 EAG/100g pf. Debido a la presencia natural de los compuestos químicos anteriormente mencionados, es que el apio, y especialmente su hoja, posee propiedades benéficas para la salud, entre ellas: anti-inflamatorio, antiespasmódico, efectos hipotensivos, diurético, antioxidante y anti-carcinogénico.



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl 

