

Productos Gourmet

Aplicación del Conocimiento para Agregar Valor

Los alcances económicos de la globalización implican, entre otros factores, el aumento de la competencia, de la cantidad y calidad de los productos que circulan en el mercado. Para asegurar su comercialización, se requiere contar con estrategias que incentiven el interés de los consumidores a partir de la diferenciación de la oferta.

A esa tarea se encuentran abocados los expertos nacionales, sus estudios para el sector agroalimentario empiezan a rendir frutos y muestran que Chile se encuentra en la línea correcta.

La labor que realiza el Instituto de Investigaciones Agropecuarias, INIA, permite mirar el futuro con optimismo. Dentro de poco tiempo la población podrá disponer de nuevas frutas y verduras. Se trata de alimentos innovadores, cuyas diferencias respecto a los que hoy existen, radican en su

composición a partir de un alto contenido de vitaminas y minerales, y los beneficios que aportan a la salud humana.

Zanahorias de Colores

Diferentes estudios efectuados demuestran que los hábitos de alimentación están cambiando. Según los expertos, se evidencia una mayor preocupación de los consumidores por adquirir productos sanos y de calidad reconocida. Sin embargo, están dispuestos a innovar, lo que ha obligado a incluir en la dieta alimentos novedosos que aseguren una buena nutrición.

Las ventajas que tiene comer diariamente frutas y verduras, son indiscutibles. No obstante, son resistidas por los más pequeños. Una alternativa de solución para los padres es preparar platos con alimentos que despierten el interés de los niños.

En el caso de la zanahoria, por ejemplo, se recomienda presentar en el plato distintas variedades de diversos colores y formas, lo que activa el apetito y puede convertirse incluso en una actividad entretenida para compartir en familia. Los usos de esta hortaliza son múltiples, puede consumirse en ensaladas crudas o cocidas, al vapor, hervidas, fritas, asadas y a la parrilla, etc.

Una iniciativa para incorporar al mercado zanahorias de diferentes tonalidades, tipos y tamaños desarrollan expertos del INIA, quienes se proponen estimular su consumo en los hogares chilenos, en los comercializadores de ferias y supermercados y su producción industrial en forma de jugos y otros productos, para incorporarla de lleno a la cocina de alta calidad.

La zanahoria es la hortaliza de mayor consumo, posee condiciones nutritivas de excelencia debido a sus propiedades

y composición química. Sus potencialidades son múltiples: tiene altos porcentajes de agua, vitaminas, proteínas y minerales como el potasio, el fósforo, yodo, calcio y el magnesio, entre otros. Aporta aproximadamente 40 calorías por cada 100 gramos.

Su elevado contenido de fibra favorece la digestión, protege las mucosas gástricas y evita el cáncer del colon o la formación de divertículos. Por otro lado, el considerable nivel de pectinas, ayuda a eliminar la diarrea infantil. Además, equilibra la secreción biliar y favorece el aumento de glóbulos rojos.

Chile destina cerca de 3.800 has a la siembra de zanahorias. La producción se concentra en las comunas de la Región de Valparaíso: Hijuelas, Catemu, Nogales, Quillota y La Cruz.

Entre lo ácido y lo dulce: El Agraz

El agraz es un jugo de uva natural sin fermentar que se produce en nuestro país desde los tiempos de la Colonia, época en que se introdujeron las primeras vides. Sin embargo, acompaña al hombre desde siglos pasados, los europeos lo consumen habitualmente y más recientemente los norteamericanos lo usan para reemplazar al limón o el vinagre, en el aliño de guisos, carnes y vegetales.

Se asocia a la alta cocina internacional y es habitual entre los chefs de selectos restaurantes de Medio Oriente, que lo han incorporado a su amplia oferta de platos típicos debido a su aporte de sabor y grato aroma.

Hace pocos años que en nuestro país se conoce de manera más masiva los

beneficios del agraz. Pero, para las familias campesinas del sur este aderezo no es nuevo, es tradicional que durante el verano, antes de que la uva madure, lo elaboren en forma artesanal para sazonar las ensaladas de berros y lechugas.

