



Región de
**IMPACTO
POTENCIAL**



Antofagasta



FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de Productos con Valor Agregado mediante “Deshidrocongelación”, a partir de Hortalizas Cultivadas en el Interior de la Región de Antofagasta

Tipo de Iniciativa	: Estudio	Aporte FIA	: \$17.400.000
Código de Iniciativa	: EST-2010-0158	Aporte Contraparte	: \$4.380.000
Ejecutor	: Universidad de Antofagasta	Región de Ejecución	: II
Empresa/Persona Beneficiaria	: Agricultores de Talabre y Socaire	Región de Impacto	: II
Fecha de Inicio	: 01/12/2010	Sector	: Agrícola
Fecha de Término	: 30/06/2012	Subsector	: Cultivos y cereales, hortalizas y tubérculos
Costo Total	: \$21.780.000	Rubro	: Cultivos y cereales, hortalizas y tubérculos



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de Productos con Valor Agregado mediante “Deshidrocongelación”, a partir de Hortalizas Cultivadas en el Interior de la Región de Antofagasta

Objetivo General

Desarrollar productos procesados pigmentados, mediante deshidrocongelación, utilizando papas pigmentadas cultivadas en los poblados de Talabre y Socaire, de la Región de Antofagasta.

Objetivos Específicos

1. Caracterizar papas pigmentadas desde el punto de vista morfológico, proximal, tecnológico, funcional y genético.
2. Determinar las condiciones óptimas de escaldado, deshidratación osmótica y sistema de envasado de los productos deshidrocongelados.
3. Evaluar económicamente la factibilidad de las alternativas de envasado de los productos deshidrocongelados.
4. Divulgar la información relacionada con las características de los recursos agrícolas, las condiciones de proceso y almacenamiento y las características de los productos elaborados.

Resumen

En los alrededores de San Pedro de Atacama se cultivan papas pigmentadas, moradas o púrpura, que son comercializadas, como producto fresco, en ferias y restaurantes locales. El escaso desarrollo agroindustrial de la zona, limita la oferta de productos semi-procesados y procesados, que, por una parte aumentan el valor agregado y, por otra, aseguran la estabilidad de los productos, reduciendo las pérdidas postcosecha. Se plantea la técnica de “deshidrocongelación” (dehydrofreezing) para el procesamiento de estos recursos naturales originarios, de forma de incrementar su aprovechamiento.

El trabajo será ejecutado en el Departamento de Alimentos de la Universidad de Antofagasta y considera cuatro etapas generales: i) Caracterización de las materias primas e identificación de los ecotipos y líneas genéticas, ii) Determinación de las condiciones óptimas de procesamiento de escaldado y deshidratación osmótica, de forma técnica y económica por medio de un estudio de mercado, iii) Aplicación de la técnica propuesta y evaluación del producto obtenido, así como de su estabilidad en almacenamiento y iv) Difusión de resultados, a productores, comunidad científica y organismos asociados. Se contempla la participación de un estudiante de último año de Ingeniería en Alimentos, quien, como seminarista de título (tesis de pregrado), desarrollará parte de las actividades de laboratorio y procesamiento.