



Los Lagos

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



## FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

### Innovando en Alimentos Funcionales: Producción de Ajo Negro en Chiloé

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2013-0012
Ejecutor	: Agrícola Patricio Varas Schnake E.I.R.L. (Melimei)
Empresa/Persona Beneficiaria	: Agrícola Patricio Varas Schnake E.I.R.L. (Melimei)
Fecha de Inicio	: 01/03/2013
Fecha de Término	: 30/05/2014
Costo Total	: \$94.490.000

Aporte FIA	: \$61.190.000 (FIC Nacional)
Aporte Contraparte	: \$33.300.000
Región de Ejecución	: X
Región de Impacto	: V, IX y X
Sector	: Agrícola
Subsector	: Otros agrícolas
Rubro	: Otros rubros agrícolas

Araucanía

Los Lagos

Año de Adjudicación

**2013**

Código de Iniciativa  
PYT-2013-0012

## FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: [fia@fia.cl](mailto:fia@fia.cl)

### Nombre de Iniciativa

## Innovando en Alimentos Funcionales: Producción de Ajo Negro en Chiloé

### Objetivo General

Producir y comercializar un alimento funcional que no existe en el mercado nacional: Ajo Negro utilizando variedad *Allium sativa* y *Allium ampeloprasum*.

### Objetivos Específicos

1. Diseñar y desarrollar un nuevo producto funcional en base a ajo.
2. Implementar la línea de flujo para el procesamiento del Ajo Negro.
3. Implementar energías renovables en procesamiento y así reducir los costos de producción.
4. Introducir en el mercado nacional los prototipos a nivel comercial (tiendas gourmet y naturistas).
5. Obtener la identificación geográfica para Ajo Negro Chilote.

### Resumen

Agrícola Melimei desde el año 2008 se encuentra elaborando productos innovadores con materias primas de Chiloé, en estos momentos está desarrollando Ajo Negro, un novedoso alimento funcional y/o gourmet de origen Oriental (Japón) que poco a poco ha ido conquistando los mercados occidentales, USA y Europa.

El proyecto consiste en obtener Ajo Negro a partir de *Allium ampeloprasum* y *Allium sativa*, para lo cual al ajo se le aplica un proceso de fermentación durante un tiempo prolongado, obteniéndose un alimento saludable con sabor a ciruela y con 10 veces más propiedades saludables que el ajo natural, contiene 18 de los 20 aminoácidos esenciales y su compuesto principal, la Alicina ayuda al sistema inmunológico, es antioxidante, mantiene buenos niveles la presión sanguínea y ayuda a eliminar lípidos y colesterol, previniendo las enfermedades cardiovasculares.

En Chile no existe este producto y con este nuevo producto funcional se va a satisfacer la demanda de tiendas naturistas y gourmet. En los mercados asiáticos de Japón, Korea y China, es donde se ha concentrado en los últimos años la producción de Ajo Negro, también es ahí donde se ha diversificado mucho el producto, encontrándose en la actualidad una amplia gama de derivados con algunas diferencias organolépticas sensibles (dulzor, acidez, aminoácidos, etc.), según el nicho focalizado. Así están presentes, por ejemplo, productos orgánicos, premium, cabezas de 16 dientes, frascos de 200 g, pasta coreana, extractos líquidos, cápsulas deshidratadas, sellados al vacío, en potes metálicos, etc.