



Fundación para la
Innovación Agraria

FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA

FICHA INICIATIVAS FIA

NOMBRE DE INICIATIVA

Elaboración de quesos saludables utilizando materias primas con compuestos funcionales del sur de Chile

Tipo de iniciativa	Proyecto
Código de iniciativa	PYT-2018-0274
Ejecutor	Instituto de Investigaciones Agropecuarias
Empresa / Persona beneficiaria	Productores de queso de la Cooperativa de Trabajo El Laurel Ltda.
Fecha de inicio	01-07-2018
Fecha de término	31-12-2020
Costo total	\$ 225.432.929
Aporte FIA	\$ 112.295.755
Aporte contraparte	\$ 113.137.174
Región de ejecución	La Araucanía
Región de impacto	La Araucanía, Los Ríos, Los Lagos
Sector/es	Pecuario
Subsector/es	Bovinos
Rubro/s	Bovinos de leche

ALIMENTOS SALUDABLES

→ REGIÓN DE EJECUCIÓN

LA ARAUCANÍA

→ REGIÓN DE IMPACTO POTENCIAL

- Arica y Parinacota
- Tarapacá
- Antofagasta
- Atacama
- Coquimbo
- Valparaíso
- Metropolitana de Santiago
- Libertador General Bernardo O'Higgins
- Maule
- Ñuble
- Biobío
- La Araucanía
- Los Ríos
- Los Lagos
- Aisén del General Carlos Ibáñez del Campo
- Magallanes y de la Antártica Chilena

→ AÑO DE ADJUDICACIÓN
2018

→ CÓDIGO DE INICIATIVA
PYT-2018-0274



fia@fia.cl

www.fia.cl



FUNDACIÓN PARA LA INNOVACIÓN AGRARIA



NOMBRE DE INICIATIVA

Elaboración de quesos saludables utilizando materias primas con compuestos funcionales del sur de Chile

Objetivo general

Valorizar la producción de queso mediante la incorporación de materias primas ricas en compuestos funcionales, capaces de diversificar la oferta existente de quesos saludables a nivel nacional.

Objetivos específicos

- 1 Evaluación inicial del sistema productivo y el proceso de elaboración de quesos en los productores miembros de la cooperativa.
- 2 Evaluar la generación de prototipos de quesos saludables utilizando materias primas ricas en compuestos funcionales.
- 3 Validar los prototipos de quesos funcionales a nivel de planta de productores.
- 4 Generar un modelo de negocio que otorgue sustentabilidad a la comercialización de los nuevos productos.
- 5 Difundir y transferir los resultados al asociado y público interesado.

Resumen

El consumidor es cada vez más consciente de las implicancias que la alimentación tiene sobre el bienestar y la salud, por lo que está dispuesto a pagar más por productos con características saludables. Para satisfacer esta creciente demanda, en la presente propuesta nos centraremos en mezclar dos materias primas con estas propiedades para el desarrollo de un queso con atributos funcionales. Se utilizarán: 1. Berries del sur de Chile (maqui, arándano, murtilla, entre otros) que sobresalen por su gran contenido de antioxidantes benéficos, que contribuyen a la prevención de trastornos a la salud como dislipidemia, aterosclerosis, hipertensión, entre otras; y 2. Leche bovina proveniente de sistemas pastoriles del sur de Chile, la cual destaca por su contenido de ácidos grasos n-3 y Ácido Linoleico Conjugado (CLA). Estos ácidos grasos poseen propiedades benéficas, principalmente en la reducción de enfermedades cardiovasculares y en la prevención del cáncer.

Al respecto, el objetivo de la propuesta es valorizar la producción de queso mediante la incorporación de materias primas ricas en compuestos funcionales, capaces de diversificar la oferta existente de quesos saludables a nivel nacional. Para esto, se realizará un trabajo conjunto, donde se incorporarán visiones desde la experiencia de la Cooperativa El Laurel, los conocimientos tecnológicos de la academia y la trayectoria gastronómica proporcionada por la Escuela de Los Sentidos. Todo lo anterior se suma a la experiencia en investigación en calidad de alimentos generada por INIA. Esto permitirá que la Cooperativa El Laurel pueda incorporarse al mercado de quesos con atributos diferenciados, a través de un nuevo producto con características funcionales (queso alto en CLA, ácidos grasos n-3 y antioxidantes) que les permitirá diversificar su oferta y entregar un nuevo producto con el fin de satisfacer la creciente demanda de los consumidores por productos funcionales.