



Fundación para la  
Innovación Agraria  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

RESCATE PATRIMONIAL

## Nombre de iniciativa

Propuesta de valor a partir de descartes de la agroindustria (pomaza, orujo, alperujo), de fruta y hortalizas (cascara de kiwi, colas de espárragos), de la Región del Maule para obtener ingredientes funcionales y/o aditivos alimentarios especializados para la industria alimentaria y de suplementos nutricionales.



→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

**MAULE**

→ 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-2016-0663**



FICHA INICIATIVA FIA

[fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

<b>Tipo de iniciativa</b>	Proyecto
<b>Código de iniciativa</b>	PYT-2016-0663
<b>Ejecutor</b>	Elaboradora y Extractora Ecocrea Ltda.
<b>Empresa/Persona beneficiaria</b>	Elaboradora y Extractora Ecocrea Ltda.
<b>Fecha de inicio</b>	01-12-2016
<b>Fecha de término</b>	28-02-2019
<b>Costo total</b>	\$ 187.275.000
<b>Aporte FIA</b>	\$ 119.325.000
<b>Aporte contraparte</b>	\$ 67.950.000
<b>Región de ejecución</b>	VII
<b>Región de impacto</b>	VII
<b>Sector/es</b>	Agrícola
<b>Subsector/es</b>	Hortalizas y tubérculos
<b>Rubro/s</b>	General para subsector hortalizas y tubérculos

# FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



## Nombre de iniciativa

Propuesta de valor a partir de descartes de la agroindustria (pomaza, orujo, alperujo), de fruta y hortalizas (cascara de kiwi, colas de espárragos), de la Región del Maule para obtener ingredientes funcionales y/o aditivos alimentarios especializados para la industria alimentaria y de suplementos nutricionales.



## Resumen

El proyecto propone la obtención de ingredientes funcionales en polvo a partir de extractos naturales derivados de subproductos de la industria agroalimentaria de la región del Maule. La tendencia mundial en materia de alimentos apunta a la demanda de productos con propiedades adicionales a las nutricionales e ingredientes naturales en rechazo a aditivos químicos o artificiales. Este proyecto se centra no solo en la obtención a nivel técnico de ingredientes a partir de 5 subproductos, sino que también en la caracterización a nivel microbiológico, molecular y funcional de cada ingrediente. Para cada producto piloto se evaluará su aplicabilidad a alimentos sólidos y líquidos, obteniendo un producto que puede compararse efectivamente con su competidor. El impacto de este proyecto es aumentar el valor agregado a los ingredientes funcionales al utilizar descartes de la industria que de otra manera se convertirían en desechos, además, validar estos ingredientes a nivel piloto en alimentos y con ello tener una ventaja competitiva con respecto a extractos naturales de otras regiones y países. Indirectamente, el completo desarrollo de estos extractos, permite mejorar y aumentar la oferta laboral calificada en la región del Maule, y al crear una demanda nueva, un aumento en la actividad comercial de las pymes de la región. Cabe destacar que el fin último de este proyecto es la obtención de productos saludables y con funcionalidad terciaria, lo que permitirá mejorar la calidad de vida de los consumidores finales, tener una oferta de productos de acuerdo a la nueva demanda mundial y ayudar al desarrollo de una nueva industria de alimentos procesados para la región y el país.

## Objetivo general

Obtención de ingredientes funcionales de alto valor, a partir de subproductos de la industria agroalimentaria de la Región del Maule, para uso en diversas matrices alimenticias.

## Objetivos específicos

- 1 Analizar y elaborar cinco extractos líquidos a partir de subproductos agroindustriales como base para los productos funcionales a desarrollar.
- 2 Evaluar, optimizar y validar la tecnología de membrana con concentración al vacío para definir cuál será la metodología de concentración para la etapa industrial piloto.
- 3 Evaluar y validar los distintos encapsulantes/ *carriers* que tengan mejor funcionalidad para obtener los productos a desarrollar.
- 4 Elaborar cinco ingredientes funcionales con las propiedades requeridas por el mercado.
- 5 Desarrollar un modelo de promoción, marketing y comercialización que permita posicionar en el mercado los productos desarrollados.

FICHA INICIATIVA FIA

fia@fia.cl

