

Desde vinos sin alcohol hasta omelettes:

Muchas novedades en el Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2022

Los productos y servicios destacados este año fueron clasificados en cuatro categorías y dados a conocer en el marco de la Feria Espacio Food & Service.

→ Luego de la convocatoria realizada a mediados de este año, se dieron a conocer los 50 seleccionados que forman parte de la tercera versión del Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile 2022 del Transforma Alimentos, iniciativa impulsada por Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura.

En esta edición, los innovadores productos y servicios fueron agrupados en cuatro categorías: Alimentos Saludables y de Última generación (28); Sistemas Sostenibles y Cero Residuos (10); Agri-Food Tech (7); y Cadenas Productivas Trazables y Seguras (5).

Dentro de las novedades, y en la categoría Alimentos Saludables y de Última Generación, destaca la participación del unicornio chileno NotCo con dos de sus productos (NotMilk y NotChicken). Desde regiones y en la categoría Sistemas Sostenibles y Cero Residuos, destaca Trucha Circular de Food for the Future (F4F), criada y cultivada en la precordillera de Los Andes del Alto Maule y alimentada en base a una dieta de proteína de insectos. Por otra parte, y con un alto componente tec-

nológico, destaca en la categoría Agri-Food Tech la empresa Lythium quienes, a través de visión artificial, logran crear informes automáticos y en línea que monitorean la calidad de productos en base a salmón.

"Más del 50% de los productos y servicios destacados en la tercera versión del Catálogo de Innovación Alimentaria están relacionados con los alimentos saludables, los cuales involucran investigación, ciencia y tecnología para su desarrollo. Así, Chile no solo aporta en la diversificación de su canasta exportadora, sino que tam-

bién contribuye a resolver desafíos locales, aumentando la oferta de productos altos en proteínas, con una mirada sostenible y de cuidado por el medioambiente, lo cual beneficia y resguarda la salud de las personas", señaló el vicepresidente ejecutivo de Corfo, José Miguel Benavente.

Asimismo, la gerenta del Programa Estratégico Transforma Alimentos, Graciela Urrutia, indicó que "este catálogo es una herramienta y una plataforma para difundir y visibilizar la innovación alimentaria de Chile. Año a año, hemos visto como los desarrollos han ido evolucionando en línea con las tendencias, en términos de alimentación saludable, sostenible, tecnología para cadenas de producción más seguras y trazables".

El cambio climático y sus efectos en la producción agrícola son dos factores relevantes para el sector alimentario y refuerzan la necesidad de elaborar políticas y alianzas público-privadas que promuevan la innovación en el sector.

"Este año nos hemos visto enfrentados a una serie de desafíos, desde el déficit hídrico hasta el aumento de precios de los fertilizantes, lo cual ha afectado nuestra agricultura, pero a lo que hemos podido dar respuesta. Por eso es importante avanzar en agregar valor a nuestras mate-

"Más del 50% de los productos y servicios destacados en la tercera versión del Catálogo de Innovación Alimentaria están relacionados con los alimentos saludables, los cuales involucran investigación, ciencia y tecnología para su desarrollo".

José Miguel Benavente, vicepresidente ejecutivo de Corfo.

rias primas e innovar, ya que eso diversifica la matriz productiva y abre el acceso a más mercados. Este programa contempla los ámbitos de alimentación saludable, ingredientes naturales, fruticultura de exportación, envases y materiales de empaque, productos elaborados a partir de descartes, entre otros, temáticas que hoy dan respuesta a las necesidades actuales de los consumidores y que también están alineadas a lo que queremos como Estado", señaló el subsecretario de Agricultura, José Guajardo.



TRANSFORMA
Alimentos

Programa Estratégico Nacional



Disfrutar de forma saludable

Flip, el snack libre de colesterol y grasas saturadas gracias a innovadora tecnología

Los productos cuentan con una tecnología creada en Chile y que no existe en el mercado. Esta tecnología permite la fabricación de chips de vegetales más sanos, conservando su sabor y crocancia.

El equilibrio entre comer sano y disfrutar de papas fritas parecía una tarea casi imposible de lograr, en especial con las fórmulas tradicionales. Pero con innovación cualquier cosa es posible, y gracias a una tecnología creada por el inventor y académico de Ingeniería de la Universidad Católica, Pedro Bouchon, nació Flip.