En la búsqueda de alternativas productivas para los viticultores de la Región del Maule, un equipo de expertos del INIA trabajó por varios meses en un proyecto para convertir el jugo inmaduro de uvas de la cepa País, en un producto que una vez estabilizado, pudiera ser envasado y puesto a disposición de los consumidores, lo que arrojó como resultado el agraz.

La competencia entre agraz y el limón, cuyo consumo está arraigado en el público nacional, es innegable. No obstante, las ventajas del primero permiten augurar un futuro promisorio en el mercado, si se considera que los dos ácidos que lo componen, el málico y tartárico, no son incompatibles con el vino con el que se acompañan las comidas y no interfiere el sabor de los alimentos.

Su equilibrio entre lo ácido y lo dulce, genera amplias alternativas de usos en la cocina, ya que acentúa el sabor de pescados y mariscos, carnes rojas, aves, ensaladas y postres. Además, aporta un gusto agradable al paladar al ser incorporado a la preparación de mostaza, salsas, vinagretas y otros jarabes.

Distintas iniciativas gubernamentales se orientan a transformar el agraz en un producto comercializable y altamente competitivo. Mientras se espera la resolución del Ministerio de Economía, que contribuirá a proteger la propiedad intelectual, se trabaja arduamente para este aderezo de innumerable atributos, pueda ser producido masivamente por

la industria de alimentos de nuestro país.

Por el momento puede ser adquirido directamente en el Centro Experimental del INIA, ubicado en la ciudad de Cauquenes, tiene un valor aproximado de \$1.000 y se comercializa en envases de vidrio de 375 cc.

La producción del 2008 alcanzó los 5 mil litros, pero existen las condiciones para aumentar los volúmenes, debido a que toda la uva inmadura del raleo de racimos y parte de la variedad País que históricamente tiene precios muy bajos, puede ser usada como materia prima.

Un jugo de Cactus: El Copao

Las potencialidades del Norte Chico son innumerables. En esta zona se ubica el desierto de Atacama, que cada año concentra las miradas de miles de turistas ansiosos por conocer las maravillas del Desierto Florido. Debido a que posee el cielo más claro del Cono Sur, en el lugar se han establecido los principales observatorios astronómicos del mundo.

Reconocida es la fertilidad del Valle del Elqui. Así como las especies arbóreas de características inigualables, del Parque Nacional Fray Jorge, en las cercanías de Ovalle.

Otras de las particularidades son los cactus, plantas pobladas de espinas que habitan principalmente en áreas desérticas, adaptados para sobrevivir en condiciones de escasez de agua. Sus características especiales les permiten aprovechar y almacenar el recurso.

De una de estas cactáceas más representativa que vive en condiciones naturales

en el Norte Chico, se obtiene el copao, un jugo con alto contenido de vitamina C. El que se suma a los productos gourmet creado en los últimos años por investigadores del INIA, quienes lo incorporaron de manera experimental como acompañamiento de helados, postres, tragos y la pastelería en general, con excelente aceptación de los consumidores de la zona.

Lo relevante de esta iniciativa es que junto con cautelar la conservación del cactus, el copao se puede transformar en una alternativa productiva efectiva para las comunidades agrícolas del Valle de Elqui: Gualliguaica, Manquehua y Quebrada Honda.

Para desarrollar esta iniciativa se consideró el contexto climático y ambiental del fruto que por generaciones ha sido utilizado para alimentar animales y como sustituto del champú. Una nueva investigación determinará las propiedades químicas y las posibilidades de aplicar a la especie manejo agronómico básico, riego por goteo y nutrientes para avanzar en la domesticación de la cactácea.

A la fecha se ha logrado determinar que el copao posee potencial agroindustrial para la venta en congelado, debido a que no existen huertos establecidos que aseguren un estándar de calidad para comercializar a fruta en fresco. Lo anterior implica desarrollar acciones de protección de la población natural, salvaguardar algunas zonas y evaluar la posibilidad de controlar la especie.

