

Aportando al color de nuestros alimentos

Centro i-mar desarrolla proyecto de colorantes para la industria alimentaria, gracias a los fondos adjudicados por Innova Corfo.

PAULINA OSSA MAGAÑA



Muestra de diferentes colorantes producidos por cepas bacterianas aisladas desde ambientes marinos.

“Obtención y desarrollo de nuevas fuentes de colorantes naturales para la industria de alimentos mediante bioprospección en microorganismos acuáticos”, es el nombre del proyecto que desarrolla el doctor Félix Godoy del Centro i-mar de la Universidad de Los Lagos, en alianza con Corfo y empresas privadas, y que tiene una duración de dos años.

El proyecto cuenta con un total de \$ 142.478.804 aportados por Innova de Corfo, más los recursos provenientes de la Universidad y de las empresas Surbiotec S.A. y Montana S.A., que colaboran en esta iniciativa. De este modo, el Centro i-mar fortalece una línea de innovación y transferencia tecnológica desde la universidad hacia la industria alimentaria, apuntando al aumento de la demanda de los colorantes a nivel mundial - principalmente colo-

rantes naturales-, cuyo mercado mundial entre los años 2005 y 2009 se incrementó casi en un 35 por ciento en valor. “Se estima que más de dos tercios de los productos que consumimos contienen colorantes alimentarios, artificiales o naturales. Con el aumento de los alimentos procesados, la demanda mundial por este producto ha crecido gradualmente en el último tiempo. Se espera que para el año 2015 su valor de mercado llegue a los 1,6 billones de dólares, con un alza anual de un 10 por ciento”, detalló el doctor Félix Godoy.

En consecuencia, el equipo de investigadores que lidera el catedrático persigue obtener nuevos colorantes naturales a partir de la bioprospección de microorganismos acuáticos. Es decir, la obtención de estos nuevos colorantes principalmente del tipo carotenoides, mediante una búsqueda masiva de cepas bacterianas pigmen-



El doctor Félix Godoy junto a Paola Acevedo y Julia Huinca integrantes del equipo de investigación.

tadas aisladas de nichos marinos y terrestres poco explorados. "Esperamos obtener a lo menos un colorante que presente propiedades óptimas de estabilidad para su aplicación en alimentos y que se convierta en una alternativa real que permita el reemplazo de colorantes artificiales", puntualizó el científico.

El doctor Godoy agregó que en la actualidad, la mayoría de los colorantes naturales se extraen desde plantas, insectos o microalgas. No obstante, su alto costo e inestabilidad han impedido una mayor inserción en el mercado de la industria del alimento. "Los microorganismos como las bacterias poseen un gran potencial para la producción de pigmentos gracias a su versatilidad metabólica y tienen costos de producción más bajos. Además, no presentan variaciones estacionales como microalgas y plantas, y sus métodos de extracción, también son de menor costo en comparación con las microalgas", finalizó el investigador. ■

Nuevas planchas Aluzinc prepintadas Weitzler, ahora el largo que quieras a tono con tus proyectos.

Plancha Acanalada		0.35	● negro
		0.35	● verde
		0.35	● terracota
Plancha 5D		0.35	● negro
		0.35	● verde
		0.35	● terracota
Plancha FR4		0.40	● azul
		0.40	● rojo
		0.50	● amarillo
		0.50	● gris pizarra
		0.50	● gris pizarra

Sólo en Ferreterías Weitzler puedes pedir tus planchas de Aluzinc del largo que quieras, con exclusivos diseños y ahora prepintadas en atractivos colores para construir lo que quieras porque es mucho más eficiente, más rápido y más económico. Ideal para pontones, bodegas flotantes, techumbres y en general para la industria acuícola.

Ferreterías Weitzler S.A., Casa Matriz Antonio Varas 1112, Puerto Montt Tel. 065 253548

 **ferreterías**
WEITZLER S.A.
www.weitzler.cl