

ALIMENTACIÓN / CHILE / EDUCACIÓN

Novedoso proyecto de la ULagos busca darle valor agregado al piure

El Ciudadano · 24 de noviembre de 2015

Iniciativa financiada por el Gobierno Regional pretende aprovechar hasta la carcasa del producto como un fertilizante orgánico.





En plenas faenas de cosecha de hortalizas como las zanahorias, acelgas, rabanitos y lechugas estaban por estos días los responsables del proyecto titulado “Alternativas de uso integral del Piure (Pyura chilensis) para la obtención de productos innovadores de alto valor agregado» a cargo de la Universidad de Los Lagos. Pero ¿qué tiene que ver el piure con estos vegetales? La carcasa de este producto del mar es precisamente el que entrega el abono para que crezcan y se fortalezcan las verduras en el invernadero.

La iniciativa forma parte del proyecto que es financiado por el Gobierno Regional por un monto de 80 millones de pesos correspondiente al Fondo de Innovación y Competitividad FIC en el que participa también la Municipalidad de Maullín apoyando a las extractoras del piure tanto en Carelmapu como en Quenuir.

El objetivo según lo explicó la encargada del proyecto, investigadora Mg. Cs. Lucía de la Fuente, es darle valor agregado al piure y elaborar distintas presentaciones para poder obtener mayores beneficios con el producto y mejor rentabilidad para las mujeres.

“Se puede mejorar el precio y también las condiciones sanitarias. Tratar de enseñarles a manipular bien este producto, entregar medidas microbiológicas, controlar los subproductos como la carcasa que

actualmente se tira en los jardines y la idea es tratar de evitar eso y obtener abono orgánico con ella”, sostuvo de la Fuente.

Esa carcasa es precisamente la que permitió cosechar estos hermosos vegetales que hoy son analizados para observar el aporte nutricional que tienen.

Evaluaciones sensoriales

Melania Vásquez, alumna tesista de Ingeniería en Alimento de la ULagos es la encargada de realizar las evaluaciones sensoriales de estos productos. “Yo trabajo en la fertilización y ocupo las tunicas de los piures como abono orgánico. Se coloca de manera basal sobre la tierra y luego los almácigos de lechuga y acelga, además de semillas de rabanito y lechuga. En la prueba sensorial intentamos ver si hay alguna diferencia, si el piure afectó en algo el color, la textura o el sabor del producto”, explica Vásquez.

El invernadero donde crecen estos productos se encuentra en el sector de Los Hualles, en la llamada Casa Interactiva ubicada en la comuna de San Juan de la Costa. Allí además se siembran vegetales con abono industrial inorgánico que permite ver las diferencias que se presentan en el crecimiento de ambos.

“Lo que estamos haciendo ahora es cosechar las plantas para hacer algunas mediciones de la raíz, para tener datos más concretos sobre los resultados con los distintos tratamientos. La siguiente etapa es hacer la evaluación sensorial y además se harán análisis bioquímicos para ver la composición de las plantas, en cuanto a proteínas, carbohidratos, fibra, etc.”, señala Margarita Pérez, directora alterna del proyecto.

Pero además esta iniciativa que se extenderá hasta fines de 2016, busca aprovechar de mejor manera la carne del piure, ya no solo como producto fresco o congelado, que las mujeres desconchadoras del piure pueden comercializar, sino también masificar su consumo aprovechando el valor nutricional que tiene y que según los estudios que se han hecho, presentaría mucho más fierro que yodo. La idea es incorporarlo en otros alimentos ya sea cocido, crudo, deshidratado y molido.

Vía: <http://uestatales.cl/>

Fuente: El Ciudadano