Estos snacks más saludables que las alternativas tradicionales poseen un 50% menos de grasas en comparación a otras papas fritas que se comercializan en nuestro país. Además, son libres de colesterol y de grasas saturadas, tienen bajos niveles de sodio, cuentan con una alta retención de nutrientes y no contienen preservantes ni colorantes. A esto se suma su compromiso con el medio ambiente, ya que los envases de Flip son 100% reciclables.

En sus inicios, Flip fue un proyecto cofinanciado por la Fundación Copec-UC. Luego, a través de una alianza con Nutrisco, sistema de empresas de alimentos, Flip comenzó su fabricación en una planta de Orizon en Coronel en el marco de un plan piloto. Desde noviembre, Flip comenzó su

fabricación en Santiago, lo que permitirá que aumente su volumen de producción, comiencen a comercializarse nuevas variedades e ingresen a supermercados.

En la actualidad Flip tiene en el mercado las variedades de chips de papas sal de mar y mix de vegetales, este último contiene papas, camote y zanahoria frita, con el fin de innovar en el sabor. En cuanto a su formato, se está comercializando aquellos de conveniencia/familiares de 170g y se incluirán los formatos 30g pensados para ser un snack saludable al paso.

“En FLIP tenemos la convicción de que el consumidor busca productos saludables e innovadores, es por esto, que además de nuestro core del negocio que son las papas fritas, ¡quisimos arriesgarnos y probar con algo distinto! Es por eso que desarrollamos las variedades de manzana frita y zanahoria frita, las cuales probamos en un piloto durante 2022 con un rotundo éxito”, comenta Javiera Aguilar, Product Manager Senior de Desarrollo y Nuevos Negocios, responsable de la marca Flip.

Esta nueva línea de productos no existe



Foto: Flip

Javiera Aguilar, Product Manager Senior de Desarrollo y Nuevos Negocios, responsable de la marca Flip.

en el mercado, ya que los productos horneados o liofilizados, hace que pierda atributos relevantes como la crocancia. Además, para terminar el año con el pie derecho, Flip sumará a su portafolio dos nuevas variedades: chips de papas saborizadas con ajo-albahaca y otras con cebolla. En 2023, se sumarán los productos: chips de manzanas y chips de zanahorias, que contarán con características únicas en el mercado.

Los snacks Flip se pueden adquirir en e-commerce, a través de la plataforma www.lamesadetodos.cl y en Pronto COPEC a lo largo de todo Chile. Aunque desde Flip desarrollan su propio e-commerce, preparando la incorporación a las grandes empresas de Retail.

Instagram: @flipsnacks.chile



Libre de grasas trans — Libre de colesterol — 50% menos de grasa total — Bajo en sodio — Vegano

PREFIERE ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA
Ministerio de Salud

Del catálogo:

TOP 10 y ganadores por categoría

La publicación de este tercer Catálogo de Innovación Alimentaria de Chile, liderado por Transforma Alimentos, y que es fruto de esta labor público-privada, del esfuerzo innovador de las empresas chilenas y del talento y creatividad de su capital humano.

De las 50 iniciativas destacadas en 2022, el TOP 10 de empresas con aquellos productos o servicios mejor evaluados de esta versión del catálogo fueron: The Not Company, Ecoterra, Sinzero Vinos, Ama Time, F4F Food for the Future (Trucha Circular), Tres Peces Valparaíso, Ciencia Pura (Paraled), Quelp Data Science, ICC Biotech Copptech y Acmotrack. Todos presentaron sus pitch ante un jurado profesional durante el 6° Encuentro de la Red Transforma Alimentos, realizado en el marco de la feria Espacio Food & Service.

1. ALIMENTOS SALUDABLES Y DE ÚLTIMA GENERACIÓN:



'Protein Omelette', de Ecoterra.

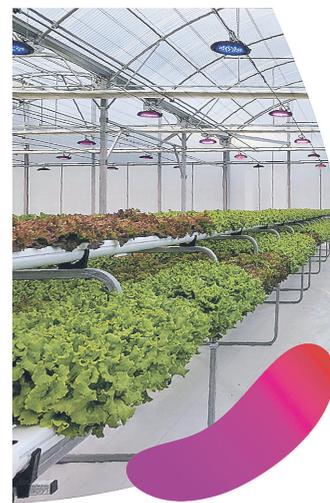
2. SISTEMAS SOSTENIBLES Y CERO RESIDUOS:



'Bisque de Jaibas' de Tres Peces.

