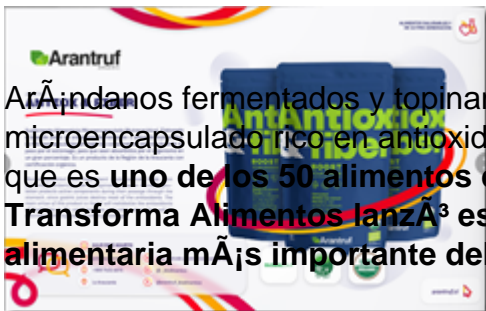




Suplemento a base de arándanos y topinambur cosechados en la Araucanía mejora la salud digestiva y el sistema inmune

Descripción

Con un financiamiento de Corfo, la empresa Arantruf y el Centro de Biotecnología de Sistemas de la Universidad Andrés Bello desarrollaron un suplemento alimenticio rico en fibra y antioxidantes, cuyas propiedades son beneficiosas para la microbiota intestinal y para fortalecer las defensas.



Arándanos fermentados y topinambur en polvo son los dos ingredientes de un suplemento microencapsulado rico en antioxidantes, fibra y prebióticos hecho en la Región de la Araucanía y que es uno de los 50 alimentos del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2024 que Transforma Alimentos lanza esta semana en Espacio Food Service, la feria de la industria alimentaria más importante del país.

Bautizado como [Antiox&Fiber](#), este suplemento es resultado de una iniciativa de la empresa [Arantruf](#), el trabajo de investigación, desarrollo, e innovación del [Centro de Biotecnología de Sistemas de la Universidad Andrés Bello \(CSB UNAB\)](#) y el financiamiento de Corfo a través de un proyecto Crea y Valida.

“Este nutraceutico es parte de nuestro objetivo de ir más allá de las materias primas y elaborar productos de alto valor agregado enfocados en la salud humana”, explica Julio Díaz Agurto, propietario de Arantruf Ltda., una empresa familiar ubicada en Lautaro, región de la Araucanía, donde producen arándanos y topinambur con certificación orgánica.

El producto, seleccionado en la categoría “Alimentos saludables y de última generación” del catálogo, tiene propiedades que mejoran la digestión, ayudan a fortalecer el sistema inmune y la salud cardiovascular.

“La particularidad de este producto es que el antioxidante del arándano está microencapsulado en la fibra de topinambur, que es insoluble por los jugos gástricos del

estÃ³mago, lo que permite que estos antioxidantes se metabolicen en el intestino delgado y colon, lo que aumentarÃ¡ significativamente su absorciÃ³n en el organismoâ, explica Agurto.

Sobre el origen de las materias primas, Freddy Urrego, lÃ­der de investigaciÃ³n de CSB UNAB y encargado del proyecto, destaca que **âen un proceso de economÃ­a circular, utilizamos pulpa, cÃ¡scara y semillas de arÃ¡ndanos fermentados que Arantruf genera como subproducto de la fabricaciÃ³n de vinagre de este fruto, y que mezclamos con topinambur en polvoâ**.

Mediante procesos de extracciÃ³n de biocompuestos, desde el arÃ¡ndano los investigadores rescataron sus compuestos antioxidantes y del topinambur su fibra prebiÃ³tica, beneficiosa para la microbiota o microorganismos que habitan en nuestro intestino.

Luego, empleando tecnologÃ­a de microencapsulaciÃ³n, formularon una micropartÃ­cula de liberaciÃ³n modificada. De esta forma, **Antiox&Fiber tiene una presentaciÃ³n en polvo que se puede aÃ±adir a batidos, yogurt o jugos y que al ingerirse libera los ingredientes activos del berry y el tubÃ©rculo a nivel intestinal**, haciendo mÃ¡s efectiva su absorciÃ³n.

âEste es un producto que validamos en sistemas gastrointestinales simulados para verificar un aumento en la bioaccesibilidad de los compuestos del arÃ¡ndano y del topinambur, asegurando que estos lleguen hasta los puntos de absorciÃ³n deseadosâ, destaca el investigador del CSB UNAB.

Creciente evidencia cientÃ­fica muestra que una microbiota intestinal equilibrada tiene un rol fundamental en las funciones neurolÃ³gicas, digestivas, metabÃ³licas e inmunes y que incluso puede sintetizar hormonas que nos ponen de buen Ã¡nimo, como serotonina, adrenalina y dopamina.

En el caso de Antiox&Fiber, se puede aÃ±adir como ingrediente para el desarrollo de alimentos o de otros suplementos alimenticios, asÃ­ como emplearse directamente por consumidores finales que buscan mejorar su nutriciÃ³n. **El suplemento tiene como destino mercados internacionales donde se valoran las propiedades funcionales de los alimentos.**

CategorÃ­a

1. Salud

Etiquetas

1. Antiox&Fiber
2. arÃ¡ndanos de la araucanÃ­a
3. berries de la araucanÃ­a
4. corfo la araucanÃ­a
5. suplemento de arÃ¡ndanos

Fecha de creaciÃ³n

lunes, 7 octubre, 2024 a las 03:05

Autor

editor