



Fundación para la
Innovación Agraria
MINISTERIO DE AGRICULTURA

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Mejoramiento sustentable de las características nutricionales inmuno-moduladoras del huevo azul, producido por comunidades indígenas locales, mediante el uso de subproductos generados por actividades industriales de la Región de Los Lagos.



Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0559
Ejecutor	Universidad de Santiago de Chile
Empresa/Persona beneficiaria	Comunidades Huilliches de la comuna de Río Negro
Fecha de inicio	15-12-2016
Fecha de término	13-09-2019
Costo total	\$ 147.085.769
Aporte FIA	\$ 90.405.669
Aporte contraparte	\$ 56.680.100
Región de ejecución	X
Región de impacto	X
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Aves
Rubro/s	Aves tradicionales

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LOS LAGOS

→ 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-2016-0559



FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



Nombre de iniciativa

Mejoramiento sustentable de las características nutricionales inmuno-moduladoras del huevo azul, producido por comunidades indígenas locales, mediante el uso de subproductos generados por actividades industriales de la Región de Los Lagos.



Objetivo general

Desarrollar huevos azules *premium* enriquecidos sustentablemente con antioxidantes y ácidos grasos omega 3, provenientes de subproductos generados por actividades industriales de la Región de Los Lagos para una alimentación saludable.

Objetivos específicos

- 1 Desarrollar un suplemento alimenticio alto en omega 3 y antioxidantes a partir de subproductos generados por la industria miticultura, salmonicultura y frutícola, con el fin de potenciar los atributos saludables del huevo azul.
- 2 Determinar el efecto de la inclusión en la dieta de las gallinas mapuches del suplemento alimenticio rico en omega 3 y antioxidantes, desarrollado sobre las posturas, valor nutricional y vida útil de los huevos azules producidos.
- 3 Evaluar el nivel de agrado, aceptación y preferencia de huevos azules enriquecidos sustentablemente con antioxidantes y ácidos grasos omega 3 comparados con los huevos disponibles comercialmente en el mercado chileno.
- 4 Diseñar y confeccionar etiquetas de acuerdo con la nueva normativa establecida por el Reglamento Sanitario de los Alimentos para huevos azules enriquecidos sustentablemente con antioxidantes y ácidos grasos omega 3.
- 5 Desarrollo de envases biodegradables para huevos azules enriquecidos sustentablemente con antioxidantes y ácidos grasos omega 3.
- 6 Promover y difundir los atributos saludables de los huevos azules enriquecidos sustentablemente con antioxidantes y ácidos grasos omega 3 y su importancia como patrimonio de los pueblos originarios.

Resumen

El huevo es un producto de consumo masivo debido a su alto valor nutritivo y bajo coste relativo, no obstante, es un alimento que ha sido estigmatizado por su alto contenido de colesterol. Para remediar esta percepción, la industria avícola mundial ha centrado su interés en mejorar la composición nutricional del huevo mediante la modificación de la dieta base a lo largo del ciclo de puesta de las gallinas. Esta estrategia permite la producción de huevos enriquecidos con componentes saludables tales como ácidos grasos omega-3, selenio, vitaminas y luteína. En Chile, siguiendo las tendencias mundiales, los consumidores están comenzando a demandar huevos producidos de forma artesanal por pequeños productores locales, ya que presentan características organolépticas y nutricionales superiores. Entre ellos, los huevos azules han despertado un gran interés en el mercado gourmet debido a su origen étnico ancestral. Estos huevos son puestos por la gallina araucana (*Gallus inauris*) y tienen un potencial productivo-comercial pobremente explotado, siendo comercializados principalmente en mercados del sur del país. Si bien poseen características nutricionales superiores a los huevos tradicionales, aumentar el contenido de nutrientes puede conferirles mayores beneficios para la salud, como también mejorar su precio de venta. Se busca implementar la producción no industrial y ecológica de huevos azules enriquecidos con el uso de subproductos de las industrias acuícola y frutícola de la región. El desarrollo tecnológico del proyecto será realizado en dependencias y por profesionales del Centro de Estudios, CEUS Llanquihue, de la Universidad de Santiago de Chile, Comuna de Llanquihue, que cuenta con una Planta Piloto de Extrusión de Alimentos. Todo lo anterior se lleva a cabo con la colaboración del Departamento de Ciencia y Tecnología de los Alimentos y del Departamento de Ingeniería Química de la universidad, un equipo capaz de abordar todos y cada uno de los aspectos científicos y tecnológicos necesarios para el éxito del proyecto. También con la participación de un grupo de pequeños productores mapuche pertenecientes a las comunidades de Unum Mapu, Millaray, Río Chifin, Chan Chan y Co-Rayen de la Comuna de Río Negro, junto a la municipalidad de la misma comuna, encargados de ejecutar los ensayos experimentales y recibir los conocimientos obtenidos en el proyecto.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