'Trucha Circular' de Food for the Future (F4F).

3. AGRI-FOOD TECH:



'Paraled', de Ciencia Pura.

4. CADENAS PRODUCTIVAS TRAZABLES Y SEGURAS:



'Empaques de cobre antimicrobiano' de Copptech.

Para conocer en detalle las 50 innovaciones alimentarias de Chile, ingresa a www.transformaalimentos.cl y descarga la versión completa del Catálogo 2022.

> Transforma Alimentos

> www.transformaalimentos.cl

Potenciar el crecimiento sostenible de la industria chilena de alimentos

Programa estratégico Transforma Alimentos y sus desafíos hacia 2025

Apoyar el escalamiento y llegada al mercado de empresas con desarrollos innovadores, a través de acciones de conexión, difusión de oportunidades de mercado, internacionalización y desarrollo de nuevos negocios, es parte del trabajo que desde 2016 realiza Transforma Alimentos, una iniciativa de Corfo y apoyada por el Ministerio de Agricultura.



Graciela Urrutia, gerente de Transforma Alimentos.



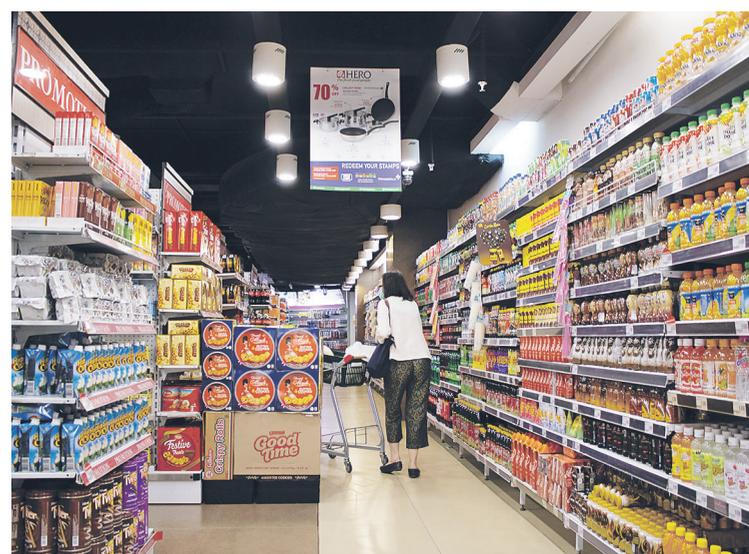
Fotos: Unsplash

El programa nació para contribuir a diversificar y sofisticar el sector chileno de alimentos, promoviendo la coordinación y colaboración entre las empresas, el sector público y el sector de I+D, para ejecutar un portafolio de iniciativas estratégicas priorizadas en los ámbitos de innovación en alimentos saludables, ingredientes naturales, fruticultura de exportación, envases y materiales de embalaje; todos orientados a cerrar brechas de falta de infraestructura tecnológica y de servicios, capital humano, estándares de calidad e inocuidad, entre otros.

A la fecha y con el apoyo público de distintas instituciones, como Corfo, la Fundación para la Innovación Agraria y el Fondo de

Inversión Estratégica, se contabilizan más de 200 nuevos productos y servicios desarrollados entre otros varios resultados; derivados de la ejecución de este portafolio que agrupa a 17 iniciativas con más de 170 proyectos en total.

Graciela Urrutia, gerente de Transforma Alimentos, explica que "los desafíos que enfrenta la industria alimentaria son sistémicos y para abordarlos es esencial el trabajo colaborativo entre el sector público-privado y entre distintos actores relacionados. Contamos con un ecosistema de



innovación agroalimentario mucho más maduro que hace cinco años; con muchos casos de instituciones regionales, grandes empresas y startups desarrollando en conjunto soluciones innovadoras en productos y servicios para el mercado global y en línea con las tendencias y preferencias de consumo".

La hoja de ruta hacia 2025

Para asegurar su coherencia y vinculación con el contexto actual del sector alimentario, la Hoja de

Ruta hacia el año 2025, tendrá especial foco en la identificación de soluciones tecnológicas disponibles relacionadas con la producción y comercialización de alimentos saludables, seguros y sostenibles. Especial relevancia tendrán las prácticas de economía circular y tecnologías 4.0 aplicables al sector de agroalimentos, para avanzar hacia una producción más sostenible, con mayores niveles de eficiencia, productividad y también de cuidado del medio ambiente y de las personas.