En la Región de Coquimbo la superficie plantada de copao es de 340 hectáreas, su densidad poblacional depende de los sectores donde se encuentra distribuida la cactácea, concentrada principalmente en la precordillera del Limarí.

Las Alcachofas: Desarrollo de su Potencial Productivo y Comercial

Esta es otra iniciativa para reforzar y aumentar la rentabilidad de uno de los sectores agroindustriales más relevantes de la Región de Coquimbo, implementada por el INIA a través de su centro regional ubicado en La Serena, lo que permitirá contar con diferentes líneas de alcachofa tipo argentina de alta productividad, generar productos uniformes en tamaño, forma y peso, impulsar la industrialización, reducir las pérdidas y alcanzar un mayor aprovechamiento del fruto.

En el proyecto de cuatro años de duración y que cuenta con un financiamiento de 531 millones, participan productores de La Serena, Coquimbo y Ovalle, principales beneficiarios, junto a las empresas exportadoras, quienes podrán ofrecer a los consumidores nuevas y mejores variedades de esta hortaliza, más productiva que la actual, uniforme en tamaño y cabezuelas, compacta y sin ombligo. Además, de ampliar el período de producción y extender la temporada de comercialización en el mercado.

Con esta investigación el INIA se propone fomentar el consumo de productos sanos que aporten beneficios a la salud de la población, como la alcachofa, una hortaliza de flor que posee alto contenido de fibra, vitamina C y flavonoides antioxidantes que previenen la formación de tumores, cáncer del colon, mamario y a la próstata, además de enfermedades cardiovasculares.

Su alta proporción de magnesio le confiere efectos antidepresivos y refuerza el sistema reproductivo. Sumado al

folato, reduce el riesgo de ciertos defectos cerebrales o espinales del feto durante la gestación en las mujeres.

La alcachofa es baja en calorías y grasas, posee cerca de un 90% de agua, calcio, ceniza, magnesio, además de fósforo, hierro, potasio, tiamina y proteínas, entre otros componentes. Contiene cinarina, un alcaloide llamado estimulante del hígado, que reduce los cálculos biliares, el colesterol y la formación de ácido úrico. Debido a que contiene insulina, se recomienda incorporar su consumo en la dieta de los diabéticos.

Considerando que en la actualidad la producción anual de esta hortaliza es de 140.000 unidades/ha, con la intervención del INIA podría aumentar a 180.000. Las exportaciones oscilan en 900 mil kilos, representados en un 100% por el producto en conserva, lo que equivale a US \$1.313.494. Con este proyecto se podrá aumentar entre un 30 a un 35 % el rendimiento industrial con el consiguiente beneficio económico para la industria.

La alcachofa chilena no es utilizada por la agroindustria, debido a que es muy abierta, posee gran cantidad de espinas y requiere frío, por lo que no se adapta a las máquinas que se utilizan en el proceso productivo. En cambio, la alcachofa tipo argentina que se cultiva actualmente en la Región de Coquimbo, es de tamaño pequeño, no requiere de bajas temperaturas y el período de cosecha se extiende de abril a noviembre.


El proyecto contempla selección entre 400 plantas los mejores ejemplares, que serán propagadas mediante procedimiento in vitro y sometidas a ensayos, de esta forma se resuelve gran parte de las dificultades que afecta a los productores como la marcada desigualdad y

distinta cantidad de frutos por planta; variados ritmos de crecimiento, tamaño y peso.

También, se evaluarán semillas comerciales de alcachofa producidas por dos empresas de la zona y se efectuarán ensayos de alternativas para vender con mayor valor agregado, usando formatos listos para la mesa al mercado externo.

En la actualidad, las alcachofas son procesadas principalmente, en forma de fondos y cuartos cocidos. Aproximadamente 10 millones de kilogramos son comercializados en restaurantes y empresas de comidas preparadas de Estados Unidos.

La alcachofa es una de las especies que mejor se adapta a las condiciones natu-

rales de la Región de Coquimbo, que concentra el 58% de la producción nacional, en un período de cosecha que se extiende entre marzo y noviembre, mientras que en la zona central es sólo durante la primavera. 

Marta Gabriela Escobar
Periodista
Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIA