



Región de Ejecución

Metropolitana de Santiago

Región de **IMPACTO POTENCIAL**



Metropolitana de Santiago



Año de Adjudicación

2012

Código de Iniciativa
PYT-2012-0033

FICHA INICIATIVA FIA

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de una Tecnología para Reemplazar la Piel del Fruto de la Tuna por un Recubrimiento que Permita Mantener las Funciones Fisiológicas, Microbiológicas y Organolépticas del Fruto Fresco

Tipo de Iniciativa	: Proyecto
Código de Iniciativa	: PYT-2012-0033
Ejecutor	: Universidad de Santiago de Chile
Empresa/Persona Beneficiaria	: Agrícola Quinto Centenario Ltda.
Fecha de Inicio	: 01/08/2012
Fecha de Término	: 31/07/2015
Costo Total	: \$172.518.120

Aporte FIA	: \$135.118.120
Aporte Contraparte	: \$37.400.000
Región de Ejecución	: XIII
Región de Impacto	: XIII
Sector	: Agrícola
Subsector	: Frutales menores
Rubro	: Otros frutales menores



FICHA INICIATIVA FIA

Más información en: fia@fia.cl

Nombre de Iniciativa

Desarrollo de una Tecnología para Reemplazar la Piel del Fruto de la Tuna por un Recubrimiento que Permita Mantener las Funciones Fisiológicas, Microbiológicas y Organolépticas del Fruto Fresco

Objetivo General

Desarrollar una tecnología de replazo de la piel original de los frutos de tuna por un recubrimiento comestible, con un envase potenciador, que permita mantener la vida y las características organolépticas y comerciales de manera similar al fruto fresco y así validarla como una alternativa productiva y comercial.

Objetivos Específicos

1. Caracterizar el producto (frutos de la tuna) para determinar las variables fisiológicas, su comportamiento en almacenaje refrigerado y vida útil esperable.
2. Investigar en la oferta actual de recubrimientos para vegetales y de envases potenciadores e identificar alternativas que puedan satisfacer las altas demandas, sin alterar las características que ofrece el fruto al estado natural. Aplicar los recubrimientos y envases seleccionados.
3. Establecer la viabilidad técnica de las soluciones propuestas y el flujo productivo final, mediante ensayos de laboratorio, aplicación y observación, evaluación y determinar la vida útil del producto tratado con cada uno de los recubrimientos y potenciadores identificados para seleccionar aquel (o aquellos) que satisfaga(n), en mayor medida los objetivos buscados.
4. Validar mediante técnicas microbiológicas, físico-químicas y sensoriales, la efectividad de las soluciones encontradas y el comportamiento en el almacenamiento de la fruta fresca recubierta en su envase potenciador.
5. Realizar el estudio de mercado y establecer plan de negocio del producto final.
6. Difundir los resultados de la investigación y las perspectivas de comercialización.

Resumen

La tuna (*Opuntia ficus indica*) es un fruto cuya demanda es relativamente baja motivada especialmente por las dificultades que reviste su proceso de pelado. Sin embargo, sus características organolépticas y nutricionales son notables. El proyecto busca desarrollar tecnologías para reemplazar la piel de los frutos de tuna por un recubrimiento comestible aprobado por las legislaciones sanitarias pertinentes, que permita que los frutos continúen sus procesos fisiológicos propios de los frutos frescos, sin alterar sus características organolépticas, microbiológicas, nutricionales y de aceptación. Complementariamente, se busca adaptar envases que potencien las características ya mencionadas. El proyecto agregará valor a producciones de tunas de la zona de Polpaico, Tiltil y Rungue (RM), que permita insertarlo en un mercado sofisticado que privilegia el consumo de productos frescos - naturales con alto valor agregado. Como resultados se espera, en primer lugar, el disponer de frutos pelados recubiertos con una duración mayor de vida útil que los frutos no tratados, manteniendo las características organolépticas, nutricionales, microbiológicas óptimas para el consumo, por el efecto combinado del recubrimiento del envase potenciador y la reducción de la tasa respiratoria.