FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

ALIMENTOS SALUDABLES

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un paté vegetal a base de quínoa y amaranto: un aporte al comercio justo y a la sustentabilidad agrícola de los valles de la Región de Valparaíso.

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2016-0686
Ejecutor	Centro Regional de Estudios en Alimentos Saludables (CREAS)
Empresa/Persona beneficiaria	MANK Ltda.
Fecha de inicio	19-12-2016
Fecha de término	29-06-2018
Costo total	$ 112.737.000
Aporte FIA	$ 74.250.000
Aporte contraparte	$ 38.487.000
Región de ejecución	V
Región de impacto	V
Sector/es	Agrícola
Subsector/es	Cultivos y cereales
Rubro/s	Otros cultivos y cereales

→REGIÓN DE EJECUCIÓN

VALPARAISO

→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-2016-0686

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

Nombre de iniciativa

Desarrollo de un paté vegetal a base de quínoa y amaranto: un aporte al comercio justo y a la sustentabilidad agrícola de los valles de la Región de Valparaíso.

Objetivo general

Desarrollar un paté 100% vegetal -a base de quínoa y amaranto- de calidad organoléptica y sensorial similar al paté de origen cárnico.

Objetivos específicos

1. Establecer los parámetros de línea base del nuevo producto a formular, relacionado con los atributos sensoriales y mecánicos que se desea tengan los patés de quínoa y amaranto.
2. Diseñar pruebas de concepto de elaboración de paté, en base a la composición proximal y funcional de las materias primas, atributos organolépticos deseados según línea base y análisis sensorial dado por los condimentos y aditivos alimentarios utilizados en la formulación.
3. Analizar sensorialmente los productos mediante test simple de aceptabilidad.
4. Desarrollar prototipos de paté aceptables sensorialmente -a base de quínoa y amaranto- para prospectar el mercado nacional.
5. Realizar transferencia tecnológica del proceso definido para la elaboración de los patés, desde CREAS a la empresa Manki Ltda.

Resumen

El mercado de alimentos saludables se ha globalizado, impulsado por una creciente demanda de alimentos básicos, naturales, inocuos, funcionales y de calidad. Es por ello que en un mercado global, resulta fundamental diferenciarse para acceder a satisfacer la demanda más sofisticada. Para diferenciarse es indispensable agregar inteligencia a la producción de alimentos y esto significa disponer de una cadena de valor con capacidad de innovación e investigación, concepto acogido por el país y focalizado estratégicamente en el Programa de Alimentos Saludables. Al abordar los desafíos de este programa, la empresa Manki Ltda. ha previsto una oportunidad para generar un paté 100% vegetal, a base de quínoa y amaranto, que deberá contener atributos organolépticos y sensoriales similares al paté de origen cárnico que se encuentra hoy en el mercado, relacionados con la consistencia, textura, palatabilidad, entre otros atributos; y que además promete ser un producto que evitará la adición de nutrientes críticos, como el azúcar, sal y grasas saturadas, o en su defecto, si éstos se agregan, deberán cumplir con los límites máximos permitidos en la nueva Ley de Etiquetado Nº 20.606. Estas características permitirán el posicionamiento diferenciado y competitivo de estos nuevos productos en el mercado, constituyéndose como una alternativa saludable a los patés cárnicos convencionales que existen en el país. En este contexto se presenta esta iniciativa, que busca desarrollar un producto cuya inserción en el mercado permitirá potenciar un modelo de comercio justo, el cual ha establecido Manki Ltda. con sus proveedores, constituidos principalmente por pequeños y medianos agricultores de los Valles de Petorca, Cabildo y Colliguay. Las actividades de I+D serán ejecutadas por CREAS, cuya propuesta de trabajo plantea una solución saludable al problema asociado al alto consumo de patés, cecinas y embutidos en Chile; que según cifras de la OMS, el consumo de 50 g/día de éstos por un periodo mayor a 20 años, podría aumentar la incidencia a padecer cáncer en un 18%.