

La contaminación de los alimentos con enfermedades como salmonella o listeria es un problema que afecta a un gran porcentaje de la agroindustria mundial; y a los consumidores quienes están en riesgo de contraer tales enfermedades.

Con ese problema en mente, el microbiólogo chileno, Luis Aguilar, desarrolló la tecnología Dacetix, un desinfectante de uso industrial y doméstico para alimentos y superficies.

Lo interesante de este producto es que es eco amigable y no requiere enjuague; por lo que puede se aplica directamente a los alimentos antes de consumirlos.

Dacetix se probó en distintos alimentos, como, por ejemplo, en ciruelas y arándanos para combatir el hongo de la Botrytis con exitosos resultados.

Su relevancia es que resuelve una serie de desafíos a través de una mezcla de compuestos “Reconocidos Generalmente como Seguros” (GRAS, por sus siglas en inglés) por la Food and Drug Administration (FDA), de Estados Unidos.

Es lo anterior, lo que permite que sea un producto no tóxico y seguro para el consumo humano.

El CEO de BM iTek, startup creadora de Dacetix, Luis Aguilar, dijo a PortalFruticola.com que la característica principal de los compuestos GRAS es que cuando se combinan, se potencian.

“Al ser GRAS justamente no es tóxico y puede ser utilizado directamente sobre alimentos en superficies con contacto de alimentos sin requerir enjuague; y no hay problema para el consumo” , especificó.

Asimismo, según Aguilar, el hecho de que no requiera enjuague también permite ahorrar tiempo en los procesos productivos.

Cómo surgió Dacetix

Fue a fines de 2016 que Luis Aguilar se adjudicó fondos para mejorar la solución de Dacetix. Esta iniciativa surgió como parte de la tesis de magister de Aguilar, realizada en la Universidad de Concepción, y desde ese punto hasta ahora, la evolución en la industria ha sido significativa.

“Durante mi tesis busqué diferentes tipos de compuestos que pudieran tener una eficacia contra las biopelículas; que son un escudo que tienen diferentes bacterias en las superficies

y que las hacen altamente tolerables a compuestos antimicrobianos”, explicó Aguilar.

Así, decidió enfocarse en compuestos que tuvieran una capacidad alta para atacar dos patógenos importantes del área alimentaria como la listeria y la salmonella; llegando a desarrollar Dacetix.

“Después de harta búsqueda llegué a los compuestos GRAS, porque el objetivo es que pudiera tener contacto directo con alimentos; y diferenciarse de otros compuestos que utilizan otras sustancias como cloro, que pueden dejar residuos considerados tóxicos”, detalló Aguilar.

Luego de adjudicarse proyectos Corfo y Fondef en Chile, Dacetix se consolidó como un producto apto para ser comercializado de la mano de la empresa BM iTek.



Actualmente, Dacetix cuenta con el apoyo de [Know Hub Chile](#), corporación que busca convertir la ciencia de las universidades y centros de investigación en productos y servicios.

Fue a través de Know Hub Chile que se logró realizar una alianza entre BM iTek y la empresa [Excell Chile](#), que comercializa artículos de limpieza.

En este momento, el producto está en la etapa de validación en cultivos de uva y en proceso de registro sanitario por parte del Instituto de Salud Pública de Chile. Se espera que inicie oficialmente la comercialización durante el segundo semestre de 2020.

Ante esto, Aguilar agradeció al equipo de trabajo en BM iTek compuesto por Nathaly Ruiz-Tagle, a cargo del área científica; Marjorie Obreque, en operaciones y a Lucas Rebolledo, en el área comercial.

“Agradecer el apoyo que he tenido de distintas instituciones y también de mi equipo; que han sido de gran apoyo en la empresa, sobre todo Nathaly y Marjorie dos mujeres del área científica de gran relevancia”, concluyó.

Foto interior: Know Hub Chile